

## MEMO'S CO., LTD.

株式会社メモス大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151

商品名(伊) BENEVENTO IGT FALANGHINA [PRIMO FILARE]

商品名(日) ベネヴェント IGT ファランギーナ【プリモ・フィラーレ】

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 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・カンボサウロの斜面  
樹齢:約15年

土壌 石灰を含む粘土質土壌

葡萄品種 ファランギーナ 100%

ALC.度 13.0%

タイプ 白/やや辛口(残糖5g/l)

飲用適温度 9-10℃



製造方法 9月、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、低温発酵します。  
ステンレスタンクで約3か月間熟成。ボトルリング後、最低でも2か月間瓶内熟成します。

メモ やや印象が強めの麦わら色をしています。  
フルーティでフローラルな香り。  
口に含むとドライで、調和があり、フレッシュです。  
魚を使ったスープやパスタ、リゾット料理。白身肉のお料理、野菜のグリルなどの相性が良いでしょう。特に生産地では、郷土料理である、魚や野菜、穀物を使ったスープ類に、パンを添えて合わせます。

## 商品情報

商品番号 709-104

参考小売価格 ¥1,100

容量 750ml

入り数 12

単品重量 1.20 Kg

単品サイズ 076x 076 x299 (WxDxH) mm

カートン重量 14.85 Kg

カートンサイズ 260x 345 x315 (WxDxH) mm

単品商品コード



8 005372 601406

集合包装用商品コード

