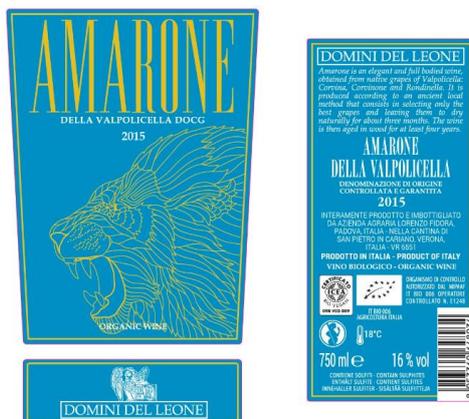


DOMINI DEL LEONE

ドミニ・デル・レオーネ



出展製品 ③

格付名	AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
製品名	AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2015 BIO
格付・カテゴリー	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2015
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%、ロンディネッタ 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	アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラは陰干しという唯一無二、古代ローマ時代から使われてきた歴史ある方法を用いて造られます。まずは良質のブドウだけを選果、その後、ブドウは3-4ヶ月フルッタイオと呼ばれる陰干し部屋に置かれます。この工程でブドウの水分を飛ばし、ブドウ全重量の40-50%の水分が失われ、ブドウに含まれるすべての要素が凝縮されます。1月に破碎、発酵期間中モストに果皮約30日間を漬け込みます。
熟成	フランス産のオーク樽で42-50ヶ月熟成。その後、1年瓶熟成
サービス温度	18℃
相性のよい料理	肉のグリル、ロースト、ブラザート(煮込み)、仔羊やジビエ料理と相性抜群。甘辛い料理、例えばアジア料理や中近東の料理と合わせてみるのも楽しい。
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
イタリアワイン六十年
MEMORABILITÀ
FEDERAZIONE

BORSA VINI 2022

3 Oct. 2022, Osaka

5-6 Oct. 2022, Tokyo