

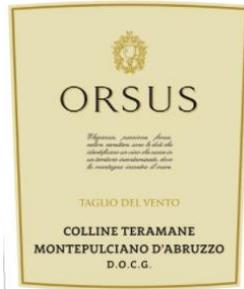


イタリアワイン商談会

BORSA VINI 2021

2021年10月25、26日 東京
出展社情報

FOSSO CORNO フォッソ・コルノ



ワイン 2

| | |
|------------------|---|
| 格付名 | COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG |
| 製品名 | ORSUS |
| 格付 | D.O.C.G./D.O.P. |
| ヴィンテージ | 2016 |
| 地域 | アブルッツォ州コッリーネ・テラマーネ生産地域 |
| ブドウ品種 | モンテプルチャーノ |
| 海拔 | 160m |
| 土壌 | 石灰質、粘土質 |
| 仕立て | スパツリエーラ、コルドーネ・スペロナート |
| ha 当たりの収穫量 | 65 |
| 植密度 | 4,500 本/ha |
| 醸造 | 16 日間、果皮と接触させながら発酵、その後、ワインはステンレスタンクで寝かされます。 |
| 熟成 | 容量 500 リットルのフランス産大樽で約 14~18 か月間、熟成されます。 |
| サービス温度 | 18℃ |
| 相性のよい料理 | ラゲーパスタ、肉のロースト、ジビエ肉、チーズ |
| 認証 | - |
| 受賞歴 | ジェームス・サックリング 94 点 |
| 蔵出し価格または国内希望小売価格 | 3,200 円 |
| memo | |