



仕様

地域：イタリア / フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

サーブ温度：6℃から8℃

容量：750ml

説明

魚やローストした白肉に合う長期熟成向きのワイン

テイスティングノート 麦わら色。複雑なブーケに果実含みとエレガントなバニラの香りを伴う。ドライで調和が取れている味わいは、長い余韻の後味へと続く。

合う料理 魚料理、ローストした白肉などと好相性

葡萄品種 シャルドネ

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール ローム土壌は、様々な葡萄品種の栽培に適している。複雑でしっかりしたストラクチャーを持ち、長期熟成向きのワインを作る

葡萄畑の位置 イタリア/ヴェネト州の北東に位置し、フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア自治州近くに位置する

気候 温暖な気候

地質 粘土質土壌

収穫 完璧に熟した葡萄は9月1日に収穫を開始

熟成 フレンチオーク樽で5ヵ月熟成