



仕様

地域：イタリア / フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 活き活きとした緑がかった麦わら色。ノーズは香り高く、パッションフルーツ、バナナ、メロンのトロピカルフルーツとスパイスの含みを伴う。強い酸味とピロードのような滑らかさのバランスがよく、後味は長く続く。

合う料理 とてもエレガントな白ワイン。洗練された香りの強さは、魚のオードブルや甲殻類などと好相性。

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン

畑 / 醸造方法

テロワール ドロミテ山地のすぐ下にあるポルデノーネ県の上流平原に位置する。北の寒流とアドリア海の影響から山々が守られていること、そして沖積土に由来する特徴的な砂利質の土壌のおかげで、この地域は葡萄栽培に非常に適している。

葡萄畠の位置 フリウリDOC

地質 砂利質土壌

気候 温暖

収穫 完璧に熟した葡萄を選果しながら手摘みで収穫 (9月初旬)

醸造 天然酵母といっしょに15.6°C、ステンレタンクで発酵

熟成 ステンレタンクで4ヵ月熟成

酸度 6.00g/L

PH 3.30g/L

残糖度 2.20g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 90ポイント！

ワイン・スペクテーター 89ポイント！