

商品名（伊） SANNIO DOC AGLIANICO [FEUDO DUCALE]

商品名（日） サンニオ DOC アリアニコ【フェウド・デューカーレ】

原産地呼称等 DOC (DOP)

生産者情報 カンティーナ・ソロパーカ

生産地域カンパーニア州 ソットゾーナ(特定地域)ソロパーカ

葡萄畑 標高150-350m 石灰質の山塊ダブルノ・カンポサウロの斜面

土壌 石灰を含む粘土質土壌

葡萄品種 アリアニコ 100% (樹齢10-25年 - 8,000kg/ha)

ALC. 度 13.5%

タイプ 赤/やや辛口(残糖5g/l)/フルボディ

飲用適温度 16-18℃



製造方法 10月入ってすぐに手摘み収穫。

カンティーナに運び込まれ、除梗破碎し、温度管理したステンレススティールタンクでアルコール発酵を開始。マセラシオン中、適時ルモンタージュします。ソフトプレスし、長年使っているスラヴォニア産の80HLのオークのトノーで少なくとも18か月熟成、ボトリングしてからも熟成を続けます。

メ モ ルビーレッド。

苺やラズベリーなどの赤い小さな完熟果実の心地よい香りとスパイスの香り。味わいはドライ、バランスが良く、なめらか。赤身肉、ジビエ、硬質熟成チーズと相性が良いでしょう。



## 商品情報

商品番号 709-002

単品商品コード

参考小売価格 ¥1,400

容量 750ml

入り数 12

単品重量 1.28 Kg

単品サイズ 080x 080 x300 (WxDxH) mm

カートン重量 15.5 Kg



カートンサイズ 264x 340 x310 (WxDxH) mm

集合包装用商品コード