



# BARONE CORNACCHIA

バローネ コルナッキア

## ＼ 新 入 荷 ／

### 【限定 600 本】

赤ワインかと思うほどしっかりと濃いチェリーレッド  
自分のスタイルをつらぬくコルナッキアのチェラズオーロ

チェラズオーロ ダブルツツォ スペリオーレ 2017 **NEW**  
Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

畑の標高は 240m、小高い丘の斜面にあります。土壌はで石の多い石灰岩質土壌です。植密度は 3,700 本~4,000 本/ha。収穫は 9 月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく压榨します。8 度で 24 時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は 16 度から 18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。翌年の 1 月末までステンレスタンクで熟成させた後、2 月にボトリングします。輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティーでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレーバーがいつまでも続きます。

**ロゼ・辛口** 国/地域等：イタリア/アブルッツォ  
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% Alc.14.5%  
品番：I-849/JAN：4935919058490/容量：750ml  
**¥1,620** (本体価格¥1,500)

