



仕様

地域：イタリア / ウンブリア

原産地呼称：イタリア / D.O.C.- オルヴィエート・クラシッコ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グレケット トレッピアーノ・プロカニコ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：12°Cから16°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

オーガニック認証

テイスティングノート 7リヴィエ?ト・クラシッコ伝統の最もモダンで革新的なワイン。畑での正しい品質の葡萄厳選により、栽培に非常に適した地域の全てのポテンシャルを示している。とても飲みやすく複雑なワインで、オルヴィエート・クラシッコのワインへの情熱の最高の例である。

合う料理 シーフードの前菜、煮魚または焼き魚、白肉の料理と好相性。または食前酒として。

葡萄品種 70% グレケット、30% トレッピアーノ・プロカニコ

畠 / 醸造方法

テロワール：オルヴィエート、コラボラーラ湖

気候：湖の影響を受ける地中海性気候。風が強く、日中の温差のある気候。

地質：始新世粘土質石灰岩

収穫：手摘み収穫

醸造：マセラシオン日数、発酵（樽、ステンレススチール、部分的かどうか）等 12時間スキンコンタクトをしたコールドマセラシオンを行う。土着の酵母を添加し、温度管理をしたステンレススチールタンクで発酵を行う。6-8ヵ月間酵母を使用してマセラシオンを行う。

熟成：ステンレススチールタンクで熟成を行う

受賞歴

'2019' ヴィンテージ
ジェームス・サックリング 90 ポイント！