サンジョヴェーゼ ビアンコ

556076

コンテ・オッタヴィオ・ピッコロミニ

イタリア



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

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