

**COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G.  
REFRONTOLO PASSITO “FERVO”  
コッリ・ディ・コネリアーノ D.O.C.G. (原産地統制名称ワイン)  
レフントロ・パッシート“フェルヴォ”  
マルゼミーノぶどう種より**



✓ **生産地域**

海拔およそ 120～150m のアストリアの丘陵地帯

**ぶどう畑** 1 ヘクタールあたり 4000/4500 株で、南北と東西へ方向づけられています; 幅広い 8～15 年代のぶどうの木

**平均収穫量** ぶどうの乾燥後 30%のワイン収量で、一株につき 1.5～2 キロ、1 ヘクタールあたり 7000/8000 キロ相当

**ぶどう種:** マルゼミーノ

**栽培システム:** グイヨ法

✓ **醸造技術**

ぶどうは、軽く熟し過ぎたものを手摘み収穫で行われ、およそ 3 ヶ月間自然乾燥させるためにヨシの網棚に貯蔵されます。さらに 12 月に圧搾へと進みます; ぶどうの果皮浸漬で 2～3 日間発酵させ、高い残留糖度を保つためと早めに停止させます。春期にびん詰めが行われ、そのまま数ヶ月間ワインボトルを休ませます。

✓ **性質と特徴**

**色:** スミレがかかった濃いルビーレッド

**芳香:** 特徴的でデリケート、香り高い、野イチゴやマラスカのはっきりした香り

**味わい:** 甘口、ピロードのように滑らか、コクのあるボディ、調和のとれた味わい深さ、クワの実や野イチゴの風味

✓ **化学的成分**

実質アルコール度 % vol.	13.00 - 14.00
糖分 g/l	115.00 - 125.00
総合酸度 g/l	5.00 - 6.00

✓ **サービングの適温**

12～14 度の常温

✓ **保存方法**

熱や光のあたらない、乾燥した涼しい場所に保存してください。

✓ **ワインリストでの呼び方**

アストリアの“フェルヴォ”マルゼミーノ・レフントロ・パッシートD.O.C.G.

**Astoria** - 114 [lt.0,50]

