



商品名： ディアーナ

Diana

格付： Taburno Falanghina del Sannio DOC

ヴィンテージ： 2018

生産者： オコーネ (Ocone)

1910年ジュゼッペ・オコーネによってカンパニア州サンニオ県に設立。1950年代よりポトリングを始め、現在は20haのぶどう畑を所有、年間で120,000本を生産しています。2018年よりエウヴィティス社が所有し、最新醸造技術への投資を行い、クラシックとモダンを備えたワイン造りをしています。伝統と革新の融合をテーマにした新進気鋭のワイナリーです。

生産地： カンパニア州サンニオ

畑： タブルノ（標高300m、南西向き）  
凝灰岩(トゥーフォ)を含んだ粘土質土壌

アルコール度： 13.5%

品種： ファランギーナ100%

醸造： 9月中旬に手摘みで収穫。除梗破碎後に温度管理されたステンレスタンクで低温マセラシオンを行う。18°C以下に設定されたステンレスタンクで発酵、熟成。

味わい： 色調の強い麦わら色。アカシアなどの花や桃、洋ナシなどの完熟した果実の香り。ストラクチャーがあり、繊細で柔らかい味わい。

ラベル： ディアーナはローマ神話に登場する女神の名前。

料理： 魚や甲殻類のパスタ、バッカラのフリット

商品コード： ET038

JANコード： 8051166520026

小売価格： 2,970円（税抜 2,700円）

輸入元： パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035