

商品名(伊) PALIZZI IGT [FRA' ANTONIO]

商品名(日) パリッツィ IGT【フラ・アントニオ】

原産地呼称等 IGT(IGP)

生産者情報 ネッシ

生産地域 レッジョ・ディ・カラブリア、パリッツィ、サン・パスクワレ

葡萄畑 コルドーネ・スペロナート

土壌 砂が多い土壌

葡萄品種 ネレッロ・マスカレーゼ 50%、ノチェーラ 45%、メルロ 5%

ALC.度 14.5%

酸度/糖度他

タイプ 赤・辛口・フルボディ

飲用適温度 14-16℃



製造方法 アルコール発酵は約8-10日間、含まれる糖分がすべてアルコールになるまで行います。ソフトプレスし、ステンレスタンクに移し替え静置します。その後、フランス産かアメリカ産のパリックで、15カ月間熟成します。瓶詰め後、最低1か月半は静置します。

メモ 美しい濃淡を見せるルビーレッド。
黒系果実の香りと、木樽由来のエレガントな香り。
ミネラルの旨味があり、まろやかさやなめらかさをもたらします。
リッチな味わいのお肉料理とともに。
瞑想用ワインとして。

商品情報

商品番号 715-003

参考小売価格 ¥3,900

容量 750ml

入り数 6

単品重量

単品サイズ 081x 081 x310 (WxDxH) mm

カートン重量 8.15 Kg

カートンサイズ 235x 160 x325 (WxDxH) mm

単品商品コード



8 057717 070026

集合包装用商品コード

ITF(14ケタ)

