バルベラーニ・カスタニョーロ・オルヴィエート ビアンコ(2019)

9285099

バルベラーニ

イタリア

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 トレッビアーノ・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、濃いブーケを持つ。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ろやかにし、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。また前菜、ファーストディッシュ、煮魚や焼き魚、白肉などに最適。
葡萄品種 70%グレケット、30%プロカニコ（別名トレッビアーノ）

***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

受賞歴

ジェームス・サックリング　90 ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp