



## 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℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ドライアプリコットの凝縮した含みが、パイナ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。パ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/葡萄畑の位置** 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。優しい压榨が続き、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澱引きを行う。

**熟成** 樽で24ヵ月熟成後、瓶詰する。

**酸度** 5.60g/L

**PH** 3.39

**残糖度** 1.40g/L