



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°Cから13°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 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

土壤 泥灰土、風食した泥灰土、粘土質土壤。

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。濾しき後、18°Cで発酵とマロラクティック発酵を行う。ステンレススチールタンクで6ヶ月間若いワインは熟成を行う。

熟成 6ヶ月間ステンレススチ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