

## 商品名 (伊) LAZIO IGT BIANCO CHARDONNAY

商品名 (日) ラツィオ IGT ビアッコ シャルドネ

原産地呼称等 IGT (IGP)

生産者情報 カザーレ・デル・ジリオ

生産地域 ラツィオ州、ラティーナ県

葡萄畑 4,000本/ha

土壌

葡萄品種 シャルドネ 100%

A L C . 度 13.0%

タイプ 白/辛口

飲用適温度 12℃前後



製造方法 密植度を下げ、葡萄の樹ごとの収穫量を減らすことにより、糖分を上げつつ、必要な酸が保たれるように畑からケアします。収穫時期は9月初旬、収穫後すぐにソフトプレスし、注意深く集めた、重力で流れ出るフリーランジュースを6-8日間アルコール発酵します。MLFを避けるため、低温で保管します。収穫翌年ボトリングするまでの3-4か月間、ステンレスタンクで熟成します。

メ モ 深い麦わら色をしています。  
アカシアの花のエレガントな香りや、桃やバナナの豊かな果肉の香りがします。  
なめらかな口当たりをしており、フレッシュな酸味を感じます。バランスがとれており、長い余韻を持ち、人を引き付ける魅力的なワインです。  
華やかな香りとフレッシュ感が特徴で、お魚のグリル、白身肉の煮込み料理とも相性が良いでしょう。

## 商品情報

商品番号 720-102

参考小売価格 ¥2,400

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.30 Kg

単品サイズ 070x 070 x316 (WxDxH) mm

カートン重量 8.1 Kg

カートンサイズ 160x 240 x330 (WxDxH) mm

単品商品コード



8 003565 0000142

集合包装用商品コード

