



SAN MARZANO

スッラ

マレスコ・ヴァッレ・ディトリア IGP

種類: 白ワイン

ブドウ品種: マレスコ 100%

名称: ヴァッレ・ディトリア IGP

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3,800本

生産地域: 海拔280 mにあるヴァッレ・ディトリアのブドウ栽培が盛んな地域。降水量が少なく、高温で乾燥した気候です。

土壌: 石灰粘土質

収穫時期: 9月末に手摘みで収穫

ワイン醸造: 除梗したブドウを低温で数時間果皮と漬け込んでから搾汁し、香味を引き出します。ブドウの自然なアロマとブーケをそのまま保ちながら15℃で13～15日ステンレス槽で発酵させます。

熟成: ステンレス槽

官能特性: 色はやや金色がかった麦わらの黄色。パイナップルやグレープフルーツなどの柑橘類をくっきりと感じさせるこのブドウ品種らしい香りがします。快い明確な酸味が特徴のワインです。

料理との相性: アペリティフに最適です。甲殻類をベースとした前菜にもよく合います。

飲み頃温度: 10～12℃



WINE SHARING BEAUTY