

チェヴィコ

ヴィラ・パンピーニ カベルネ・ソーヴィニオン

VILLA PAMPINI CABERNET SAUVIGNON

赤ノミディアムボディ 750ml 参考小売価格(税抜) ¥1,380

業務重点アイテム

産地	イタリア エミリア・ロマーニャ州
格付け	IGT
葡萄品種	カベルネ・ソーヴィニオン 100%
醸造	温度制御されたステンレススティールタンクで選抜酵母を用いて25°Cで7日間アルコール発酵。果皮をソフトに圧搾し、上澄みをタンクに移してさらにアルコール発酵を完了。マロラクティック発酵前に澱引き。最終的な澱引き後、タンク内で熟成。
コメント	濃厚な赤色。ハーブのような繊細な香りにチェリーのスパイスが少し加わっている。味わいには丸みがあり、プルーンを思わせる。
お勧め料理	どんな料理にもあい、調味した米料理やパスタ、ロースト又はグリルした肉、チーズなどに最適です。
お勧め温度	16-18°C
飲み頃	ヴァンテージから2年
テクニカルデータ	アルコール度数 12.0%



GRN株式会社  
<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —  
ワイン事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424  
北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

— 受注・物流センター —  
石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598