

PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO
 ポデーリ・モレッティ・ディ・モレッティ・フランチェスコ



出展製品 ③

格付名	BAROLO DOCG
製品名	BAROLO DOCG
格付・カテゴリー	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2018
生産地の州	ピエモンテ州 バローロ
ブドウ品種	ネッビオーロ 100%
海拔	350m
土壌	ローム質粘土質
仕立て	グイヨ
収穫量	6.5t/ha
植密度	中密度
醸造	ステンレスタンクで約 30 日間長く醸す伝統的な発酵。
熟成	熟成: 36 ヶ月オーク樽熟成。澱引きのために 6 ヶ月ステンレスタンク。 瓶熟成: 温度管理のもと 12 ヶ月。
サービス温度	17°C
相性のよい料理	トリュフ、熟成チーズ、牛肉、鴨、パスタ
認証	-
受賞歴	『イ・ミリオリー・ヴィーニ・イタリアーニ 2021 ルカ・マローニ』 91 点 『インターナショナル・ワイン&スピリッツスペイン 2021』金賞/90-94 点 『ザ・ワイン・ハンター メラーノ 2020』赤: 90-92 点/99 点 『ワイン・エンスージアスト 2020』90 点 『ファルスタッフ・バローロ・バルバレスコ・ロエロ賞 2021』91 点
蔵出し価格又は 国内希望小売価格	-