

商品名(伊) FALANGHINA BENEVENTANO IGT [PRIME VIGNE]

商品名(日) ファランギーナ・ベネヴェンターノ IGT 【プリメ・ヴィーニエ】

原産地呼称等 IGT (IGP)

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

葡萄畑標高150-350m 石灰質の山塊タブルノ・カンポサウロの斜面

土壌石灰を含む粘土質土壌

葡萄品種ファランギーナ 100% (樹齢平均15年 - 18,000kg/ha)

ALC. 度 12.5%

タイプ白/やや辛口(残糖6g/l)

飲用適温度 8-10℃

製造方法 9月下旬手摘み収穫後カンティーナに運び込まれます。

除梗した後、ソフトプレスします。

クリオマセラシオン(低温浸漬法)により、約20日間モストと果皮を接触した状態にしアルコール発酵し、熟成層に移し、バトナージュしながら約1か月間熟成します。

ボトリングは収穫翌年の2月中旬から下旬にかけて行います。

リリース後、比較的早い段階から飲みごろを迎える、気軽なワインです。

メモ やや濃いめの麦わら色。トロピカルフルーツや黄色い花の香り。

口に含むとさわやかでドライ。フレッシュでバランスが良い。

魚を使った前菜やパスタ、スープ、リゾット。甲殻類や貝類、魚や野菜のグリル。サンニオの郷土料理では四季折々の野菜の具たくさんスープ。

プリメ・ヴィーニエとは「一番目の葡萄畑」という意味。収穫が最も早くに始まります。その年の葡萄全体の良しあしをはかる一番初めの葡萄からできたワイナリーを表す基本のワインであることを意味しています。

RECEVINというワインの欧州(11か国が参加)の生産地域の活性化を意義する団体が定める「ヨーロッパワインシティ2019」にサンニオ/ファランギーナが選ばれ、今一番注目を集める生産地、葡萄品種です。



商品情報

商品番号 709-101

単品商品コード

参考小売価格 ¥1,000

容量 750ml

入り数 12

単品重量 1.20 Kg

単品サイズ 073x 073 x319 (WxDxH) mm

カートン重量 14.5 Kg

カートンサイズ 232x 304 x325 (WxDxH) mm



8 005372 230002

集合包装用商品コード