



## 仕様

地域：イタリア / ウンブリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- ウンブリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ グレケット

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：9℃から10℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 白桃とほのかなパイナップルの繊細なノーズを示し、特徴的なスパイスと素晴らしい風味に、グレケットのフェネルやペパーミントを伴う。生き生きとした酸味と濡れた石のミネラルは、クリーミーで広がりのあるテクスチャーとバランスが取れている。香り高いハーブとカンフルを感じ、柑橘系果実とリコリスの長い余韻の後味が続き、ユニークな塩味も含む。

**合う料理** ボンゴレ・ピアンコなどのパスタ、エビフライ（天丼）、各種魚介類、からあげなどの白身肉、ウナギの白焼きなどと好相性。

**葡萄品種** シャルドネ85%、グレケット15%

**オーガニック認証** 2020年ヴィンテージからオーガニック認証を取得。葡萄栽培は、未認証ですが、常にオーガニックで行われている。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** レイクサイド・ヒル

**気候** 大陸性気候に近い

**地質** シルトと砂質の土壌

**収穫** 手摘み（15kg容器で）

**醸造** マセラシオンはせず、ステンレ・スチールタンクで発酵を行う。続けて50%新樽、50%2回目以降のフレンチ・オーク樽で発酵。

**熟成** フレンチ・オーク樽で6-8ヵ月熟成

**酸度** 4.22g/L

**PH** 3.64

**残糖度** <1g/L