



仕様

地域：イタリア / ウンブリア

原産地呼称：イタリア / D.O.C.- オルヴィエート・クラッシコ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グレケット トレヴィアーノ・プロカニコ

テイスト：辛口

アルコール度数(%): 12.0%

サーブ温度：12℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

オーガニック認証

テイスティングノート フリヴィエト・クラッシコ伝統の最もモダンで革新的なワイン。畑での正しい品質の葡萄厳選により、栽培に非常に適した地域の全てのポテンシャルを示している。とても飲みやすく複雑なワインで、オルヴィエート・クラッシコのワインへの情熱の最高の例である。

合う料理 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。または食前酒として。

葡萄品種 70% グレケット、30% トレヴィアーノ・プロカニコ

畑 / 醸造方法

テロワール：オルヴィエート、コラボラーラ湖

気候：湖の影響を受ける地中海性気候。風が強く、日中の温暖差のある気候。

地質：始新世粘土質石灰岩

収穫：手摘み収穫

醸造：マセラシオン日数、発酵（樽、ステンレススティール、部分的かどうか）等 12時間スキンコンタクトをしたコールドマセラシオンを行う。土着の酵母を添加し、温度管理をしたステンレススティールタンクで発酵を行う。6-8か月間酵母を使用してマセラシオンを行う。

熟成：ステンレススティールタンクで熟成を行う

受賞歴

'2019' ヴィンテージ
ジェームス・サックリング 90 ポイント！