



仕様

地域：ブルガリア
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(%)：13.5%
サーブ温度：11℃
容量：750ml

説明

ブルガリアーナは、ブルガリアの鮮やかなテロワールに敬意を表し、異教徒の起源にまで遡ることができるような、地域特有のものを表現している。ブルガリアは、ワイン醸造や紡績といった伝統的な事業を通じて、何世紀もの間、外部からの支配を受けながらも、独自の文化的アイデンティティを維持してきた。

ブルガリアーナのロゴのモチーフである織物は、ブルガリアの主要都市であるソフィアのダウントウンとプロブディフの芸術地区であるカバーナの活気ある、ストリートアート文化を現代的に反映している。

テイスティングノート 緑色がかったきらめくゴールド色。ノーズはエレガントで複雑さと繊細なスパイスを示し、ほのかなパピルス、白胡椒、ライム、パッションフルーツを伴う。フルボディ、微かな柑橘系のフレッシュさとミネラルの後味が続く。

合う料理 シーフード、チキン、クリームソースの Pasta、ブリーやグリュエールなどのチーズと合う。そのままでも愉しめる。

葡萄品種 100% シャルドネ

*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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール ドナウ川東岸、ブルガリア最南端の斜面

葡萄畑の位置 スヴィシュトフ、ブルガリア

気候 年間日照時間2500時間以上、晴天日数90日以上の中緯度大陸性気候。夏は暑く乾燥し、夜は涼しく、冬は寒く、春には霜が降り凍結することもある。ドナウ川から吹く風は、1日の中でも大きな変化をもたらす。そのため、葡萄のアロマと風味が十分に引き出される。

地質 岩と粘土質土壌が混ざる

収穫 10-12kgの籠で手摘み収穫する。

醸造 畑と選果台で選果後、除梗する。12℃で3-4時間マセラシオンを行う。14℃のタンクで発酵し、18℃まで温度を上げる。攪拌しながら最後の発酵は樽で仕上げる。

熟成 500Lと222Lのフレンチオーク樽で6ヵ月熟成

酸度 5.77g/L

PH 3.41

残糖度 1.94g/L