

Punset
 プンセット



	<p>○Langhe Bianco - Ne'?</p> <p>ランゲ・ピアンコ ネ?</p>		<p>備考</p>	<p>手作業で収穫されたブドウは、压榨されるまで最上の状態で保管できるよう、穴をあけられた小箱に入れられる。</p>
	<p>畑</p> <p>品種：アルネイズ主体、ナシエッタ、ファヴォリータ、コルテーゼといった土着品種</p>	<p>醸造</p> <p>4℃でソフトプレス 得られたきれいなマストは、およそ17℃に保たれながら発酵が進む 一部でマロラクティック発酵 短期間落ち着かせてから、瓶詰め</p>		
	<p>●Langhe Rosso - Neh!</p> <p>ランゲ・ロッソ ネー!</p>		<p>備考</p>	<p>品種ごとにマセレーションの期間を変えて醸造することで、バランスのとれた味わいに仕上がる。</p>
	<p>畑</p> <p>品種：ドルチェット主体、バルベーラ、ネッピオーロ 植樹：1962～2010年ごろ 位置：標高360-400m、南東 土壌：泥灰土、石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>ドルチェットは約7-8日間、バルベーラ約18日間、ネッピオーロ約40日間、マセレーションを行う その後、セメントタンクにて醗酵、熟成</p>		