

# BRACHETTI

ブラケッティ 2007



ヴィンテージ	2007
格付け	I.G.T マルケ
ぶどう品種	ピノ・ノワール
アルコール度数	14%
色	赤
タイプ	フルボディ
土壌	標高150m 粘土質
製造方法	25℃～28℃にて9日間のマセラシオンを行い、セメントタンクにてアルコール発酵させ、バリックにてマロラティック発酵を行う。
特徴	赤みの強いルビー色。豊かなカシスの香り、スムーズなタンニンと長い余韻。 力強くエレガントに仕上げられたワイン。
熟成	アリエ産のバリックにて10ヶ月
容量/入数	750ml×6本
JANコード	4948657 401206
希望小売価格	19,000円

※ワインのラベルは生産年によってデザインが変わる場合があります。

お問い合わせ：

**イルポレンツァジャパン株式会社**

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-18-15

TEL：03-3443-2170 FAX：03-3443-2171

[www.ilpollenzajapan.com](http://www.ilpollenzajapan.com)