



ワイナリー名 **カンティーネ・パオリーニ**  
**Cantine Paolini**

商品名 **72フィラーラ ネロ・ダーヴォラ/フラッパート シチリアI.G.T.**  
**72 Filara Nero d'Avola Sicilia I.G.T.**

ヴィンテージ **2010**

希望小売価格(税別) **2,700円**

規格 1本 **W mm×H mm×D mm Weight/ g**  
 ケース **W mm×H mm×D mm Weight/ g**

バーコード **8017437001090**

原産国	<b>イタリア</b>	栽培	栽培面積: 平均収量: 石灰質土壌 8-9月に手摘みにより収穫
生産州	<b>シチリア</b>	醸造	ステンレスタンクにて26~28℃の温度で14~16日間の発酵。20日間のマセラシオン(その間に澱引きとルモンタージュ)。マロラクティック発酵を行う。
生産地区	<b>マルサラ</b>	熟成	ネロ・ダヴォラはフレンチオークバリック(新樽)にて12カ月、フラッパートはアメリカンオークバレルにて12カ月熟成。ボトル詰め後8カ月熟成。
格付け	<b>I.G.T.</b>	テイスティング・コメント	紫がかった赤色。赤い果実やバラ、野イチゴなどの豊かな香りとともに、赤果実の味わいが強く、複雑でバランスの良いシャープな後味。
品種	<b>ネロ・ダヴォラ60% フラッパート40%</b>	料理	肉料理、野鳥料理、グリル料理 18-20℃にて提供
タイプ	<b>赤 フルボディ</b>	サービス温度	
アルコール度数	<b>13.50%</b>	入賞歴	
年間生産量	<b>35,000本</b>	専門誌評価歴	
備考			

輸入発売元 **ディヴィーノ株式会社**

【大阪本社】 〒541-0054 大阪市中央区南本町1-2-5 マヤ第二ビルB階 TEL:06-6121-6315 FAX:06-6121-6316

【東京品川支店】 〒108-0074 東京都港区高輪4-21-20 ハイツ正山202号EL:03-6450-2715 FAX:03-6450-2716