トソ ソーヴィニヨン・ブラン (2024)

9335795

ボデガス・ヴィニャード パスカル・トソ

アルゼンチン

仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ / マイプ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 5℃から8℃

容量：750ml

説明

※配送タイミングによりラベルが画像と異なる場合がございます、ご了承ください。
ラベルはお選びいただけません。

イタリア・ピエモンテからアルゼンチンに移住したパスカル・トソが1890年にワイナリーを設立。高品質な土壌、理想的な気候のマイプ地区はアルゼンチン国内でも最高品質の葡萄の生産地となりました。一世紀以上の歴史を刻む生産者。このソーヴィニヨン・ブランは黄色がかった明るく綺麗な色合いで、ハーブや柑橘系のアロマの長い余韻が続き、ピンクグレープフルーツやメロンを含み、後味にほのかな甘味を感じます。

テイスティングノート 黄色がかった綺麗な色合いを持ち、ハーブと柑橘系のアロマの余韻を長く感じる。フルボディの味わいは素晴らしく濃厚で、ピンクグレープフルーツやメロンを伴う。
合う料理 シーフード、パスタ、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

***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 メンドーサ、アルゼンチン
葡萄畑の位置 メンドーサ、マイプ
気候 温帯乾燥気候で、年間降雨量は約200ミリ。毎日の寒暖差が大きく（昼夜の20℃差）、夏の暖かさが特徴的
地質 石を多く含む
収穫 手摘みと機械
醸造 葡萄が最適なポテンシャルを発揮する、最良の熟成を達成した時に収穫する。低温のステンレスタンクで、厳選した酵母といっしょに発酵。2ヵ月熟成させ、瓶詰め前にろ過する。
熟成 2ヵ月熟成

酸度 7.20g/L
PH 3.25
残糖度 1.50g/L

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