

Contessa Camilla

Montepulciano D'Abruzzo

コンテッサ カミッラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ



生産地	イタリア アブルッツォ州
生産者	DI CAMILLO ディ・カミッロ
葡萄品種	モンテプルチアーノ
規格	モンテプルチアーノ ダブルッツォ DOC
醸造・熟成	18～24ヶ月間オーク樽熟成後 6～7ヶ月間瓶内にて熟成
タイプ	赤 辛口
生産年	2015
容量	750ml
アルコール度数	13%VOL
サービス温度	16～18度
残糖度	1.68
酸	5.25
料理	ラム肉 パスタ
ブラックベリー ラズベリー キイチゴの等の香が感じられます	

イタリア・アブルッツォ州キエティに【ディ・カミッロ】は約20ヘクタールの葡萄畑を所有しています
 太陽の陽ざしを十分に受けた葡萄畑ではオーガニック製法によって葡萄は栽培されています またワイナリーでは2万ヘクトリットルの貯蔵が可能であるコンクリートタンクを所有しています 完全なオートマチック方式の採用によって1時間に6000本の瓶詰が可能となっています