



## 仕様

地域：イタリア / シチリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：8°Cから10°C

容量：375ml

## 説明

年間5000万リットルのワインを生産する飲料グループが選んだシャルドネ  
凝縮したノーズは花と白い果実の含みを示します。リゾットと完璧に合い、白肉、グリルしたチーズ  
などとも好相性です。

ティスティングノート 凝縮したノーズは花と白果実の含みを示す。

合う料理 リゾットや白肉、グリルチーズなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

## 畠 / 醸造方法

テロワール 丘陵地帯、標高200m、低地

気候地 中海性気候

地質 シルト粘土質土壤

収穫 手摘みと機械

醸造 8月末に収穫し、選果。除梗後、8時間の果皮とコールドマセラシオンし、やさしく圧搾。約15日間、13~15°Cで発酵し、オーク樽で1~2ヶ月間熟成。安定とろ過後、瓶詰めを行う。

熟成 2ヶ月

酸度5.20g/L

PH3.30g/L

残糖度7 g/L