

## CASALFARNETO

### カサルファルネート



#### 出展製品 ③

格付名	MARCHE IGT BIANCO
製品名	CIMAIO
格付・カテゴリー	I.G.T./I.G.P.
ヴィンテージ	2018
生産地の州	マルケ州
ブドウ品種	ヴェルディッキオ
海拔	270-300m
土壌	水はけの良い砂岩質、地下 2mは粘土質
仕立て	コルドーネ・スペロナート
収穫量	40hl/ha
植密度	中密度(4,273 本/ha)
醸造	12 月、少し貴腐菌のついた状態にて収穫し、すぐに低温浸漬。ソフトプレス後、0-4℃でスタティック・デカンテーション。清澄化されたモストは 16-18℃で発酵、糖度が 50-60g/l に達した段階で半量を樽に移し更に発酵。ステンレスタンクと樽に分けたモストは約 6 ヶ月後にブレンドしてタンクに入れる。
熟成	瓶詰めするまで約 1 年熟成。
サービス温度	14℃
相性のよい料理	熟成チーズ、魚料理、フォアグラ。
認証	なし
受賞歴	デキャンタ 90 点・シルバーメダル。ジェームス・サックリング 94 点。
蔵出し価格又は国内希望小売価格	希望小売価格 4,840 円(税別)