



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 3

格付名	BARBARESCO DOCG
製品名	GP
格付	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2017
地域	ピエモンテ州ランゲ
ブドウ品種	ネッビオーロ
海拔	240m
土壌	粘土質、砂質
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	50
植密度	4,400 本/ha
醸造	収穫後、ブドウは除梗され、粉碎されます。7 日間、温度管理をせずに、ニュートラルな発酵槽で醸造し、定期的にルモンタージュと攪拌を行います。発酵後のマセラシオンは 3 日間。
熟成	フランス産オークのバリック(使用 3 回目の旧樽)で 9 か月間の熟成。
サービス温度	16°C
相性のよい料理	肉料理
認証	-
受賞歴	『メラーノ・ワイン・フェスティバル』90 点
蔵出し価格または国内希望小売価格	€12.00
memo	