

CASALFARNETO

カサルファルネート



出展製品 ②

格付名	VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE
製品名	FONTEVECCHIA
格付・カテゴリー	D.O.C./D.O.P
ヴィンテージ	2021
生産地の州	マルケ州
ブドウ品種	ヴェルディッキオ
海拔	270-350m
土壌	グイヨ(ダブル)
仕立て	70hl/ha
収穫量	水はけの良い砂岩質、地下 2mは粘土質
植密度	中密度(4,273 本/ha)
醸造	収穫後すぐに低温浸漬。除梗・破碎後、ソフトプレス。36 時間のスタティック・デカンテーション。清澄化されたモストは 16-18°Cで約 20 日間、発酵。
熟成	ステンレスタンクにて毎週のバトナージュで約 4 ヶ月シュール・リー熟成
サーブ温度	12°C
相性のよい料理	前菜、カルパッチョ、プリモピアット、グリルした魚や白身肉
認証	-
受賞歴	『IWC 2022 シルバーメダル』、デキャンタ 89 点。
蔵出し価格又は国内希望小売価格	希望小売価格 2,200 円(税別)