ORNELLA BELLIA
Famiglia di vignaioli in Pramaggiore



CABERNET FRANC
TREVENEZIE IGT

カベルネ　フラン
トレヴェネツィエ　IGT



繊細なスミレがかったルビーレッド色。　ハーブと赤い果実の力強い香りと、ふくよかでなめらかな、バランスのとれたボディが特徴。

生産地
ヴェネト州

生産者
オルネラ　ベッリーア

葡萄
カベルネフラン　100%

生産場所
トレヴェネツィエ　IGT地区

土壌
沖積性粘土質石灰岩土壌

標高
海抜11メートル

栽培方法
シルヴォーズ（Sylvoz）

栽培密度
3500-4500本/ha

生産量
117,000本

収穫時期
9月下旬

醸造方法
日当たりの良いブドウ畑で、完熟したブドウを収穫して造られたワインです。ブドウを優しく破砕した後、10～15日間、果皮と共にマセラシオンを行います。一次発酵後、ステンレス製タンクに移され、そこでマロラクティック発酵を終えることで、最高のバランスと極上の香りの繊細さを獲得します。

熟成
ステンレスタンク

ペアリング
スパイシーなアジアン料理や、
シーフードのリゾットや貝類のグリル
ブルーチーズ、ハードチーズ

アワード
-

アルコール度数	サービング温度
12.5 %	18 °C