



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 生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。

**葡萄畑の位置** 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℃、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!