シャルドネ テッレ・シチリアーネ、イ・モーリ (2020)

9295379

イ・モーリ

イタリア

仕様

地域： イタリア / シチリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

※オンラインショップでのみお買い求めいただける商品です

年間5000万リットルのワインを生産する飲料グループが選んだシャルドネ
凝縮したノーズは花と白い果実の含みを示します。リゾットと完璧に合い、白肉、グリルしたチーズなどとも好相性です。
テイスティングノート 凝縮したノーズは花と白い果実の含みを示す。リゾットと完璧に合う。白肉、グリルしたチーズなどとも好相性。
合う料理 前菜やチーズに最適、野菜や魚のファーストコースなどとも好相性。
葡萄品種 シャルドネ 100%

畑 / 醸造方法

テロワール 丘陵地帯、標高200m、低地
気候地中海性気候
地質 シルト粘土質土壌
収穫 手摘みと機械
醸造 8月末に収穫し、選果。除梗後、8時間の果皮とコールドマセラシオンし、やさしく圧搾。約15日間、13～15℃で発酵し、オーク樽で1～2ヶ月間熟成。安定とろ過後、瓶詰めを行う。
熟成 2ヵ月

酸度5.20g/L
PH3.30g/L
残糖度7 g/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