

ドンニカリア 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。ドライな白ワインである。力強くも、繊細、フルーティーで優雅な味をもつ。甲殻類のシーフード料理、スープやリゾットと合わせる。



ワインノート

ドンニカリア ワインノート	
地面:	砂質で礫質、北東に面している。冬も温暖な地中海性気候、ほどよい降水量、夏は暑い風が吹く。
気候:	冬も温暖な地中海性気候、ほどよい降水量、夏は暑い風が吹く。
収穫:	8月最後から9月初旬にかけて、ブドウが糖度208 gr/lに達するとき。
ワイン造り:	破碎、圧搾を軽く行う。15 を超えない温度で発酵させる。
洗練:	ステンレス製の容器
瓶詰め:	窒素気体中で。44x26mmのコルク栓で
解析データ:	アルコール度数12,5-13% vol.、酸味5.5gr/l (酒石酸)、糖度3.5gr/l
官能特性:	つややかな黄金色、緑色の光を放つ。アーモンドの花特有の香りがあり、ドライな、強くさっぱりした味わい。フルーティーなアロマが心地よい。
ペアリング:	食前酒、魚介料理、スープや魚やデリケートな淡白な肉とよくあう。
提供温度:	10°C
フォーマット:	375ml、750ml