



仕様

地域：イタリア / シチリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

※オンラインショップでのみお買い求めいただける商品です

年間5000万リットルのワインを生産する飲料グループが選んだシャルドネ凝縮したノーズは花と白い果実の含みを示します。リゾットと完璧に合い、白肉、グリルしたチーズなどとも好相性です。

テイスティングノート 凝縮したノーズは花と白い果実の含みを示す。リゾットと完璧に合う。白肉、グリルしたチーズなどとも好相性。

合う料理 前菜やチーズに最適、野菜や魚のファーストコースなどとも好相性。

葡萄品種 シャルドネ 100%

畑 / 醸造方法

テロワール 丘陵地帯、標高200m、低地

気候 地中海性気候

地質 シルト粘土質土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 8月末に収穫し、選果。除梗後、8時間の果皮とコールドマセラシオンし、やさしく圧搾。約15日間、13～15℃で発酵し、オーク樽で1～2ヶ月間熟成。安定とろ過後、瓶詰めを行う。

熟成 2ヵ月

酸度 5.20g/L

PH 3.30g/L

残糖度 7 g/L