# ルンゴラーゴ (2019)

9290560

イタリア




## 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、グレケットのフェン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・ビ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・スティ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

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