

チェヴィコ

ヴィラ・パンピーニ シャルドネ

VILLA PAMPINI CHARDONNAY

白／辛口 750ml 参考小売価格(税抜) ¥1,380

業務重点アイテム

産地	イタリア エミリア・ロマーニャ州
格付け	IGT
葡萄品種	シャルドネ 100%
醸造	除梗後穏やかに搾汁し、低温のタンクに静置。澱引きして清澄化した果汁を温度制御されたステンレススティールタンクに移し、選抜酵母を加えて発酵。発酵温度は15℃～17℃に制御される。4カ月にわたり適宜バトナージュを行いながらステンレススティールタンク内で熟成。
コメント	薄い黄色、新鮮でデリケートなフルーツの香り。調和の取れたフレッシュな味わい。
お勧め料理	アペリティフ、コースのはじめの軽い料理、魚、冷製料理、マイルドに熟成させたチーズによく合います。
お勧め温度	10-12℃
飲み頃	ヴィンテージから2年
テクニカルデータ	アルコール度数 11.0%



GRN株式会社  
<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —  
ワイン事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424  
北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

— 受注・物流センター —  
石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598