

## LA NOSTRA SCELTA I.G.P. Lazio Rosso



ブドウの品種 モンテプルチアーノ  
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 25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 4,000  
1ヘクタールあたりの収穫量 80キントル  
収穫時期 9月

発酵 ステンレスタンク

マロラクティック発酵 済み

熟成 17ヘクトリットルのチェスナツツ樽で2年半

洗練熟成 6か月以上

アルコール度数 13% vol.

製造本数 2,200

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