

商品名（伊） Controguerra DOC Bianco [Costalupo]

商品名（日） コントログエッラ ビアッコ【コスタルポ】

原産地呼称等 DOC (DOP)

生産者情報 イッルミナーティ

生産地域 アブルツォ州・コントログエッラ (標高250mca)

葡萄畑 トレツピアーノはテンドーネ 1,100本/ha 北東向き斜面で、残りは  
コントロスパッリエーラ 2,200本/ha南西向き斜面で栽培

土壌 粘土質土壌 (砂利 35~55%、泥土 25~45%、粘土 10~25%)

葡萄品種 トレツピアーノ 70%、パッセリーナ 15%、シャルドネ 15%

ALC.度 12.5%

タイプ 白・辛口

飲用適温度 8-10℃前後

製造方法 シャルドネは8月後半から9月初めに、それ以外の葡萄は9月後半に収穫します。除梗破碎後、ソフトプレスでモストを取り分けステンレススチールの発酵槽に移し、18℃から20℃に温度管理した環境でアルコール発酵します。

メモ 緑色のニュアンスを持つ若々しい麦わら色をしており、フルーティでフローラル、特に白い小さな花の香りがし、デリケート。味わいフレッシュで辛口。上品で洗練された味わいが後味にも続きます。

魚料理全般に相性よく、野菜にも合うので海の幸のサラダや、それらを使った前菜、白身肉のお料理やデリケートなスープにも良く合います。

コスタルポとはCosta Lupo(オオカミの海岸)を語源に持つ畑名です。



## 商品情報

商品番号 722-103

単品商品コード

参考小売価格 ¥1,600

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.11 Kg

単品サイズ 071x 071 x300 (LxDxH) mm

カートン重量 6.9 Kg

カートンサイズ 240x 160 x300 (LxDxH) mm



8 000268 750435

集合包装用商品コード