

商品名 (伊) Friuli Grave DOC Sauvignon Blanc

商品名 (日) フリウリ・グラヴェ ソーヴィニヨン・ブラン

原産地呼称等 DOC (DOP)

生産者情報 ビドーリ (BIDOLI)

生産地域 フリウリ・グラヴェ 地域 - リーヴェ・ダルカーノ  
アルプスから南に向かって流れ注ぐタリアメント川の両岸、西はポ  
ルデノーネから、東はウーディネまでの間の地域

畑・土壌 砂利・小石の多い沖積層土壌

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン

平均収穫量/他

残糖：酸度

ALC. % 12.0%

タイプ 白/辛口

飲用温度 10-12℃

製造方法 約10℃前後で約4-6時間程度スキンコンタクトします。その後12℃  
前後のステンレススチールタンクで発酵、発酵完了後もしばらく  
の間澱の上で味わいを深めます。清澄、フィルターをかけた後、低  
温で静置します。メモ 緑色がかった麦藁色、トマトの葉の香りなどハーブや緑の香りと、  
パッションフルーツ、グレープフルーツの香り。生き生きと快活な  
印象、酸味が豊かで旨みがある味わい。伊勢海老、オマールエビ、  
海老、サーモンや海の魚との相性は抜群です。

商品画像(全体/ラベル)



## 商品情報

商品番号 747-106

参考小売価格 ¥2,000

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.25 Kg

単品サイズ 073x 073 x319 (LxDxH) mm

JANコード

EANコード



カートン重量 7.65 Kg

カートンサイズ 225x 150 x325 (LxDxH) mm

ITFコード