



## 仕様

地域：ジョージア / カヘティ  
スタイル：白ワイン  
葡萄品種：ルカツィテリ キシィ  
テイスト：辛口  
アルコール度数：13.8%  
サーブ温度：16℃  
容量：750ml

## 説明

人気のベドバから、土着品種で造る豊潤な白を新しくリリース

**テイスティングノート** ノーズは熟した洋ナシ、焼きリンゴ、ハニカム、トーストしたアーモンドを示す。口に含むと、素晴らしくクリーミーで樽香を感じ、滑らかなテクスチャーを伴う。多層でエレガント、魅了される。

**合う料理** ローストしたチキン、ホタテのソテー、コンテチーズなどと好相性

**葡萄品種** ルカツィテリ 70%、キシィ 30%

\*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

**葡萄畑の位置** クヴァレリ石灰岩と黒スレート質

**気候** クヴァレリは湿潤亜熱帯気候、夏は温暖（25～35℃）で冬は穏やか（0～5℃）。年間を通して適度な降雨量があり、アラザニ渓谷からの涼しい風が暖かさと調和し、ワイン造りに適した地域

**収穫** 手摘み

**醸造** キシィは伝統的なアンフォラで発酵。ルカツィテリはステンレスタンクで発酵し、マロラクティック発酵する。

**熟成** ブレンド後クヴェヴリで3ヵ月、500Lのフレンチオーク樽で6ヵ月熟成

**酸度** 5.60g/L

**PH** 3.70

**残糖度** 5.50g/L