

TENIMENTI GRIECO テニメンティ・グリエーコ



ワイン2

7172	
格付名	MOLISE FALANGHINA DOC
製品名	PASSO ALLE TREMITI FALANGHINA
格付	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2020
地域	モリーゼ州
ブドウ品種	ファランギーナ 100%
海抜	110m
土壌	中間的な粒度構成
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	10500
植密度	4,200 本/ha
醸造	破砕・除梗と低温での発酵前マセレーション。ソフトプレス、さまざまなモストの選択、スタティ
	ック・デカンテーション。14℃で約20~25日間、温度管理された状態での発酵。
熟成	毎週のシュル・リーとバトナージュを約3か月間実施。
サービス温度	12°C
相性のよい料理	魚ベースのプリモピアット、揚げ物、ローストした白身肉、フレッシュチーズや半熟成チーズ
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格または 国内希望小売価格	€6.50
memo	