



CANTINE LAVORATA

Italia

カンティーネ・ラヴォラータ ビヴォンジ ビアンコ 2023

DOCビヴォンジは白ブドウ品種でも高く評価されており、これらを長年にわたり生産してきました。この白ワインもまた、土地の個性を表現する本物の一本です。古代のテロワールの影響はミネラル感に表れており、このワインに極めて高い汎用性を与えています。

産地:イタリア、カラブリア州

品種:グレコ・ビアンコ、グアルダヴァッレ
アンソニカ

■ 格付け

DOCビヴォンジ

■ ブドウ畑

イオニア海を見下ろすカラブリア州南部のイオニア海岸、リアーチェ村。
ブドウ畑は海拔約300~350mの高度に位置する。

■ 土壌

粘土石灰質土壌

■ 収穫

8月中旬から9月末。手摘みにて収穫。

■ 醸造

低温発酵にて醸造

■ 熟成

ステンレススチールタンクにて熟成

■ 瓶詰め

精密濾過後、等圧充填で瓶詰め。

■ テイスティングコメント

色合い: 麦わら色で金色の反射、結晶性、一貫性がある。

香り: 強烈、複雑、繊細。ブーケは、エニシダ、黄色いバラ、オレンジ色の花などの花の香りと、白いメロンと白桃などのフルーティーな香り。乾いた草のハーブの香り。乾燥したクレタ島のミネラルの香りとアカシアの蜂蜜の香りがほのかに漂う。

味わい: 辛口で温かみがあり、柔らか。明らかに新鮮で風味がよく、バランスのとれたフルボディ豊かな味わい。

提供温度: 8-10度



アルコール度数:13%

酸度:6g/L(酒石酸換算)※白ワインでは中程度の酸度

JAN:4995205522609

希望小売価格:2,400円(税抜)