

GIACCHÈ I.G.P. Lazio Rosso



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 10月最初の10日間
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 チェスナッツ樽で2年間

洗練熟成 1年以上

アルコール度数 14% vol.

製造本数 3,000

提供温度 16°C

ペアリング 赤身肉を使った料理、熟成チーズ、ポットロースト

1箱あたりの本数 6

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

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