



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・スペリオレ・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 | |