

RED WINE



TENUTA CHICCHERI

ALPOLICELLA
2020

ヴァルポリチェッラ
2020

ルビー・レッド色をした、風味あふれる辛口ワインで、気軽に飲むことができます。
前菜類、白身の肉、赤身の肉によく合います。



生産地区	トレニャーゴ、ヴェローナ
土壌	石灰質
ブドウ畑の標高	海拔400m
植樹密度	ヘクタールあたり9000本
仕立て方	ギュイヨ
品種構成	コルヴィーナ50%、コルヴィオーネ30%、 ロンディネッラ20%
収穫	10月後半の2週、手収穫
除梗	なし(全房発酵)
浸漬	発酵前の低温浸漬を実施
発酵	温度管理をしたステンレスタンクにて
压榨	低圧で優しく
瓶熟成	2ヶ月
色	ルビー・レッド
香り	赤系果実、ラズベリー、ブルー・ラズベリー
味わい	辛口で滋味深く、調和に満ちる
サーヴィス温度	18℃
相性料理	パスタ、白身の肉、家禽肉
アルコール度数	アルコール度数： 12.5%
残糖	リットルあたり5グラム
総酸	リットルあたり6.9グラム
熟成能力	若のみワインだが、2~3年は熟成可能

輸入者

株式会社オット・エ・メッツォ
〒171-0014東京都豊島区池袋4-28-2 ARIA1F
Tel : 03 (5950) 6091 E-mail : info@ottoemezzo.jp
www.ottoemezzo.jp