



仕様

地域：イタリア / シチリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グリッコ

アルコール度数：12.5%

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

シチリアの伝統を堪能する高コストパワイン！

テイastingノート 花とエキゾチックフルーツの味わい。フレッシュで繊細なブーケを示し、フルーティーで心地よいアロマと柑橘系の香りを持つ。風味がよく、前菜や料理とよく合う。8-10℃でサーブ。

合う料理 アペリティフとして、また魚料理などと好相性

葡萄品種 グリッコ 100%

畑 / 醸造方法

テロワール 丘陵地、標高200m、低地

気候 シルト粘土質土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 8月下旬から9月上旬に収穫。除梗後8時間、果皮とコールドマセラシオンする。やさしく压榨、果汁は清澄し、13-15℃で約15日間発酵を行う。オーク樽で1-2ヵ月熟成後、安定とろ過し、瓶詰する。

熟成 2ヵ月

酸度 5.3g/L

PH 3.3

残糖度 6g/L