



仕様

地域：ブルガリア / トラキア・ヴァレー

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(%)：13.1%

サーブ温度：11℃から15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ミントのようなマンゴーカスタードを感じるアロマを示す。フレッシュでまろやかな風味に、香り高いミネラルが加わる。

合う料理 シーフード、チキン、クリーミーなソースのパスタ、ブリーやグリュイエールチーズなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール 黒海からの暖かい風とバルカン山脈からの冷涼な風の影響を受ける

葡萄畑の位置 テネボとプリレプ

気候 地中海性気候

地質 大陸性と地中海性気候

地質 シナノキ林土壌とわずかに粘土質土壌

収穫 気温の低い早朝に手摘み収穫し、選果する。

醸造 選果後破砕と除梗し、ドライアイスで13~15℃に冷却し、果汁と固形分を分離する。48時間後、透明な果汁を澱引きし、マストに適切な酵母を投入する。20-25日アルコール発酵後、澱引き。清澄し、低温で安定させた後、瓶詰めを行う。

熟成 ステンレスタンク

酸度 6.00g/L

PH 3.06g/L

残糖度 5.40g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト ベスト・パイ&90ポイント!