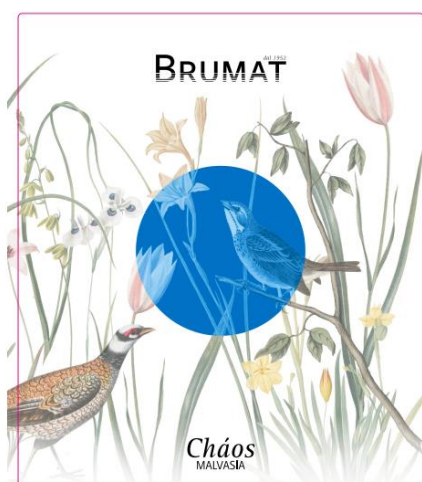


VINI BRUMAT
ヴィーニ・ブルマツト



出展製品 ①

| | |
|-----------------|---|
| 格付名 | I.G.T VENEZIA GIULIA |
| 製品名 | Cháos |
| 格付・カテゴリー | I.G.T./I.G.P. |
| ヴィンテージ | 2021 |
| 生産地の州 | フリウリ - ヴェネツィア・ジューリア州 |
| ブドウ品種 | マルヴァジーア 100% |
| 海拔 | 132m |
| 土壌 | やや石灰質で高貴な粘土が混じる土壌 |
| 仕立て | シングルグイヨ仕立て、機械と手作業をミックスさせたあまり広まっていない栽培方法 |
| 収穫量 | 80t/ha |
| 植密度 | 5,000 本/ha |
| 醸造 | ブドウは除梗してすぐに破碎し、白ワインとして醸造。温度管理下でアルコール発酵。 |
| 熟成 | ステンレスタンクで熟成。続いて瓶詰めした後に 5 ヶ月間瓶熟。 |
| サーブス温度 | 12°C |
| 相性のよい料理 | 合わせたいのは魚料理や野菜料理。例えば、魚ベースのスープ、魚のグリル、野菜系の詰め物をした野菜料理など。さらに、味のしっかりした料理やスパイシーな料理、例えばわさびソースを使ったものとも合う。もちろん寿司にも。 |
| 認証 | SQNPI 認証畑、ビオ認証は転換中 |
| 受賞歴 | - |
| 蔵出し価格又は国内希望小売価格 | - |