



GIACCHÈ

I.G.P. Lazio Rosso Passito

ブドウの品種 ランブルスコ・マエストリ

土壌 火山性土壌由来、色々混じりあった土壌

平均的な樹齢 20年

仕立て コントロスパッリエラ・コルドーネ・スペロナート

ブドウ畑の高度 海拔30 m

1ヘクタールあたりの作付本数 4,000

1ヘクタールあたりの収穫量 40キントナル

収穫時期 枝締め後、木に付いたままの状態です。10月末に収穫

発酵 温度管理がされたステンレスタンク

マロラクティック発酵 済み

熟成 バリックで熟成後ステンレスタンクへ

洗練熟成 6か月以上

アルコール度数 15.5% vol.

製造本数 1,000

提供温度 14°C

ペアリング ソフトチーズ、フォアグラの赤フルーツソース添え、焼き菓子

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

Tel. +39 327 596 9538 intl.casalecentocorvi@gmail.com www.casalecentocorvi.it