



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 3

格付名	MERLOT COLLI APRUTINI IGT
製品名	ADMIRE
格付	I.G.T./I.G.P.
ヴィンテージ	2016
地域	アブルツォ州コッリ・アプルティーニ IGT 生産地域
ブドウ品種	メルロー-TENIMENTI
海拔	140m
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	70
植密度	4,500 本/ha
醸造	手作業で収穫した後、ブドウを圧搾し、約 25 日間ゆっくりと浸漬。
熟成	発酵後、容量 500 リットルのフランス産オーク大樽で 12~14 か月間熟成されます。約 6 か月間の瓶内熟成の後、市場に出されます。
サービス温度	18°C
相性のよい料理	ラゲーパスタ、肉のトマトパスタ、ブラザート(肉の煮込み料理)、ジビエ肉の料理、熟成チーズ
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格または国内希望小売価格	4,200 円
memo	