

CASA LUCCIOLA
カーサ・ルッチョーラ

Verdicchio di Matelica
Denominazione di Origine Controllata
Integratore prodotto e imbottigliato da:
As. agr. Casa Lucciola di Crecantoni Lana
Via. Caltanica 42, 62024 Matelica MC Italia
www.casalucciola.it
ICORE MC4828 Foto n. CI-25-0021
PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY
Contains Sulfites - Contiene Solfiti
e 750 ml 13% vol



Da una piccola famiglia coltivata con l'idea di una buona agricoltura, frutto immortale, che nelle sagome della Natura, dispongono la serie, la tradizione, il "terroir" del Verdicchio di Matelica. Un vino, a fermentazione naturale, che ogni anno, in ogni anno racconta qualcosa in più.

出展製品 ①

| | |
|-----------------|---|
| 格付名 | VERDICCHIO DI MATELICA DOC |
| 製品名 | CASA LUCCIOLA |
| 格付・カテゴリー | D.O.C./D.O.P. |
| ヴィンテージ | 2020 |
| 生産地の州 | マルケ州 マテーリカ |
| ブドウ品種 | ヴェルディッキオ 100% |
| 海拔 | 430m |
| 土壌 | 粘土質土壌 |
| 仕立て | シングルグレイヨとダブルグレイヨ |
| 収穫量 | 80t/ha |
| 植密度 | 中密度 |
| 醸造 | 小さな入れ物で手摘み収穫。除梗、破碎しソフトプレス。発酵は土着酵母を使用した自然発酵。 |
| 熟成 | 9ヶ月ステンレスタンク、5ヶ月瓶熟成。 |
| サービス温度 | 10°C |
| 相性のよい料理 | 魚料理、白身肉、サルーミ、パスタ |
| 認証 | EU 有機認証 |
| 受賞歴 | 『デキャンター』91点 |
| 蔵出し価格又は国内希望小売価格 | - |

BORSA
VINI
2022



6
イタリアワイン六十年
WINE ASSOCIATION
ITALY 2022

BORSA VINI 2022

3 Oct. 2022, Osaka
5-6 Oct. 2022, Tokyo