



仕様

地域：マルケ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：マルヴァジア ヴェルディッキオ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

説明

テイスティングノートわずかに緑色を帯びた麦わら色。熟成により黄金色に展開する。繊細でフレッシュな芳香に、果実と花の余韻が続き、ほのかなピターアーモンドを伴う。

合う料理 白肉、オードブル、前菜、キノコ、トリュフ、野菜の炒め物など合う。また、魚、甲殻類、タコ、イカなどとも好相性。

葡萄品種 ヴェルディッキオ 85%、マルヴァジア 15%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 垂直トレリス

気候 地中海性気候

地質 粘土、シルト、砂質土壌

収穫 9月下旬～10月中旬まで

醸造 房ごと空気圧式圧搾機でやさしく圧搾し、13-15℃で、20-30日間発酵する

酸度 6.30g/L

残糖度 3.16g/L