

DRIUS

ドリウス



出展製品 ②

格付名	DOC ISONZO DEL FRIULI
製品名	VIGNIS DI SIRIS
格付・カテゴリー	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2019
生産地の州	フリウリ - ヴェネツィア・ジューリア州
ブドウ品種	フリウラーノ 50%、ピノ・ビアンコ 25%、ソーヴィニヨン 25%
海拔	60m
土壌	砂利質・石灰質
仕立て	グイヨ
収穫量	8t/ha
植密度	中密度
醸造	ブドウは厳密に手摘みで収穫。醸造所に運ばれたブドウは、丸い粒状にソフトプレス。得られたモストは低温で 24 時間デカンタージュ(沈降分離)させる。その後、常に温度を 18~20°C に保ったステンレス樽で約 2 週間発酵。
熟成	続いてワインを澱の上で約 12 ヶ月間熟成させ、その間、頻繁に「バトナージュ」を行う。ワインの一部はステンレスタンクで、残りの一部はフランス産オークのトノー樽で熟成。
サービス温度	12°C
相性のよい料理	野菜のリゾットやボリューム感のある手の込んだプリモピアットによく合う。特に白身肉や赤身肉、ブルーチーズや熟成したチーズ料理と相性が良い。
認証	-
受賞歴	『ヴィノス』91 点、『ドクター・ワイン』94 点
蔵出し価格又は国内希望小売価格	10.90 ユーロ

BORSA
VINI
2022



6
イタリアワイン六十年
MEMORABILIA
1962-2022

BORSA VINI 2022

3 Oct. 2022, Osaka

5-6 Oct. 2022, Tokyo