ヴィパーヴァ ランシエリ マルヴァジア

9282146

ヴィパーヴァ 1894d.o.o.

スロヴェニア



仕様

地域： スロヴェニア / ヴィパウスカ・ドリナ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： マルヴァジア

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.2%

サーブ温度： 11℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑色を帯びた黄金色。組成された豊かなアカシアとパッションフルーツの花の香り。緑のアーモンドや花の含みを持ち、蜂蜜の風味を示す。ミディアム・ボディ、スムーズでジューシー。心地よいアロマの中、長い余韻とすっきりした後味。
合う料理 魚、グリルした魚、海鮮リゾット、クリーミーな味の濃いスープ、グリルした白肉と好相性。
葡萄品種 100% マルヴァジア

希望小売価格￥3,410（税込）

畑 / 醸造方法

土壌 泥灰土、風食した泥灰土、粘土質土壌。
気候 北からの冷涼な大気の影響を受ける、温暖な地中海性気候。高地は日当たりが良く、湿度が低い為、マルヴァジアの葡萄にとって好条件となる。
醸造 9月の中旬に手摘み収穫を行う。12時間のマセラシオン、やさしく圧搾。澱引き後、18℃で発酵とマロラクティック発酵を行う。ステンレススティールタンクで6ヵ月間若いワインは熟成を行う。
熟成 6ヵ月間ステンレススティールタンクで熟成を行う。

酸度 5.61g/l
PH 3.42
残糖度 3.7g/l

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp