FATTORIA ORMANNI

ファットリア・オルマンニ



出展製品②

格付名	CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG
製品名	BORRO DEL DIAVOLO
格付・カテゴリー	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2017
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%
海抜	400m
土壌	ガレストロ(粘土片岩質)
仕立て	グイヨ
収穫量	4t/ha
植密度	中密度(4,800 本/ha)
醸造	セメントタンク
熟成	225 リットルのバリック
サービス温度	18°C
相性のよい料理	肉、熟成チーズ
認証	ビオ
受賞歴	『ヴィノス(アントニオ・ガッローニ)』93 点、『AIS(イタリアソムリエ協会)ガイドブッ
	クヴィ―テ』4 枝
蔵出し価格又は	
国内希望小売価格	4,800 円(日本での販売価格)