



# Fosso Corno

## “ウルスス” Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo D.O.C.G.

生産地: モンテプルチアーノDOCG生産地の中心であるアブルツォ州・ロゼート デリ アブルツィ近郊 コンターダ コローニャ村のフォッソコルノワイナリー 所有の30ヘクタールのブドウ畑より、選りすぐられた ブドウにて醸造されたワインです。

品種: モンテプルチアーノ種 100%

収穫: 選りすぐったブドウの実を樹につけたまま一部を乾燥をさせるため、他のブドウより20日後に収穫。

醸造: 果皮と共に16日間の発酵をおこなった後、ステンレスタンクにて、ワインを休ませます。その後、15ヘクトリットルのフレンチオークの大樽にて12ヶ月間の熟成を行っています。

特徴: ルビーレッド色の“ウルスス”はプラムやカンゾウを思わせるような強く豊潤なブーケを持っています。味わいに厚みがあり、柔らかさと豊醇なボディが特徴のワインです。

相性: “ウルスス”はシンプルなお料理、例えばラグーソースのパスタやローストした肉料理、ジビエ料理、チーズなどとの相性が良いです。

サービス温度: 18° C.

