

CASA LUCCIOLA

カーサ・ルッチョーラ



Da uve Verdicchio diraspate e lasciate a macerare in cemento per tutta la durata della fermentazione, senza controllo della temperatura, restituite dopo lunga maturazione in cemento, poche bottiglie di un vino riscoperto. Temperatura di servizio consigliata 14 gradi. I nostri vini non sono filtrati. Un eventuale fondo è segno di genuinità.

Verdicchio di Matelica.
Denominazione di Origine Controllata.



Integralmente prodotto e imbottigliato da:
Az. agr. Casa Lucciola di Cruciani Luca
Via. Casalucciola 92 - 62024 Matelica MC Italia
www.casalucciola.it

PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY
Vino Biologico - Organic white wine.
750 ml e 12,5% vol
L. M120422
Contiene Solfite. Contiene Solfite. Enthält Sulfite

出展製品 ③

格付名	VERDICCHIO DI MATELICA DOC
製品名	CASA LUCCIOLA MACERATO
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	シングルグイヨとダブルグイヨ
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。土着の酵母を使用した自然発酵。
熟成	18 ヶ月セメントタンク、温度管理しない
サービス温度	12°C
相性のよい料理	香辛料の効いたリゾット、魚料理、白身肉、中程度の熟成チーズ
認証	EU 有機認証
受賞歴	なし (未だ出品したことがない)
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
WORLD ASSOCIATION
TRADITION

BORSA VINI 2022

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