



## 仕様

地域：スロヴェニア / ヴィバウスカ・ドリナ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：11℃から13℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 黄金色。ブーケは柑橘類のドライフルーツ、パイナップル、カラメルを示し、白い果肉のフルーツと花の含みがはっきりと感じられる。風味はリッチで口をコーティングするクリーミーなテクスチャーはミネラル感を持つ。柑橘類のドライフルーツのアロマはが後味に表れ、滑らかなで長い余韻を持つ。

**合う料理** 繊細な味わいのパスタやリゾット。脂ののった魚、貝類、ローストしたジビエや野菜料理とよく合う。

**葡萄品種** 100% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**気候** 暖かい地中海性気候と、北からの冷涼な空気。高所は日光にさらされ、湿度が低く、シャルドネに適した気候条件。

**土壌** 泥灰土、風食した泥灰土、粘土質土壌

**醸造** 9月中旬に手摘み収穫を行う。果実は一日マセラシオンし、やさしく圧搾。澱引き後、自然なアルコール、マロラティック発酵を行う。

**熟成** ステンレススティールタンクとフレンチオーク樽で12ヵ月間の熟成。

**酸度** 4.79g/l

**PH** 3.56

**残糖** 1.1g/l