

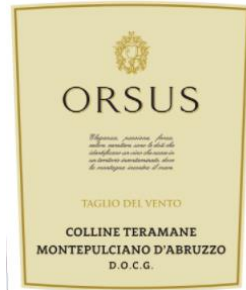


イタリアワイン商談会

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	