



仕様

地域：ピエモンテ
スタイル：白ワイン
葡萄品種：アルネイス
テイスト：辛口
アルコール度数(%)：14%

説明

テイスティングノート 素晴らしい土着葡萄の白ワイン。花のようなブーケ、リンゴとほのかなレモンを伴い、フレッシュで凝縮した味わいを示し、強いミネラルと心地よさが、口の中で長く続く。調和が取れていて、とても飲みやすい。

合う料理 アペリティフとして、また魚介類の料理や前菜と好相性。

葡萄品種 100% アルネイス

畑 / 醸造方法

テロワール ロエロ

葡萄畑の位置 ヴェッツァ・ダルバ

気候 地中海性気候

地質 砂質を多く含む土壌

収穫 9月初旬に小さい籠を使い手摘み収穫

醸造 ステンレスタンクでアルコール発酵し、マロラクティック発酵を行う。

熟成 ステンレスタンクで数ヶ月熟成

酸度 4.90g/L

残糖度 3.79g/L