



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

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：8℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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

葡萄畑の位置 ヴェッツァ・ダルバ

気候 地中海性気候

地質 砂質を多く含む土壌

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！