



仕様

地域：ギリシャ / ペロポネソス半島

原産地呼称：ギリシャ / P.G.I.- ペロポネソス

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ロディティス・アレポウ モスホフィレロ マラグジア

ティスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

サーブ温度：10°C

容量：750ml

説明

ジャスミンのような花のニュアンスとリッチなテクスチャー

ティスティングノート 緑がかった鮮やかな淡い黄色。複雑なノーズは、新鮮な生花が際立ち、ほのかな押し花が加わる。親しみやすく、柑橘系果実、ジャスミン、ミントの風味を含むリッチなテクスチャーを感じ、心地よい酸味によりフィニッシュへと導かれ、すっきりとした余韻で締めくくられる。

合う料理 サラダ、魚のフライ、カラマリなどと好相性

葡萄品種 ロディティス・アレポウ 63%、モスホフィレロ 30%、マラグジア 7%

認証 サスティナブルQCERT/ヴィーガン認証

*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。

畠 / 醸造方法

気候 地中海性気候

地質 砂質と粘土質が混ざる

収穫 手摘み

醸造 果皮といっしょに3-6時間コールドマセラシオンし、ステンレスタンクで発酵する

熟成 澱といっしょにステンレスタンクで2ヵ月熟成

酸度 5.38g/L

PH 3.25

残糖度 1.00g/L

受賞歴

ムンドゥス・ヴィニ2025 ゴールド！