



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ヴェルメンティーノ

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 生き生きとした柑橘類と繊細な花の含みが、活気ある長い余韻と滑らかな味わいへと導き、スイカズラ、白ユリ、レモングラス、カリン、梨の含みを伴う。

合う料理 蒸したアサリ、ムール貝、牡蠣は完璧な組み合わせだ。グリルしたカレイのステーキ、リゾット、パスタ、フレッシュナリコッタやブラータチーズ

葡萄品種 100% ヴェルメンティーノ

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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 / 醸造 モロシアン・リヴァー・ヴァレー北部のキーホール・ランチは、セゲシオ・ファミリー・ヴィニヤードが所有するイタリアの白葡萄を栽培する本拠地。畑の微気候は、涼しい沿岸の風と夏の朝に頻繁に発生する霧によって和らげられる。土壌は砂利と粘土ローム質。生き生きとした風味を保つため、葡萄は夜間に手摘み収穫する。空気圧式圧搾機で時間をかけて、ゆっくりと房ごと圧搾する。1つの畑で複数の収穫日を実施することで、果実の成熟度の違いに応じて風味を重ねることができる。25%は卵型コンクリート容器で発酵と熟成させ、75%はステンレスタンクで発酵後、3ヵ月後に澱引きする。澱とのコンタクトにより、果実味と明るい品種のエッセンスを維持しながら、テクスチャーに複雑さを与える。

受賞歴

サンフランシスコ・ワインパネル 90ポイント！
ジェームス・サックリング 89ポイント！