

RUBRATO

イルピーニア地方の中心で、アリヤーニコ種の美味しい若さを表現するワインが誕生します。

呼称

Irpinia Aglianico DOC

ブドウの品種

アリヤーニコ種

発酵

約2~3週間、ステンレスタンクでルコール発酵、マセラシオンを実施。

瓶詰め前の熟成

ステンレスタンクで約10か月間熟成。

瓶熟成

6か月以上の瓶熟成。

官能検査

清澄で強烈なルビーレッド。野生の黒い果実、甘草、森の茂みを感じさせる香り。新鮮な果実や洗練されたバルサム之余韻を伴う、バランスの取れた味わい。

ワインと組み合わせる料理

多彩な料理と合うワイン。
肉を入れたパスタ料理、赤身肉や白身肉のメイン料理、ナスのパルミジャーナやライスのサルトルウのようなカンパーニア州の伝統料理によく合う。



FEUDI DI
SAN
GREGORIO

FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it