



## settimo®

地域特性表示ワイン: テッレ・デル・ヴォルト  
ウーノ IGT

ブドウ種: パラグレッコネーロ、カサベッキア

栽培地域: ポンテラトーネ (CE)

ブドウ畑: アウデリーノ, Foglio 13, particella  
5084

ブドウ畑面積: 4 Ha

ブドウ畑高度: 海拔 148 m

土壌タイプ: ポラゾン (天然凝灰石)

栽培法: ゲイヨー

1ha 当たりの本数: 5.200

1ha 当たりの収穫量: 8000Kg

収量: 65 %

収穫期: 10 月初頭

アルコール発酵: ステンレス製タンクにて置換  
を行いながら 14 日間浸潤

マロラティック発酵: ステンレス製タンクのみ

洗練: 6 か月の瓶熟成

分析データ

アルコール: 13 %

酸度: 5.6 g/l

PH: 3.5

濃度: 27g/l

チェリーの特徴がほどよく上質で濃厚なタンニンと混ざり、長くしっかりした仕上がり。明るい赤です。

(ガンベロロッソ)