



仕様

地域：イタリア / シチリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：375ml

説明

年間5000万リットルのワインを生産する飲料グループが選んだシャルドネ凝縮したノーズは花と白い果実の含みを示します。リゾットと完璧に合い、白肉、グリルしたチーズなどとも好相性です。

テイスティングノート 凝縮したノーズは花と白果実の含みを示す。

合う料理 リゾットや白肉、グリルチーズなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール 丘陵地帯、標高200m、低地

気候 地中海性気候

地質 シルト粘土質土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 8月末に収穫し、選果。除梗後、8時間の果皮とコールドマセラシオンし、やさしく圧搾。約15日間、13～15℃で発酵し、オーク樽で1～2ヶ月間熟成。安定とろ過後、瓶詰めを行う。

熟成 2ヵ月

酸度 5.20g/L

PH 3.30g/L

残糖度 7 g/L