

商品名(伊) LAZIO IGT ROSSO CESANESE

商品名(日) ラツィオ IGT ロッソ チェサネーゼ

原産地呼称等 IGT (IGP)

生産者情報 カザーレ・デル・ジリオ

生産地域 ラツィオ州

葡萄畑 内陸部の丘陵地

土壌

葡萄品種 チェサネーゼ・ダッフィーレ 100%

ALC. 度 13.5%

タイプ 赤/辛口/ミディアム

飲用適温度 18-20℃



製造方法 主にアッフィーレやピリオという町の丘の斜面で栽培されている品種で、ラツィオ州の土着の黒葡萄品種です。粒が小さく、まばらに結実するこの葡萄は、大変晩熟であることが知られており、収穫は10月下旬です。

サブマージドキャップ・マセレーションを採用しています。18-20℃で自発的に発酵が始まり約20日間発酵が続き、チェサネーゼのもつ豊富なタンニンをつんだんに抽出するため更に10-12日間そのまま置きます。

メ モ 深いルビーレッドをしており、強いマラスキーノチェリーの香り、白コショウや黒胡椒、スミレの香りがします。
口に含むと柔らかく、しっかりとしたタンニンとはっきりとした酸を持っており、長期熟成に適した条件を持っています。

比較的しっかりとしたタンニンがありますので、シチュー系の煮込み料理やラグーと相性が良く、また、赤身肉全般のお料理に合わせやすいでしょう。熟成チーズにもよく合います。

商品情報

商品番号 720-003

参考小売価格 ¥2,300

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.30 Kg

単品サイズ 081x 081 x310 (WxDxH) mm

カートン重量 8.5 Kg

カートンサイズ 170x 255 x320 (WxDxH) mm

単品商品コード



8 003565 000456

集合包装用商品コード

