ディアデーマ ダマーレ ビアンコ (2023)

9334483

ディアデーマ

イタリア



仕様

地域： イタリア / トスカーナ

原産地呼称： イタリア / I.G.T.- トスカーナ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン ヴィオニエ ヴェルメンティーノ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 地中海特有の低木、セージ、タイムの香りとともに、フローラルでフルーティーなノーズが広がる。口に含むと、フレッシュ、エレガントで繊細、美味しいストラクチャーを伴う。爽やかで風味豊かな後味が続く。食事に良く合い、またアペリティフにも最適。
合う料理 オレンジと生姜風味のエビのソテー、レモングラスとナンプラー風味のベトナム風ポークチョップなどと好相性
葡萄品種 ヴェルメンティーノ 40%、ソーヴィニヨン・ブラン 40%、ヴィオニエ 20%

畑 / 醸造方法

テロワール 丘陵
葡萄畑の位置 トスカーナ沿岸、マレンマ
気候 温暖
地質 粘土質土壌
収穫 手摘み
醸造 厳選した葡萄を優しく圧搾し、低温で清澄後、16℃のステンレスタンクで発酵。
熟成 ステンレスタンクで熟成

酸度 5.99g/L
残糖度 2.10g/L

受賞歴

ルカ・マローニ　96-99ポイント！
アンヌアリオ デイ ミリオーリ ヴィーニ イタリアーニ　96-99ポイント！
ジェームス・サックリング　91ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp