

## 商品名 (伊) LAZIO IGT PETIT MANSENG

商品名 (日) ラツィオ IGT プチ・マンサン

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

葡萄畑

土壌 石灰質、砂質土壌

葡萄品種 プティ・マンサン 100%

A L C . 度 13.0%

タイプ 白/辛口

飲用適温度 12℃



製造方法 良く熟した、しかしこの品種を表現するのに不可欠な酸度をしっかりと残した絶妙のタイミングで収穫します。除梗破碎後、7-8℃で10-12時間だけ低温でスキンコンタクトした後、皮を傷つけないようにごくごくわずかな力でソフトプレスし、14-16℃で自然に沈むのを待ちます。その後発酵を自然に任せ、発酵開始後2日目に酵母を加えます。それから10日ほどたってから、発酵が終わったとき(18-20℃)、MLFを避けるためワインをほかの容器に移し替えて温度を下げます。翌年の3月~4月にボトリングがされるまでの間、シュールリーで熟成させます。

メモ 輝きのある麦わら色。香りのアタックは強めで、アロマティックでスパイシーです。口に含むと、フレッシュでふんだんなミネラルを感じます。旨味があり、全体的に釣り合いの取れた構成の良いワインです。

プティ・マンサンといえば、ジュランソン、ジュランソンといえばパスリヤー・ジュ(樹上乾燥)の甘口を思い浮かべますが、このワインは、ジュランソン・セック同様、食事をおいしくする辛口ワインです。特に海の幸と合わせていただきたい味わいで、カサゴのように旨味の強い魚介のアックアパッツァと相性が良いでしょう。

## 商品情報

商品番号 720-104

単品商品コード

参考小売価格 ¥2,900

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.30 Kg

単品サイズ 070x 070 x316 (LxDxH) mm

カートン重量 8.1 Kg

カートンサイズ 160x 240 x330 (LxDxH) mm



8 003565 000319

集合包装用商品コード

