



Fosso Corno

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. AIRES

モンテプルチアーノ ダブルッツォ D.O.C

生産地:

モンテプルチアーノDOCGの生産地の中心であるアブルッツォ州・ロゼート デリ アブルッツィ近郊のコンターダ コローニャ村の30ヘクタールの畑にて生産

品種:

フォッソコルノワイナリーにて伝統的な栽培仕立てで栽培されたモンテプルチアーノ種 100%

醸造:

ステンレスタンクにて、10日間ほどのマセラシオン、アルコール発酵、マロラクティック発酵まで行い、その後、4ヶ月ほど、ステンレスタンクで熟成をさせます。最後にボトル熟成を短期間行った後、市場に出荷します。

特徴:

アイレスは熟成をかけず、フレッシュさを楽しんでもらうワインです。ルビーレッドにバイオレットのニュアンスがあり、程よいフレッシュかつドライな香りと味わいが特徴です

相性:

パスタやピッツァ、赤身の肉、チーズとの相性が良いです。

サービス温度:

18°



FOSSO CORNO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITA' VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)