



LE MONDE

フリウラーノ D.O.C. 白ワインコレクション

品種: フリウラーノ
原産地呼称: Doc フリウリ
土壌タイプ: 粘土質、石灰質、豊富なミネラル分

栽培方式: グイヨー
植栽密度: 4,300 本/Ha
収穫期: 9月半ば

醸造工程: 発酵前の低温醸し(24時間)、軽いブドウ圧搾、温度管理された発酵を経た後、ステンレス製タンクで数か月熟成されます。

熟成期間: 醸造より3-4 年
アルコール度数: 13%
飲み頃温度: 約 10-12°C
内容量: 1箱 6本入り(ボトル容量0,75 l)



色

緑がかった金色の輝きが見られる濃い麦わら色

香り

繊細なブーケ、芳香を放つ特徴と野の花の香りが複雑なニュアンスを与えます。

味わい

フレッシュさ、ミネラル感、印象強い味わいがバランス良く融合する口当たり。

ペアリング

アペリティフに最適。食事にも合わせることができます。スープや魚介類の Pasta に合わせるの一般的ですが、アジア料理との相性も抜群です。

www.lemondewine.com

