



仕様

地域：スロヴェニア / ヴィバウスカ・ドリナ

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(%)：13%

サーブ温度：11℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 黄金色。ブーケは柑橘類のドライフルーツ、パイナップル、カラメルを示し、白い果肉のフルーツと花の含みがはっきりと感じられる。風味はリッチで口をコーティングするクリーミーなテクスチャーはミネラル感を持つ。柑橘類のドライフルーツのアロマはが後味に表れ、滑らかな長い余韻を持つ。

合う料理 繊細な味わいのパスタやリゾット。脂ののった魚、貝類、ローストしたジビエや野菜料理とよく合う。

葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

気候 暖かい地中海性気候と、北からの冷涼な空気。高所は日光にさらされ、湿度が低く、シャルドネに適した気候条件。

土壌 泥灰土、風食した泥灰土、粘土質土壌

醸造 9月中旬に手摘み収穫を行う。果実は一日マセラシオンし、やさしく圧搾。澱引き後、自然なアルコール、マロラティック発酵を行う。

熟成 ステンレススティールタンクとフレンチオーク樽で12ヵ月間の熟成。

酸度 4.79g/l

PH 3.56

残糖 1.1g/l