



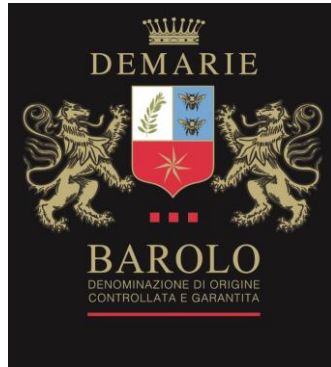
イタリアワイン商談会

# BORSA VINI 2021

2021年10月25、26日 東京  
出展社情報

DEMARIE

デマリエ



## ワイン 3

格付名	BAROLO DOCG
製品名	BAROLO DOCG
格付	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2016
地域	ピエモンテ州ランゲ
ブドウ品種	ネッビオーロ 100%
海拔	350m
土壌	粘土の多い石灰質
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	78
植密度	低密度
醸造	セメントまたはステンレス製のタンクを用いた、伝統的製法。
熟成	大樽での 2 年間の熟成。
サービス温度	20℃
相性のよい料理	赤身肉、チーズ、ジビエ肉
認証	-
受賞歴	ジェームス・サックリング 94 点、『ファルスタッフ』90 点、ジャンシス・ロビンソン 17.5/20 点。
蔵出し価格または国内希望小売価格	非公表
memo	