サンジョヴェーゼ ビアンコ (2021)

557058

イタリア



仕様

地域： イタリア

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 鮮やかでクリアな麦わら色。フレッシュなサワーチェリー、オレンジの花、ほうきが、サンジョヴェーゼのアロマの複雑さを際立たせ、ほのかなカリンの芳香を背景に感じる。リッチな味わいに、ミネラルと心地よいフレッシュさの調和が取れていて、素晴らしくはっきりとした花を含む口当たりへと続く。

合う料理 白身肉とシトラスソース添え、ソフトチーズやスモークチーズ、ホワイトソースをベースにした軽いパスタ料理などと合う

葡萄品種 100%サンジョヴェーゼ

格付 IGTトスカーナ

畑 / 醸造方法

テロワール トスカーナのヴァル・ドルチャとヴァルディチアーナ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 粘土質と中石灰質土壌

収穫 9月中旬～下旬
醸造 優しく圧搾し、明るいロゼ色のマストを得る。清澄と醸造を12-14℃で行い、赤ワイン用葡萄の特徴的な花とフルーティーな芳香を引き出す。
熟成 ステンレスタンクで熟成後、瓶詰する

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