



クルテフランカ ビアンコ

ワイン名称 クルテフランカ・ビアンコ D.O.C

葡萄品種 シャルドネ 100%

地質の種類 深層まで沖積土モレーンが見られ、石理は砂質ロームで、モレーン石が頻繁にもしくは非常に頻繁に混ざっています。

葡萄畑の位置 カッツァーゴ・サン・マルティーノ市
サーラ地区「カンポ・サーラ」

日照条件と海拔 海拔250 m、南西向き of 軽い斜面。

収穫量 9,000kg/ha

収穫時期 8月下旬、9月上旬の朝の涼しい時間帯に手摘みで収穫します。

醸造方法 低圧で压榨した一番搾りのモストは、18℃以下に設定したステンレス槽内で醗酵させます。その後、6ヶ月間、酵母と共に醗酵させます。瓶詰め工程は、収穫の翌年の春の終わりに行なわれます。

テイasting・ノート 緑を含む麦藁がかかった黄色。フルーティーで上品な香り、トロピカルフルーツと共に柑橘類の芳香を放ちます。豊潤な味わい、爽やかさと甘美さの余韻が残り、しっかりとした骨格を感じさせます。

サイズ



0,75 l

