



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

**UNEXPECTED ITALIAN – BRANCHINI 1858**  
**アンエクスぺクテッド・イタリアン – ブランキーニ 1858**



**ワイン1**

格付名	ALBANA DI ROMAGNA DOCG
製品名	DUTIA
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%
海拔	70m
土壌	粘土、砂、シルト
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	100
植密度	中密度、4,000 本/ha
醸造	ソフトな破碎とスタティック・デカンテーション。発酵は 12～14℃に温度管理されたステンレスタンク内で行なわれます。
熟成	ステンレスタンクで 6 か月間のシュル・リー
サービス温度	8℃
相性のよい料理	魚料理、特に生のカルパッチョやタルタルとの相性が良いほか、魚と豆類の料理や、野菜に詰め物をして焼いた料理にも合います。また、半熟成チーズとの相性も抜群です。海老や野菜の天ぷらとオリエンタルな料理との魅力的なフュージョンもお楽しみください。
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格または国内希望小売価格	数量に応じてご要望にお応えします。
memo	