

DRIUS

ドリウス



出展製品 ①

格付名	DOC COLLIO
製品名	FRIULANO
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	フリウリ - ヴェネツィア・ジューリア州
ブドウ品種	フリウラーノ 100%
海拔	60m
土壌	泥灰質・砂質
仕立て	グイヨ
収穫量	8t/ha
植密度	中密度
醸造	ブドウは厳密に手摘みで収穫。醸造所に運ばれたブドウは、丸ごとソフトプレス。得られたモストは低温で 24 時間デカンタージュ(沈降分離)させる。その後、常に温度を 18~20°C に保ったステンレス樽とオーク樽で約 2 週間発酵。
熟成	熟成期間は 9 ヶ月、その間、酵母を再浮遊させるために頻繁に「バトナージュ」を行う。
サービス温度	10°C
相性のよい料理	食事以外でも秀逸で、フリウリ地方では定番の食前酒として親しまれている。食卓では、前菜や魚料理はもちろん、スープや白身肉のグリルとも好相性。特に、軽くスモークしたものを含めて生ハムとの相性は抜群。
認証	-
受賞歴	『ヴィノス』89 点
蔵出し価格又は国内希望小売価格	8.40 ユーロ

BORSA
VINI
2022



6
イタリアワイン六十年
MEMORABILIA
ITALIANA

BORSA VINI 2022

3 Oct. 2022, Osaka

5-6 Oct. 2022, Tokyo