



仕様

地域：イタリア / エミリア=ロマーニャ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン トレッピーアーノ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 麦わら色。ノーズはとてもフルーティーで、ほのかな洋ナシ、リンゴを伴う。素晴らしいバランスの味わいは、まるやかで、後味はエレガント。

合う料理 アペリティフとして、また魚料理、魚のグリル、フレッシュでクリーミーなチーズなどと好相性。

葡萄品種 40% トレッピーアーノ、30% シャルドネ、30% ソーヴィニヨン・ブラン

※ボトルキャップはロゴ入り・無しものがございます。ランダムに発送いたしますので、お選びいただくことはできません。

畑 / 醸造方法

地質 粘土質と石を含む土壌

収穫 手摘み

醸造 葡萄はすぐにソフトプレスし、冷却する。温度管理した約15?16℃のステンレスタンクで発酵。鋼で行われます。熟成は、スチールタンクで、細かい澱の上に "batonnage" で約3ヶ月です。

酸度 6.10g/L

PH 3.35g/L

残糖度 6.5g/L