

Langhe d.o.c. Bianco

我々にとって最新ラベルにあたるこのワインを一言で表すのであれば、シャルドネ種とアルネイス種の最高のマリアージュです。

8ヶ月のシュールリーを行うことにより、ニワトコの花や黄色い果肉のフルーツ、柑橘類の香りが残る芳香性の強いワインを造ることができました。

味わいは食事が進むようなボリューム感がありながらも非常に上品で、シンプルなアサリのスパゲティなどの魚介料理との相性が抜群です。また魚介以外にもズッキーニやミントをつかった春野菜の揚げ物にもよく合います。

原産地呼称: ランゲ d.o.c. ビアンコ

畑の位置: ネイベ村

ブドウ品種: シャルドネ種 80%、アルネイス種 100%

1ヘクタール当たりの収穫量: 65ヘクトリットル

畑の方角: 北、南、東向き

地質: 石灰砂質

樹の仕立て: グイヨ仕立て

アルコール発酵: 温度管理されているステンレスタンクを使用

熟成期間: ステンレスタンクにて酵母とともに最低8ヶ月間の熟成後、2ヶ月間のボトル熟成を行う。

色: 薄い黄色

香り: 新鮮な果実を思わせる爽やかな香り

味わい: オレンジや他の柑橘類の花の香りが広がる爽やかな味わい

料理との相性: 繊細な味わいのお料理との相性が良く、アペリティフに最適なワイン

アルコール度数: 12.5度

サービス温度: 7度



Azienda Agricola Dante Rivetti