



仕様

地域：ウンブリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グレケット トレッピーアーノ・プロカニコ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

説明

テイスティングノート 色鮮やかな麦わら色。ノーズはフルーティーで、濃いプーケを持つ。ミネラルの持続性のある味わいは、ナチュラルで、やさしいストラクチャーを感じる。砕いた黄色いリンゴ、しっかりした花に、ほのかなオリーブとセージの芳香を示す。柔らかいテクスチャーがまるやかにし、同時にピリッとした酸味とミネラルがテンションを与えている。熟したリンゴや梨と甘いスパイスが全体に広がる。後味はフレッシュでクリーン、唾液腺を刺激し、最後に微かなライムを含むグラニースミスアップルの余韻を感じる。

合う料理 アペリティフとして、またシーフードの前菜、煮魚または焼き魚、白肉の料理と好相性。

葡萄品種 70% グレケット、30% トレッピーアーノ・プロカニコ

認証 オーガニック

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰質土壌

葡萄畑の位置 オルヴィエート - コルバーラ湖

気候 地中海に面し、湖の影響を強く受ける。風が強く、昼夜の温度差が激しい。

地質 石灰岩と第三紀時代の粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 発酵前にスキンコンタクトでマセラシオン後、ソフトプレス。温度管理したステンレススティールタンクで土着酵母と発酵。6-8ヵ月バトナージュしながらマセラシオン。

熟成 ステンレススティールタンクで熟成

酸度 6.00g/L

PH 3.40

残糖度 4.50g/L