

商品名(伊) **FALANGHINA DEL SANNIO DOC [FEUDO DUCALE]**商品名(日) **ファランギーナ・デル・サンニオ DOC【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 **ファランギーナ 100% (樹齢5-15年 - 9,000kg/ha)**ALC.度 **13.5%**タイプ **白/やや辛口(残糖5g/l)**飲用適温度 **8-10℃**

製造方法 収穫前にエノロゴが葡萄の良しあしを見て歩き選んだ畑の葡萄を、9月下旬手摘み収穫しカンティーナに運び込み、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1か月間モストと果皮を接触させながら温度管理したステンレスタンクでアルコール発酵します。

その後、ステンレスの熟成タンクに移し、ボトリングまでの間約5か月弱静置します。

メモ 麦わら色がかかった黄色。
トロピカルフルーツの豊かな香りと、特徴的なフローラルな香り。味わいはさわやかでドライ、バランスが良く、余韻は長め。前菜各種、魚のスープ、パスタやリゾットと相性抜群。白身肉のお料理、グリルした魚や野菜類、モッツアレッタやフレッシュチーズとも美味しくいただけます。

その昔、ソロパーカを治めた侯爵の土地が大変良い葡萄をつける畑だったため【侯爵の領地】と名付けられました。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「ヨーロピアンワインシティ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 709-102

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

単品商品コード



8 005372 601383

集合包装用商品コード

