



TENUTA CHICCHERI

CHARDONNAY MONTE PRECASTIO 2019

シャルドネ モンテ・プレカスティオ
2019



香り高いワインで、バナナ、果肉の白い果実、白い花、トーストのはっきりした風味を帯びています。フレッシュな味わいは、魚に最適です。食前酒としても最高でしょう。アルコール発酵がほぼ終わったタイミングで、全体の約40%をフレンチオークの新樽に移し、残りの発酵を終えています。そのまま8ヶ月のあいだ樽熟成を行ったのち、残りの60%とブレンドし、瓶詰めしました。

生産地区	トレジャーゴ、ヴェローナ
土壌	石灰質
ブドウ畑の標高	海拔450m
植樹密度	ヘクタールあたり4000本
仕立て方	ギュイヨ
品種構成	シャルドネ100%
収穫	9月後半、手収穫
除梗	なし(全房圧搾)
圧搾	低圧で優しく
発酵	温度管理をしたステンレスタンクとオーク樽にて
瓶熟成	4~6ヶ月
色	濃い黄色
香り	バナナ、果肉の白い果実、白い花、カスタード
味わい	滋味深く、ミネラル風味があり、わき上がるように強い
サーヴィス温度	8~10℃
相性料理	食前酒として、魚、白身の肉
アルコール度数	12.5%
残糖	リットルあたり3グラム
総酸	リットルあたり7グラム
熟成能力	5~8年

CAMPO
delle
STRIE

輸入者

株式会社オット・エ・メッツォ
〒171-0014東京都豊島区池袋4-28-2 ARIA1F
Tel : 03 (5950) 6091 E-mail : info@ottoemezzo.jp
www.ottoemezzo.jp