# トソ シャルドネ (2026)

9363078

ボデガス・ヴィニャード パスカル・トソ

アルゼンチン




## 仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ

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： 12.0%

サーブ温度： 5℃から8℃

容量：750ml

## 説明

イタリア・ピエモンテからアルゼンチンに移住したパスカル・トソが1890年にワイナリーを設立。一世紀以上の歴史を刻む高品質ワインの生産者。本品は熟した青リンゴ、パイナップル、マンゴーなどのフルーツのアロマを示し、フレッシュでキレのある酸味を伴います。トースト感があり、すばらしく長い後味へと続きます。

**テイスティングノート** 熟した青リンゴ、パイナップル、マンゴーのアロマを示す。フレッシュで生き生きとした酸味を持ち、適度なトーストと素晴らしく長い余韻が続く。葡萄品種の特徴を力強く表現する、親しみやすい一本。
**合う料理** シーフード、軽いソース添えの鶏肉料理、リゾットなどと好相性
**葡萄品種** シャルドネ 100%

***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** メンドーサ、マイプ
**気候** 温暖で乾燥している。年間降水量は約200mm。毎日の温度差が特徴的で（昼と夜の差が最大20℃）と夏は暖かい。
**地質** 石を多く含む土壌
**収穫** 手摘みと機械
**醸造** 葡萄が最高のポテンシャルを発揮する、最良の熟成を迎えるタイミングで醸造を行う。厳選した酵母といっしょに、ステンレスタンクで低温発酵し、2ヶ月熟成後、ろ過し瓶詰めする。
**熟成** 2ヵ月

**酸度** 6.50g/L
**PH** 3.30
**残糖度** 1.50g/L

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