



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

TENUTE D'ITALIA
テヌーテ・ディタリア



ワイン 2

格付名	BARBERA SANGIOVESE RUBICONE I.G.P.
製品名	SAPIENTE LIM. ED., BARBERA SANGIOVESE RUBICONE I.G.P.
格付	I.G.T./I.G.P.
ヴィンテージ	2019
地域	エミリア-ロマーニャ州
ブドウ品種	バルベーラ 60%、サンジョヴェーゼ 40%
海拔	150m
土壌	粘土質、中間的な粒度構成
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	6,000
植密度	中密度
醸造	温度管理された環境(82F)での果皮浸漬の後、マロラクティック醗酵を行います。
熟成	大型のオーク樽で18か月間熟成。
サービス温度	16°C
相性のよい料理 (ワインの特徴)	心地よいアルコールの温かさとビロードのように滑らかなタンニンに包まれた力強いボディは、完璧なバランスを保ち、さらに新鮮さがそれを支えています。また、スパイシーな香りも味覚を楽しませます。格調高いこのワインは、2つのすばらしい品種の結合から生まれ、その豊かさと複雑さを余すところなく体現しています。
認証	HCCP
受賞歴	『ルカ・マローニ・ベスト赤ワイン』3位。ルカ・マローニ 96点。 『エミリア・ロマーニャ・ダ・ベレー』5 グレープ。『ベルリン・ワイン・トロフィー』金賞。
蔵出し価格または 国内希望小売価格	€5.90
memo	