



## 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：マルヴァジア

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.2%

サーブ温度：11℃から13℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 緑色を帯びた黄金色。組成された豊かなアカシアとパッションフルーツの花の香り。緑のアーモンドや花の含みを持ち、蜂蜜の風味を示す。ミディアム・ボディ、スムーズでジューシー。心地よいアロマの中、長い余韻とすっきりした後味。

**合う料理** 魚、グリルした魚、海鮮リゾット、クリーミーな味の濃いスープ、グリルした白肉と好相性。

**葡萄品種** 100% マルヴァジア

希望小売価格 ¥3,410 (税込)

## 畑 / 醸造方法

**土壌** 泥灰土、風食した泥灰土、粘土質土壌。

**気候** 北からの冷涼な大気の影響を受ける、温暖な地中海性気候。高地は日当たりが良く、湿度が低い為、マルヴァジアの葡萄にとって好条件となる。

**醸造** 9月の中旬に手摘み収穫を行う。12時間のマセラシオン、やさしく圧搾。澱引き後、18℃で発酵とマロラクティック発酵を行う。ステンレススティールタンクで6ヵ月間若いワインは熟成を行う。

**熟成** 6ヵ月間ステンレススティールタンクで熟成を行う。

**酸度** 5.61g/l

**PH** 3.42

**残糖度** 3.7g/l