トソ シャルドネ (2022)

9299983

ボデガス・ヴィニャード パスカル・トソ

アルゼンチン



仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ

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： 5℃から8℃

容量：750ml

説明

香ばしさとフルーティーさがグリルした肉やパスタに合う

イタリア・ピエモンテからアルゼンチンに移住したパスカル・トソが1890年にワイナリーを設立。一世紀以上の歴史を刻む高品質ワインの生産者。本品は熟した青リンゴ、パイナップル、マンゴーなどのフルーツのアロマを示し、フレッシュでキレのある酸味を伴います。トースト感があり、すばらしく長い後味へと続きます。
テイスティングノート 熟した青リンゴ、パイナップル、マンゴーなどのフルーツのアロマを示し、フレッシュでキレのある酸味を伴う。トースト感があり、すばらしく長い後味へと続く。飲み易く、シャルドネ品種の特徴を表し、ほのかにオークを含む。
合う料理 シーフード、家きんの繊細なソース添え、リゾットなどと好相性
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 メンドーサ、アルゼンチン
葡萄畑の位置 メンドーサ、マイプ
気候 温暖で乾燥している。年間降水量は約200mm。毎日の温度差が特徴的で（昼と夜の差が最大20℃）と夏は暖かい。
地質 石を含む
収穫 手摘みと機械
醸造 葡萄が最高のポテンシャルを発揮する、最良の熟成を迎えるタイミングで醸造を行う。厳選した酵母といっしょに、ステンレスタンクで低温発酵し、2ヶ月熟成後、ろ過し瓶詰めする。
熟成 2ヵ月

酸度 6.00g/L
PH 3.20
残糖度 1.21g/L

受賞歴

ドリンクス・ビジネスザ・アジア・マスターズ・シャルドネ　ゴールド！

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