イ・フラティ (2021)

9296930

カ・ディ・フラーティ

イタリア



仕様

地域： イタリア / ロンバルディア

原産地呼称： イタリア / D.O.C.

スタイル：白ワイン

葡萄品種： トゥルビアーナ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 8℃

容量：750ml

説明

輸入担当者のおすすめコメント
この白ワインは、まさに食事と楽しむためにあるワインです。
魚料理全般に合わせることができると思いますが、こってりしたソースを使ったというよりは、少しレモンを絞ったりしたくなるシンプルな料理がいいと思います。
このワインはガルダ湖という、アルプスから流れてくる冷たい水をたたえるイタリア北部の大きな美しい湖の湖畔で作られています。
もともとは湖の底だったところが隆起して、そこで葡萄を栽培しているせいもあると思いますが、柔らかめの白身の魚やウナギ・アナゴにとても合います。
ワインだけで楽しむというよりも、食事があることにより、ワインのおいしさが引き立ち、食事もおいしく食べられる食事用ワインです。
アルプス山脈を思わせる冷涼な印象のなかに親しみやすさがあり、食事と合わせることによりその親しみやすさがたくさん出てきます。
ぜひ、このワインのおいしさを食事と共に再発見してみてください。

テイスティングノート フレッシュでエレガントな芳香を示し、ほのかな白い花、アプリコットとアーモンドを伴う。ミネラルの含みを感じる。

合う料理 軽い前菜、茹で/蒸し/グリルした魚料理

葡萄品種 100% トゥルビアーナ

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候
土壌 粘土・ 石灰質の土壌
収穫 手摘み
熟成 5ヵ月間ステンレス・スティールタンクで熟成を行う

酸度 6.2g/L
PH 3.04g/L
残糖 5.5g/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