プリネ・ビアンコ (2021)

9297490

パラディン

イタリア

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：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

魚やローストした白肉に合う長期熟成向きのワイン

テイスティングノート 麦わら色。複雑なブーケに果実含みとエレガントなバニラの香りを伴う。ドライで調和が取れている味わいは、長い余韻の後味へと続く。
合う料理 魚料理、ローストした白肉などと好相性
葡萄品種 シャルドネ

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール ローム土壌は、様々な葡萄品種の栽培に適しいる。複雑でしっかりしたストラクチャーを持ち、長期熟成向きのワインを造る
葡萄畑の位置 イタリア/ヴェネト州の北東に位置し、フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア自治州近くに位置する
気候 温暖な気候
地質 粘土質土壌
収穫 完璧に熟した葡萄は9月1日に収穫を開始
熟成 フレンチオーク樽で5ヵ月熟成

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