



ヴォラヴォレ・モンテプルチアーノ・ダブルッツオ MONTEPULICIANO D'ABRUZZO



力強くも優美で適度なタンニン

約 14 日間の低温マセレーションとアルコール発酵を経た後、225L のオーク樽でマロラクティック発酵。さらに 6 ヶ月間熟成された後瓶詰め。色は鮮やかなルビーレッド。香りは赤い果実やスパイスが調和し、力強くも優美。味わいはフルボディでドライ、適度なタンニンが心地よく、バランスの取れた仕上がりです。

【商品に合う料理】
赤身肉、ピザ、チーズ

品番	I08-0224
生産者（和）	カンティーナ・オルソニャ
生産者（英）	ORSOGNA CANTINA
URL	
生産地域・格付け	IGT アブルッツオ
年	NV
容量(ml)	750
ボディ	ライトボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	13.5
ぶどう品種	モンテプルチアーノ
適温	6°C~8°C
栓の仕様	コルク
色	赤
タイプ	辛口
樽熟成	
品目	果実酒
JAN コード	8032692480718
参考小売価格	2,800 円 (税込 3,080 円)



ENEOS Materials Trading Co., Ltd.