



仕様

地域：イタリア / トスカーナ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：サンジョヴェーゼ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかで明るい麦わら色。フレッシュなサワーチェリー、オレンジの花、ほうきなどがアロマの複雑さを高め、カリンなどの香りが背景に漂う。リッチな味わいはミネラルを含み、心地よくフレッシュで調和がとれており、素晴らしい風味を持ち、はっきりとした花のような口当たりを感じる。特に柑橘系のソースを使った白肉、柔らかくスモークした牛や羊のチーズ、軽い白ソースを使ったパスタ料理と相性が良い。

合う料理 特に柑橘系のソースを使った白肉、柔らかくスモークした牛や羊のチーズ、軽い白ソースを使ったパスタ料理と相性が良い。

葡萄品種 サンジョヴェーゼ 100%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 トスカーナのヴァル・ドルチャ地区とヴァルディチアーナ地区の間に位置している。

気候 冬は寒く（-4℃～12℃）、夏は暑い（17℃～31℃）温暖な気候

地質 粘土質、中カルシウム質土壌**収穫** 9月中旬から下旬まで

醸造 やさしく圧搾し、淡いロゼ色の果汁を得る。12～14℃に温度管理しながら清澄と醸造を行う。赤果実のストラクチャーからフローラルとフルーティー芳香を実現する。

熟成 ステンレスタンクで熟成後、瓶詰する

酸度 5.80g/L

PH 3.30

残糖度 8.50g/L