

アルヴァーリ ワインノート

Vermentino di Sardegna D.O.C.



古くから伝わるヴェルメンティーノのブドウから生み出されるワイン。温度管理された環境で発酵される。繊細でかつ優雅、偉大な白ワインであり、魚料理、スープや白身の肉料理によく合う。



ワインノート

アルヴァーリ ワインノート	
地面:	北向きに面したやや泥炭質の土壌
気候:	冬も温暖な地中海性気候、ほどよい降水量、夏は暑い が風が吹く
収穫:	後期収穫、9月最終週の、糖度216 gr/lに達したブドウを収穫する。
ワイン造り:	破碎、圧搾を軽く行う。
洗練:	時間、低温で予備発酵、マセラシオンを行う。この際の温度は15 を超えないように保たれる。
瓶詰め:	3-4か月間、ステンレス製容器
解析データ:	窒素気体中で。アルコール度数13,5-14% vol 、酸味5.5gr/l (酒石酸)、糖度3.4gr/l
官能特性:	つややかな黄金色、強いフローラルな香りと独特のアロマを放つ。ドライな、それでいてやわらかく、力強い味わいととも、口の中に風味が残る。
ペアリング:	食前酒、魚や淡白な肉のグリルに適している。
提供温度:	12~14
フォーマット:	750ml