



## 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

テイスト：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

**テイスティングノート** 緑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。

## 畑 / 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!