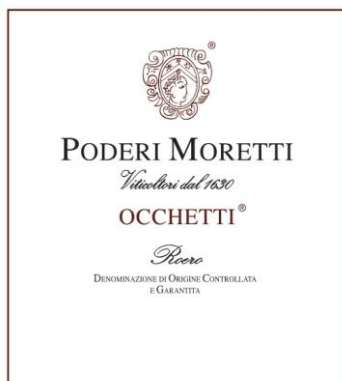


PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO
 ポデーリ・モレッティ・ディ・モレッティ・フランチェスコ



出展製品 ①

格付名	ROERO DOCG
製品名	OCCHETTI - ROERO DOCG
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	ピエモンテ州 ロエロ
ブドウ品種	ネッビオーロ 100%
海拔	280m
土壌	ローム質シルト
仕立て	グイヨ
収穫量	6t/ha
植密度	中密度
醸造	約 15 日の長いマセレーションをステンレスタンクで行う伝統的な醸造方法
熟成	熟成: オーク樽で 18 ヶ月熟成。澱引きのために 6 ヶ月ステンレスタンク使用。 瓶熟成: 温度管理のもと 12 ヶ月。
サービス温度	17°C
相性のよい料理	トリュフ、鴨、熟成チーズ、牛肉、パスタ。 醤油を使った日本食とも相性がよいです。
認証	-
受賞歴	『イ・ミリオリー・ヴィーニ・イタリアーニ 2022 ルカ・マローニ』91 点 『ザ・ドリンク・ビジネス・スプリング・テイスティング 2022』銀賞 『ファルスタッフ・バローロ・バルバレスコ・ロエロトロフィー2021』89 点 『ガンベロ・ロッソ ヴィーニ・ディタリア 2022』2 グラス 『ブラインド・テイスティグ・バイ・アンドレアス・ラーション 2022』90 点
蔵出し価格又は 国内希望小売価格	-