



## 仕様

地域：イタリア / ピエモンテ

原産地呼称：イタリア / D.O.C.G.

スタイル：白ワイン

葡萄品種：アルネイス

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：8°Cから12°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 素晴らしい土着葡萄の白ワイン。花のようなブーケ、リンゴとほのかなレモンを伴い、フレッシュで凝縮した味わいを示し、強いミネラルと心地よさが、口の中で長く続く。調和が取れていて、とても飲みやすい。

**合う料理** アペリティフとして、また魚介類の料理や前菜と好相性。

**葡萄品種** 100% アルネイス

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ロエロ

**葡萄畠の位置** ヴェッツァ・ダルバ

**気候** 地中海性気候

**地質** 砂質を多く含む土壤

**収穫** 9月初旬に小さい籠を使い手摘み収穫

**醸造** ステンレスタンクでアルコール発酵し、マロラクティック発酵を行う。

**熟成** ステンレスタンクで数ヶ月熟成

**酸度** 4.90g/L

**残糖度** 3.79g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 91ポイント！