



Fosso Corno

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

CIMA ROSA

チーマ ローザ

品種: モンテプルチアーノ種 少量生産ワイン

収穫: 9月初旬から中旬に収穫

醸造: 2種類のブドウを別々に醸造しています。ワイナリーへ運ばれてすぐ、両品種、12~15時間の短時間スキンコンタクトを行い、低圧にて圧搾を行います。醸造は全て温度管理されたステンレスタンクにて行い、ボトリングは低温にて迅速に行なっています。

特徴: 光沢のあるはっきりとしたロゼ色と繊細かつフルーツを思われるフレッシュなブーケが特料です。また味わいの爽やかさ、心地よさ、果実味のバランスが絶妙です。

お料理との相性: チーマ ローザは味わいの軽いお料理に合わせやすいワインです。例えば、前菜、魚料理、鶏肉のグリルに良く合います。

サービス温度: 8 - 10 °C



FOSSO CORNO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITA' VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)