



商品名： クァンノ アリアニコ

Quanno Aglianico

格付： Campania IGP

ヴィンテージ： 2016

生産者： カザーレ・デル・セッテチェント（Casale del '700）  
カンパニア州グラニャーノに設立された新しいワイナリー。認証は取っていないもののオーガニック農法でぶどう栽培、ワイン醸造からボトリングまでの作業をひとつひとつ丁寧に行う小規模生産者です。

生産地： カンパニア州グラニャーノ

畑： ベネヴェント

アルコール度： 12.5度

品種： アリアニコ100%

醸造： 収穫は10月末に行われる。除梗の後、葡萄は約10日間マセラシオンされ、続いてステンレスタンクで18～20度の温度管理の下で発酵。その後最長4か月バリックで熟成。

味わい： ガーネットを帯びた、輝く力強い赤。ほどよくタンニンがあり、ほのかな甘草の風味が心地良い。

料理： マルゲリータなどのトマトベースの料理。チーズや肉料理。

商品コード： ES206

JANコード： 8056477140161

税別小売価格： **¥1,500**

輸入元： パシフィック洋行株式会社

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