



CANTINE LAVORATA

Italia

カンティーネ・ラヴォラータ チロ ビアッコ 2023

DOCチロの歴史は古代にまでさかのぼります。肥沃なカラブリアの土地に魅了された古代ギリシャ人たちは、現在のチロの地でブドウを栽培していました。この地域で造られるワインは当時からすでに高い品質で知られており、ローマの博物学者プリニウス(大プリニウス)もその著作の中で言及しています。何世紀にもわたり、この地のワイン造りの伝統は揺るぎないものとなり、豊かで本物のワイン文化の象徴となりました。今日においてもDOCチロは、カラブリアのブドウ栽培を象徴する存在であり、何千年にもおよぶ伝統の卓越性と継承を称え続けています。

産地:イタリア、カラブリア州

品種:グレコ・ビアンコ

■ 格付け

DOCチロ

■ ブドウ畑

カラブリア州北東海岸、チロ・マリーナ

■ 土壌

粘土質土壌

■ 収穫

9月初旬から9月中旬。手摘みにて収穫。

■ 醸造

適正に温度管理されたタンクにて発酵

■ 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: 麦わら色で結晶性と粘稠性がある。

香り: 強烈で複雑、繊細。黄色のデイジーの花のブーケ、ウチワサボテンとアーモンドの繊細なフルーティーな香り、フリントのミネラルの香り。

味わい: 辛口で温かみがあり、柔らか。非常にフレッシュで風味がよく、非常にバランスが取れており、ボディもしっかりしている。

提供温度: 9度



アルコール度数:12.5%

酸度:6g/L(酒石酸換算)※白ワインでは中程度の酸度

JAN:4995205522593

希望小売価格:1,500円(税抜)