



Fosso Corno

ORSUS Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

品種: モンテプルチアーノ種、サンジョヴェーゼ種。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: 光沢のあるロゼ色と繊細かつフルーツを思わせるフレッシュなブーケが特徴です。心地よさと爽快さ、果実味バランスが特徴の味わいを持っています。

お料理との相性: ウルスス ロゼ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

