

FATTORIA DI CORSIGNANO  
 ファットリア・ディ・コルシニャーノ



出展製品 ①

格付名	CHIANTI CLASSICO
製品名	LA COPPIA
格付・カテゴリー	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2019
生産地の州	トスカーナ州
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ 100%
海拔	420m
土壌	泥灰土に富んだ亜アルカリ質
仕立て	グイヨ
収穫量	7t/ha
植密度	中密度
醸造	小さなセメントタンクの中で、24-27°Cで約 20 日間マセラシオンを行い、ルモンタージュとデレスタージュを交互に行う。マロラクティック発酵は自然に行われる。
熟成	スラヴォニア産のオーク樽で 12 ヶ月間ローテーションで熟成
サーブ温度	18°C
相性のよい料理	肉のグリル、ジビエのソース、熟成チーズ
認証	ビオ 認証機関: IT-BIO-004 認証番号: 32801
受賞歴	-
蔵出し価格又は国内希望小売価格	-