



SAN MARZANO

イルプーモ

ピアンコフリッツァンテ サレント I.G.P.



種類: 発泡白ワイン

ブドウ品種: サレント地方の典型的な白ブドウ

名称: サレント I.G.P.

仕立て: スパッリエーラ (垣根仕立て)

植栽密度: 1ヘクタール当たり4,000本

生産地域: プリア州サレント地方のサン・マルツァーノ。海拔約120m、昼夜の寒暖の差が大きく、夏季によく風の当たる地域です

土壌: 粘土質ぎみで、ほどよいバランスの浅めの土壌で礫が豊富に含まれています

収穫時期: 8月~9月

ワイン醸造: ブドウを軽くプレスした後、果皮を使わずに低温で発酵させます。密閉タンク内で二次発酵させます

熟成: 密閉タンク内で約1カ月熟成させます

官能特性: 輝きのある麦藁の黄色で泡は細かく、ブーケが華やかなフローラルの香りと黄色い果実の快い香りを放ちます。口に含むとミネラル感があり、爽やかで程よく繊細な味です

料理との相性: アペリティフに最適です。軽いアンティパスト、海の幸やベジタリアンのシンプルな料理とも合います

飲み頃温度: 6~8°C

WINE SHARING BEAUTY

