



Fosso Corno

ORSUS Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Riserva

生産地区: ワイナリーが所有するモンテプルチアーノDOCG生産地の中心、ロゼートデリ アブルツィー-コントラーダ コローニャ地区の丘にある約30ヘクタールのブドウ畑「フォッソコルノ」より、選りすぐりされたブドウにて醸造されたワインです。この畑では生産量を下げ、品質を重視しています。

品質: モンテプルチアーノ100%

醸造: 14日間のマセラシオン・アルコール発酵後、上質なモスト(澱)と共にステンレスタンクにて醸造を行い、木樽にて熟成を行っています。

熟成: このリゼルヴァは18~24ヶ月間、15ヘクトリットルのフレンチオーク樽にて、その後、12ヶ月間ステンレスタンクにて熟成を行った後、ボトリングをし、市場に出荷しています。

特徴: ウルスス リゼルヴァは深みのあるルビー色と上品かつ複雑性を持った香りが特徴です。また熟したプルーンのような果実味や甘草の根を思わせるスパイシーさを持ち、長い余韻と心地よい厚みある味わいを持ったのワインです。

お料理との相性: このワインにはローストしたお肉料理、ジビエ料理や熟成させたチーズが良く合います。

サービス温度: 18°C

