



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

TAVERNA WINES

タヴェルナ・ワインズ



ワイン 2

格付名	LANGHE DOC ROSSO
製品名	FER E RISU
格付	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2019
地域	ピエモンテ州ランゲ
ブドウ品種	フレイザ 85%、バルベーラ 15%
海拔	240m
土壌	粘土質、砂質
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	62
植密度	4,400 本/ha
醸造	除梗したブドウは 3 日間のコールドマセラシオンを行います。醸造: オーク製の垂直型の大樽とニュートラルな発酵槽を同じ割合で使用して、14 日間温度管理をせずに、定期的にルモンタージュと攪拌を行います。発酵後は、2 週間のマセラシオン。瓶詰め前の 1 か月前には、当社のバルベーラ・スペリオール・ヴィニャ・コッタを一部ブレンドします。
熟成	5hl のフランス産オーク新樽で 15 か月間
サービス温度	16°C
相性のよい料理	肉料理
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格または国内希望小売価格	€5.90
memo	