

9300732



## 仕様

地域：イタリア / ウンブリア

原産地呼称：イタリア / D.O.C.- オルヴィエート・クラッシコ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グレケット トレツピアーノ・プロカニコ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

サーブ温度：12℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 色鮮やかな麦わら色。ノーズはフルーティーで、濃いプーケを持つ。ミネラルの持続性のある味わいは、ナチュラルで、やさしいストラクチャーを感じる。砕いた黄色いリンゴ、しっかりした花に、ほのかなオリーブとセージの芳香を示す。柔らかいテクスチャーがまるやかにし、同時にピリッとした酸味とミネラルがテンションを与えている。熟したリンゴや梨と甘いスパイスが全体に広がる。後味はフレッシュでクリーン、唾液腺を刺激し、最後に微かなライムを含むグラニースミスアップルの余韻を感じる。

**合う料理** アペリティフとして、またシーフードの前菜、煮魚または焼き魚、白肉の料理と好相性。

**葡萄品種** 70% グレケット、30% トレツピアーノ・プロカニコ

**認証** オーガニック

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 粘土石灰質土壌

**葡萄畑の位置** オルヴィエート - コルバーラ湖

**気候** 地中海に面し、湖の影響を強く受ける。風が強く、昼夜の温度差が激しい。

**地質** 石灰岩と第三紀時代の粘土質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 発酵前にスキンコンタクトでマセラシオン後、ソフトプレス。温度管理したステンレススティールタンクで土着酵母と発酵。6-8ヵ月バトナージュしながらマセラシオン。

**熟成** ステンレススティールタンクで熟成

**酸度** 6.00g/L

**PH** 3.40

**残糖度** 4.50g/L