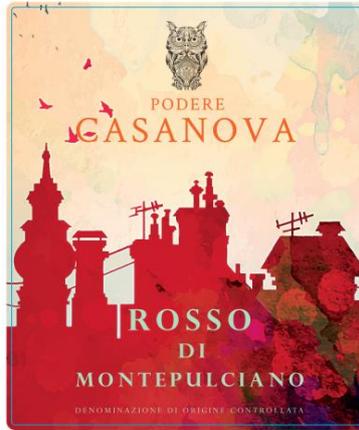


## PODERE CASANOVA

### ポデレ・カサノーヴァ



#### 出展製品 ①

格付名	VINO ROSSO DI MONTEPULCIANO
製品名	VINO ROSSO DI MONTEPULCIANO
格付・カテゴリー	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2018
生産地の州	トスカーナ州
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
海拔	252m
土壌	砂質粘土を含む洪積世紀に構成された黄褐色の砂質
仕立て	コルドーネ・スペロナート
収穫量	8t/ha
植密度	中密度
醸造	選果をし手摘み収穫。26-28℃に温度管理のもと、約 10 日間ステンレスタンクにて全房発酵。約 4-5 日果皮とマセレーションする。ソフトプレス、モストごとに選別する。
熟成	ステンレスタンクでマロラクティック発酵後、フランス産トノー樽に移し 3 ヶ月。瓶内熟成 2 ヶ月
サービス温度	18℃
相性のよい料理	赤身肉の煮込み又は炭火焼き。ジビエ、サルーミ、中程度の熟成のチーズ
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格又は国内希望小売価格	3,800 円（希望小売価格。税別）