



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

SCUDERIA ITALIA
スクデリア・イタリア



ワイン1

格付名	BRUNELLO DI MONTALCINO
製品名	BRUNELLO DI MONTALCINO
格付	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2015
地域	トスカーナ州シエナ県モンタルチーノ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ 100%
海拔	330m
土壌	結晶片岩と凝灰岩を多く含む土壌
仕立て	コルドーネ・スペロナート
ha 当たりの収穫量	65
植密度	中密度、4,200 本/ha
醸造	手作業で小さな箱に収穫。温度管理されステンレスタンクで約 20~25 日間、ブドウ滓とともにアルコール発酵。
熟成	木樽での熟成:フランス産オークとスラヴォニア産オークの樽で合計約 3 年。ステンレスタンクでの熟成:木樽での熟成前と瓶詰め前の期間(約 4~5 か月前と約 1~2 か月前)。瓶内熟成:12 か月以上。
サービス温度	18°C
相性のよい料理	肉のシチュー、煮込み料理、ジビエ、赤身の肉
認証	-
受賞歴	『ジルベール&ガイヤール』94 点、『5 スターワインズ』93 点。
蔵出し価格または国内希望小売価格	ご要望にお応えします。
memo	