




Monte di Grazia
モンテ・ディ・グラツィア



	<p>○IGT Campania - Bianco カンパーニャ ビアンコ</p>		<p>醸造</p>	<p>ステンレスタンクで醗酵。 ステンレスタンクで2ヶ月決熟成。</p>	<p>備考 畑名：カズィーナ、モンテ・ディ・グラツィア、ヴィニャレツラ</p>
	<p>畑</p>	<p>品種：ピアンカ・テネラ40%、ジネストラ40%、ペベツラ20% 植樹：1900年～1990年 位置：標高444～550m、南 土壌：火山由来の灰と砂地、きつね色の粘土質</p>			
	<p>○IGT Campania - Rosato カンパーニャ ロザート</p>		<p>醸造</p>	<p>ステンレスタンクで醗酵。 ステンレスタンクで2ヶ月決熟成。</p>	<p>備考 畑名：カズィーナ、マドンナ・デル・カルミネ</p>
	<p>畑</p>	<p>品種：ティントーレ70%、モッシオ30% 植樹：1900年 位置：標高400、440m、南 土壌：火山由来の灰と砂地、きつね色の粘土質</p>			
	<p>●IGT Campania - Rosso カンパーニャ ロッソ</p>		<p>醸造</p>	<p>15日間マセレーション。 ステンレスタンクで醗酵。 2012年までステンレスタンクで2ヶ月決熟成。2013年以降は赤熟成用大滝。</p>	<p>備考 畑名：マドンナ・デル・カルミネ、ヴィニャレツラ、モンテ・ディ・グラツィア</p>
	<p>畑</p>	<p>品種：ティントーレ90%ピエディ・ロッソ10% 植樹：1800年～1850年 位置：標高400m、431m、550m、南 土壌：火山由来の灰と砂地、きつね色の粘土質</p>			