

TENUTE D'ITALIA テヌーテ・ディタリア



ワイン1

7171	
格付名	ROMAGNA D.O.C.G. ALBANA SECCO
製品名	RIBALDA, ROMAGNA D.O.C.G. ALBANA SECCO
格付	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2020
地域	エミリア-ロマーニャ州
ブドウ品種	アルバーナ 100%
海抜	50m
土壌	粘土質、石灰質、わずかにシルトを含むマール。アルカリ性で、強い保水性がある。
仕立て	ペルゴラ
ha 当たりの収穫量	6,000
植密度	中密度
醸造	モストのみを 14℃で温度管理しながら、コンクリートタンクで、20 日間発酵。
熟成	コンクリートタンクで 10 か月間熟成。
サービス温度	15°C
相性のよい料理	澄みきった色合いのワイン。ハーブの淡い香りと絶妙に調和するフルーティでフローラルな
(ワインの特徴)	魅惑あふれるフレッシュ感。
認証	オーガニック、DEMETER、HCCP
受賞歴	-
蔵出し価格または 国内希望小売価格	€9.50
I .	

memo