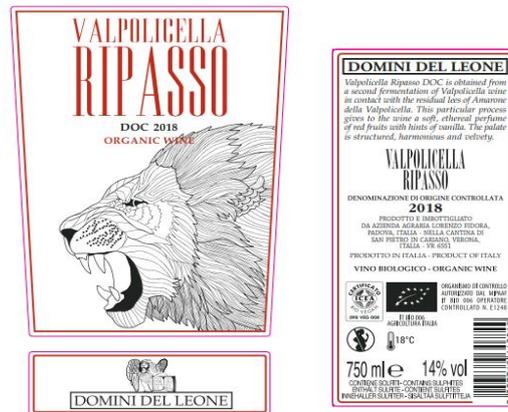


# DOMINI DEL LEONE

## ドミニ・デル・レオーネ



### 出展製品 ②

格付名	VALPOLICELLA RIPASSO DOC
製品名	VALPOLICELLA RIPASSO DOC 2018 BIO
格付・カテゴリー	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2018
生産地の州	ヴェネト州 ヴァルポリチェッラ
ブドウ品種	コルヴィーナ 65%、コルヴィノーネ 25%、ロンディネツラ 10%
海拔	300m
土壌	石灰、赤大理石
仕立て	ペルゴラ、ガイヨ
収穫量	60t/ha
植密度	高密度
醸造	ヴァルポリチェッラワインに糖や他の成分を加えることなく、アマローネの絞りかすを漬け込み二次発酵する。期間は 15-20 日。その後、フランス産オーク樽で 24 ヶ月熟成。
熟成	フランス産オーク樽で 24 ヶ月熟成
サービス温度	18℃
相性のよい料理	ヴェネト料理との相性はパーフェクト。例えば、ポレンタのグリル、肉の濃厚なラグーソースを使ったビゴリ。リゾット、肉のグリル、子羊肉やジビエとは素晴らしい相性。
認証	ビオ、ヴィーガン
受賞歴	-
蔵出し価格又は国内希望小売価格	-

BORSA  
VINI  
2022



6  
イタリアワイン十年  
MEMORABILITÀ  
PERUGIA

BORSA VINI 2022

3 Oct. 2022, Osaka

5-6 Oct. 2022, Tokyo