



仕様

地域：イタリア / ピエモンテ / ランゲ

原産地呼称：イタリア / D.O.C.- ランゲ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート グレープフルーツ、パナナ、熟したリンゴなどの上質な芳香を示す。最初の数年はローズマリーやセージをしっかりと感じる。ミネラルを含み、エレガント。長い余韻が続き、しっかりしたボディを持つ。白い果実とほのかなイーストが特徴的。見事なバランス。

合う料理 前菜、シーフード料理、パスタなどと好相性。

葡萄品種 シャルドネ100%

畑 / 醸造方法

テロワール ラ・モッラ

葡萄畑の位置 ラ・モッラ

気候 地中海性気候

地質 石灰岩質土壌

収穫 小さい籠で手摘み収穫（9月初旬）

醸造 ステンレスタンクで発酵後、マロラクティック発酵する。コンクリートとフレンチオーク樽で熟成。

熟成 コンクリートとフレンチオーク樽で8ヵ月熟成