



仕様

地域：スロヴェニア / ヴィパウスカ・ドリナ

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種：レブーラ

テイスト：辛口

アルコール度数：11.5%

サーブ温度：20°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ドライアプリコットの凝縮した含みが、パインアップルとパパイヤを中心とした熟したトロピカルフルーツと混じり合う。イエロープラムとドライレモンピールのニュアンスに、樹脂、なめし革、ローストアーモンド、地中海産ドライハーブ、ポプリのニュアンスが加わる。バニラとオールスパイスの余韻が背景に漂い、バターのようなアロマが全体を引き締めている。

合う料理 鶏肉や豚肉料理、魚料理（サーモン、マグロ）、山羊のチーズなどと好相性。

葡萄品種 レブーラ

*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/葡萄畠の位置 ヴィパウスカ・ドリナ/ヴィパーヴァ・ヴァレー

気候 地中海性気候

地質 厚い砂岩、泥岩層よりなる土壌

収穫 手摘み

醸造 2つの区画から厳選された葡萄を収穫。葡萄は自然な温度で14日間のマセラシオンを行い、存在する自生酵母によって発酵が開始される。優しい圧搾が続き、まだ発酵中の果汁は500Lの新樽と中古のオーク樽で熟成。マロラクティック発酵に続き、上質な澱との相互作用を促すために定期的な濾過を行う。

熟成 樽で24ヶ月熟成後、瓶詰する。

酸度 5.60g/L

PH 3.39

残糖度 1.40g/L