ロエロ・アルネイス (2021)

9295262

マウロ・モリーノ

イタリア

仕様

地域： イタリア / ピエモンテ

原産地呼称： イタリア / D.O.C.G.

スタイル：白ワイン

葡萄品種： アルネイス

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14%

サーブ温度： 8℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 素晴らしい土着葡萄の白ワイン。花のようなブーケ、リンゴとほのかなレモンを伴い、フレッシュで凝縮した味わいを示し、強いミネラルと心地よさが、口の中で長く続く。調和が取れていて、とても飲みやすい。
合う料理 アペリティフとして、また魚介類の料理や前菜と好相性。
葡萄品種 100% アルネイス

畑 / 醸造方法

テロワール ロエロ
葡萄畑の位置 ヴェッツァ・ダルバ
気候 地中海性気候
地質 砂質を多く含む土壌
収穫 9月初旬に小さい籠を使い手摘み収穫
醸造 ステンレスタンクでアルコール発酵し、マロラクティック発酵を行う。
熟成 ステンレスタンクで数ヶ月熟成

酸度 4.90g/L
残糖度 3.79g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 91ポイント獲得！

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