



## KOTTABOS I.G.P. Lazio Rosso

ブドウの品種 メルロー

土壌 火山性土壌由来、密な粘土質

平均的な樹齢 15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100 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 70キントナル

収穫時期 9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 バリック内

熟成 バリックで9ヶ月

洗練熟成 6か月以上

アルコール度数 13.5% vol.

製造本数 9,000

提供温度 16°C

ペアリング 野草花をベースにした料理、ラム肉の料理、赤身肉の料理

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](mailto:intl.casalecentocorvi@gmail.com) [www.casalecentocorvi.it](http://www.casalecentocorvi.it)