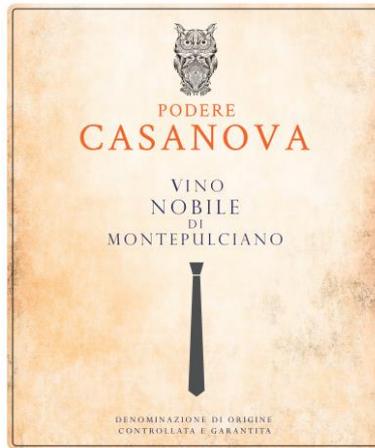


PODERE CASANOVA

ポデレ・カサノーヴァ



出展製品 ②

格付名	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
製品名	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
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
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	6t/ha
植密度	中密度
醸造	26-28°Cで温度管理のもと、ステンレスタンクで全房発酵。20-25 日間円錐形のおけ使用。ソフトプレス、モストごとに選別。マロラクティック発酵はステンレスタンク
熟成	バリック樽、トノー樽、1000 リットルのフランス産樽で 18 ヶ月。瓶熟成 6 ヶ月
サービス温度	18°C
相性のよい料理	ジビエやトリュフを使用したプリモ・ピアット、イノシシの煮込みやしっかりとした味付けのメイン料理、主要なサルーミ、熟成チーズ。
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格又は国内希望小売価格	6,000 円(希望小売価格。税別)