



## 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

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 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

**葡萄畠の位置** 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°C~12°C)、夏は暑い (17°C~31°C) 溫暖な気候

**地質** 粘土質、中カルシウム質土壤収穫 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°C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