



## 仕様

地域：イタリア / フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：ピノ・グリージョ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 淡いピンク色。ノーズはエレガントで複雑、ほのかな桃、メロン、ブラックベリーと土の含みを伴う。まろやかですっきりした酸味に、澄んだ後味が続く。

**合う料理** アペリティフに最適ですが、食事にもよく合う。特にオードブル、シャルキュトリー、スープ、リゾットなどとの相性が抜群。

**葡萄品種** ピノ・グリージョ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** タウリアーノ・ディ・スピリンベルゴのブドウ畑は、ドロミテ山脈のすぐ下、ポルデノーネ県の上流平野に位置している。北の冷たい海流から山を守り、アドリア海の影響を受け、沖積地を起源とする特徴的な砂利質の土壌のおかげで、ブドウ栽培に非常に適している。

**葡萄畑の位置** フリウリDOC

**地質** 砂利質土壌

**気候** 温暖

**収穫** 完璧に熟した最高の区画から収穫を行う。（9月初旬）

**醸造** 果皮と7.8-10℃で数時間コールドマセラシオンを行い、天然酵母といっしょにステンレスタンクで、18℃で発酵する。

**熟成** ステンレタンクで4ヵ月熟成

## 受賞歴

グローバル・マスター・ロゼ ゴールド 93+ポイント！

ジェームス・サックリング 90ポイント！