

9305848



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：コロンバール ピノ・グリージョ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.3%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

1996年にセントヘレナで2人の精神科医が3つの赤品種をブレンドしたのが始まり。愛好家たちに広まり、白とロゼのブレンドも開始。2004年にトリンケロ・ファミリーの傘下となってさらに成長。本品は爽やかなシトラスの風味、オレンジの花のアロマがピリッとしたキーライムやグラニースミスアップルの風味へと続きます。ハニーサックルの甘さとミネラルの含み、程よい余韻と爽やかな後味。

テイスティングノート 爽やかなシトラスの風味が際立っている。オレンジの花のアロマが、ピリッとしたキーライムや口当たりのよいグラニースミスアップルの風味へと続く。ハニーサックルの甘さとミネラルの含みが、前面に感じるシトラスとバランスを取り、程よい余韻と爽やかな後味が特徴的。

合う料理 ビーフ、ポーク、パスタ、ピザ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 78%ピノ・グリージョ、14%コロンバール、4%トンプソン・シードレス、3%リースリング、1%マスカット

認証 カリフォルニア・サスティナブル・ワイナリー、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・グリーン・メダル

畑 / 醸造方法

テロワール 沿岸

葡萄畑の位置 ローダイ・デルタ地域

気候 地中海性気候

地質 沖積土、砂質ローム、粘土質土壌が混ざり合う

収穫 機械

醸造 压榨後、ステンレスタンクで低温発酵し、澱引き、自然な酸味とパリッとしたテクスチャーを保つためにマロラクティック発酵は行わない。

熟成 ステンレスタンクで9ヵ月熟成

酸度 5.80g/L

PH 3.35g/L

残糖度 5.50g/L