

**Boccadigabbia**  
ボッカディガッビア



	<p>○IGT Marche Bianco - Garbi マルケ・ピアンコ ガルビ</p>			備考	
畑	<p>品種：シャルドネ40%、ソーヴィニヨン 40%、ヴェルディッキオ20%</p>	醸造			
	<p>●Rosso Piceno ロッソ・ピチエーノ</p>			備考	<p>柔らかくてフレッシュな、生き生きとした味わい。</p>
畑	<p>品種：モンテプルチアーノ60%、サンジョ ヴェーゼ40%</p>	醸造	<p>温度管理されたスチールタンクで長期間の マセラシオンを行ったあと、部分的にフレ ンチオーク（新樽）で10ヶ月間熟成させる。</p>		