



仕様

地域：イタリア / ウンブリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- ウンブリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ グレケット

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：9℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 白桃とほのかなパイナップルの繊細なノーズを示し、特徴的なスパイスと素晴らしい風味に、グレケットのフェネルやペパーミントを伴う。生き生きとした酸味と濡れた石のミネラルは、クリーミーで広がりのあるテクスチャーとバランスが取れている。香り高いハーブとカンフルを感じ、柑橘系果実とリコリスの長い余韻の後味が続き、ユニークな塩味も含む。

合う料理 ボンゴレ・ピアンコなどのパスタ、エビフライ（天丼）、各種魚介類、からあげなどの白身肉、ウナギの白焼きなどと好相性。

葡萄品種 シャルドネ85%、グレケット15%

オーガニック認証 2020年ヴィンテージからオーガニック認証を取得。葡萄栽培は、未認証ですが、常にオーガニックで行われている。

畑 / 醸造方法

テロワール レイクサイド・ヒル

気候 大陸性気候に近い

地質 シルトと砂質の土壌

収穫 手摘み（15kg容器で）

醸造 マセラシオンはせず、ステンレ・スチールタンクで発酵を行う。続けて50%新樽、50%2回目以降のフレンチ・オーク樽で発酵。

熟成 フレンチ・オーク樽で6-8ヵ月熟成

酸度 4.22g/L

PH 3.64

残糖度 <1g/L