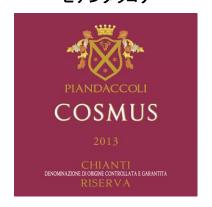


PIANDACCOLI ピアンダッコリ



ワイン2

格付名	CHIANTI DOCG RISERVA
製品名	COSMUS
格付	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2013
地域	トスカーナ州
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ 100%
海抜	220m
土壌	粘土質、川の小石(礫)を含む
仕立て	コルドーネ・スペロナート
ha 当たりの収穫量	60
植密度	3,000 本/ha
醸造	ソフトプレスと、ステンレスタンクでの発酵
熟成	55hl のフランス産オーク木樽で 12 か月間、瓶内熟成最低 12 か月間
サービス温度	18°C
相性のよい料理	赤身肉、白身肉、肉のロースト、中期熟成チーズや長期熟成チーズ、
	サルーミ、スープ、ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ(T ボーンステーキ)
認証	-
受賞歴	『ジルベール&ガイヤール』90 点
蔵出し価格または 国内希望小売価格	日本国内小売価格 2,970 円 (税込)
mama	

memo