



KOTTABOS I.G.P. Lazio Bianco

ブドウの品種 シャルドネ

土壌 きめの細かい石灰質

平均的な樹齢 15年

仕立て コントロスパッリエラ・グイヨー

ブドウ畑の高度 海拔120 m

1ヘクタールあたりの作付本数 3,500

1ヘクタールあたりの収穫量 80~90キントル

収穫時期 8月末から9月頭

発酵 ステンレスタンクとバリック

熟成 ステンレスタンク

洗練熟成 3か月以上

アルコール度数 13% vol.

製造本数 7,000

提供温度 12°C

ペアリング 白身肉の料理、脂の乗った魚料理

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 www.casalecentocorvi.it