

## 商品名 (伊) CANNONAU DI SARDEGNA DOC [NAU]

商品名 (日) カンノナウ・ディ・サルデーニャ DOC 【ナウ】

原産地呼称等 DOC(DOP)

生産者情報 モラ&amp;メモ

生産地域 サルデーニャ州

葡萄畑 標高約200-220mの丘陵地の南東斜面 / 平均樹齢約30年

土壌 石灰分が多めの粘土質土壌。礫 (≦2mm) を多く含む。

葡萄品種 カンノナウ 100%

ALC. 度 13.5%

タイプ 赤/辛口/ミディアム

飲用適温度 16-18℃程度 30分程度前に抜栓

受賞履歴 [2018] Vinous: 94pts

[2018] Merano WineFestival: The WineHunter Award rosso 202

製造方法 温度管理したタンクで約8-10日間マセラシオンし、マセラシオン後  
 もしばらくステンレスの発酵槽で発酵を継続します。発酵完了後、ス  
 テンレスタンクに移し熟成し、続いてボトリングし瓶内熟成します。  
 ガラス栓VINOLOK採用。ソムリエナイフやワインオープナーなど専用器具不  
 要で、ワインの汚染可能性ゼロ。リサイクル可能なエコで外観も美しい。再  
 利用可能で、飲み残しに封して冷蔵庫で保存(瓶は立てて冷蔵庫に!)も可能で  
 す。

メモ 董色がかかった輝きを持つ、明るいいルビーレッドをしています。  
 赤い果実とスパイスの香り。品の良いタンニンは、まろやかでエレガ  
 ント、程よいストラクチャーに心地よさを感じます。  
 サラミなどの前菜、しっかりとした味わいのプリモピアット、赤身  
 肉、熟成チーズ。

エチケットのデザインは、サルデーニャ州旗のクワットロ・ムーリ  
 (4人のムーア人)にインスピレーションを受けています。パールをか  
 ぶった女性の民族衣装のモチーフは、このワイナリーと作り出すワイ  
 ンを表現するモダンなデザインです。



## 商品情報

商品番号 710-001

単品商品コード

参考小売価格 ¥2,800

容 量 750ml

入 り 数 6

単 品 重 量 1.38 Kg

単 品 サ イ ズ 090x 090 x258 (WxDxH) mm

カ ー ト ン 重 量 8365.0 Kg

集合包装用商品コード

カ ー ト ン サ イ ズ 280x 195 x275 (WxDxH) mm



8 050450 357515