

商品名(伊) SANNIO DOC FIANO

商品名(日) サンニオ DOC フィアーノ

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

葡萄品種フィアーノ 100% (樹齢5-15年 - 8,000kg/ha)

ALC. 度 13.5%

タイプ白/やや辛口(残糖6g/l)

飲用適温度 9-10℃



製造方法 9月下旬、手摘み収穫された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、しばらくの間モストと果皮を接触した状態にします。温度管理したステンレススチールタンクで約15日間アルコール発酵。ステンレスタンクで約6か月間熟成。収穫翌年の3月にボトルリングします。

メモ 麦わら色がかった黄色。フローラルでフルーティな香りに、野生の草のようなグリーンの香り。ドライな味わいでバランスが取れています。食前酒として、魚介の前菜類と共に…。また白身肉のお料理やパスタ料理各種とも合わせやすいワインです。

商品情報

商品番号 709-103

単品商品コード

参考小売価格 ¥1,800

容量 750ml

入り数 12

単品重量 1.31 Kg

単品サイズ 084x 084 x300 (WxDxH) mm

カートン重量 15.8 Kg

カートンサイズ 264x 340 x310 (WxDxH) mm



8 005372 1265516

集合包装用商品コード

