



仕様

地域：スロヴェニア / ヴィバウスカ・ドリナ

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：13.0%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑色がかった薄い黄色。凝縮したノーズを示し、エルダーベリー、パッションフルーツ、トマトの葉を伴う。ミディアムボディ、トロピカルフルーツの味わいが際立つ。フレッシュで魅力的、しっかりしたストラクチャーを伴う。

合う料理 パスタ、チキン、魚料理、リゾットなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール ヴィパーヴァ・ヴァレー

葡萄畑の位置 亜地中海性気候

気候 暖かい地中海性気候と、北からの冷涼な空気。高所は日光にさらされ、湿度が低く、シャルドネに適した気候条件。

土壌 厚い砂岩、泥岩層よりなる地層

収穫 ステンレスタンクで醸造

醸造 伝統的

熟成 澱といっしょに12カ月

酸度 4.50g/L

PH 3.44

残糖度 1.70g/L