



# Fosso Corno

## Terre d'Abruzzo Igt CIMA BIANCA

### 品種:

アブルッツォ州認定の白ぶどう

### 収穫:

9月初旬より、手摘みにて収穫

### 醸造:

収穫後、すぐに低圧の圧搾機にかけ、温度管理のできるステンレスタンクにて約16°Cでアルコール発酵を行っています。ステンレスタンクにて熟成をさせた後、瓶詰めを行い、市場に出荷させています。

### 特徴:

厳選した白ブドウによる高品質のワインです。緑色の光沢を持った麦わら色をし、リンゴやアプリコットのフレッシュで上品な香りとブレイプフルーツの繊細な香りを持っています。バランスの取れた心地よいアロマティックな酸味とエレガントな味わいの余韻が長く続くのが特徴のワインです。

### 相性:

食前酒としてピッタリのワインです。軽めの食事や前菜、魚料理、白身の肉料理などが理想的な相性です。

### サービス温度:

10-12°C



FOSSO CORNO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITA' VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)