ディアデーマ ダマーレ ビアンコ (2020)

9286790

ディアデーマ

イタリア



仕様

地域： イタリア / トスカーナ

原産地呼称： イタリア / I.G.T.

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン ヴェルメンティーノ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート フローラルとフルーティーさを表すノーズは、地中海の低木林、セージ、タイムを伴う。口に含むと、とてもフレッシュ、エレガントで繊細さを感じ、素晴らしく美味なストラクチャーを持つ。爽やかでしっかりした、深みのある後味が続く。
合う料理 オレンジとジンジャー風味のエビのソテー、レモングラスとナンプラー添えのベトナム風ポークチョップなどと好相性
葡萄品種 40% ヴェルメンティーノ、40% シャルドネ、20% ソーヴィニヨン・ブラン

畑 / 醸造方法

テロワール 丘陵
葡萄畑の位置 キャンティ地域
気候 温暖
地質 粘土質土壌
収穫 手摘み
醸造 ヴェルメンティーノとソーヴィニヨン・ブランはステンレスタンク、シャルドネは樽で発酵する。清澄は約3ヵ月。
熟成 最低3ヵ月瓶内熟成する
酸度 5.99g/L
残糖度 2.10g/L

受賞歴

ルカ・マローニ　92/99ポイント！
Wine CriFc　92ポイント！
ジェームス・サックリング　92ポイント！
ガンベロ・ロッソ　1グラス！
ヴェロネッリ　86ポイント！

後続2022ヴィンテージ
サクラアワード2024　シルバー！

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