



MATI BARBERA D'ASTI
マティ バルベーラ ダスティ

生産地	イタリア ピエモンテ州
生産者	SCAGLIOLA SANSI スカリオラ・サンシ
葡萄品種	バルベーラ
規格	DOP
醸造・熟成	温度管理のもと 伝統的な方法を用いてステンレステンクにて醸し(マセラシオン)は15~20日間行われ その後マロラクティック発酵が行われます。
土壌	石灰岩粘土質
タイプ	赤 辛口
生産年	2018
容量	750ml
アルコール度数	14%VOL
サービス温度	18~20度 【保存は冷暗所(14~16度)で】
料理	鴨 家禽 肉料理 スープ 白身に肉
ルビーレッドの色調 森の果実の香が感じられます	

評価

イタリアはピエモンテ州の南の小さな村カロツに【スカリオラ・サンシ】の葡萄畑が広がっています
少しの砂利と 泥灰土と石灰岩の層がこの土地の土壌の特徴となっています