

商品名(伊) Castel del Monte DOP Rosato "Crifo"

商品名(日) カステル・デル・モンテ ロザート 【クリフォ】

原産地呼称等 DOC (DOP)

生産者情報 カンティーナ・クリフォ

Cantina Crifo

生産州 プーリア州

生産地域 ルーヴォ・ディ・プーリア

土壌 カルスト由来の小石を含む砂質混じりの、泥灰質、粘土質土壌。

平均収穫量/他 ムルジエの丘の東側、標高約400m。

葡萄品種 ボンビーノ・ネーロ 100%

ALC.度 11.5%

タイプ ロゼ/辛口

飲用温度 10-12℃前後

製造方法 手収穫したぶどうを除梗破碎後、ソフトプレスし、清澄。厳選酵母を加え、低温でアルコール発酵します。
マセラシオンは低温で軽く、一部加熱醸造もします。

メモ 世界一美しいロゼと定評のある北部プーリアのロザートは、シクラメンのようなロゼ色、ラズベリーのような爽やかな香りを持ちます。きりっとした酸味と穏やかながら感じるタンニンとが、お魚にもお肉にも合わせやすく、お野菜の風味にも寄り添います。日常のお料理と気軽に合わせてみてください。



商品画像(全体/ラベル)



商品情報

商品番号 729-203

参考小売価格 ¥1,500

容量 750ml

入り数 12

単品重量 1.27 Kg

単品サイズ 080x 080 x300 (LxDxH) mm

JANコード

EANコード



カートン重量 15.50 Kg

カートンサイズ 327x 246 x309 (LxDxH) mm

ITFコード 58003698001462