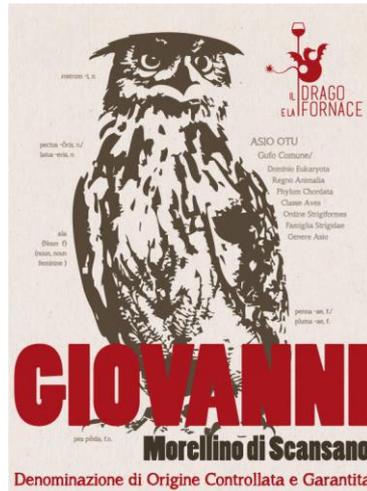


IL DRAGO E LA FORNACE SRL
 イル・ドラゴ・エ・ラ・フォルナーチェ



出展製品 ②

格付名	MORELLINO DI SCANSANO DOCG
製品名	GIOVANNI
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 90%、マルヴァジーア・ネーラ 5%、アリカンテ 5%
海拔	250m
土壌	主に砂質でシルトを多く含む
仕立て	コルドーネ・スペロナート
収穫量	80t/ha
植密度	3,000 本/ha
醸造	伝統的赤ワイン醸造
熟成	ステンレスタンクで4ヶ月
サービス温度	15°C
相性のよい料理	メインとしての肉料理、チーズ、骨付き豚すね肉のオープン焼きは抜群
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格又は 国内希望小売価格	3,000 円