



チェヴィコ

Masselina Romagna DOCG Albana Secco

白／辛口 750ml

産地	イタリア エミリア・ロマーニャ州 カステル・ボロネーゼ
格付け	DOCG
葡萄品種	アルバーナ 100%
醸造	ブドウはプレス前に除梗。ソフトプレス後、果汁をタンク内において低温で静置し、不純物を沈殿。上澄みを温度管理されたタンクに移し、15℃で発酵。バトナージュをしながらステンレスタンクで4ヶ月熟成。
コメント	ブドウは完熟したタイミングで9月の中旬に収穫。伝統的な手法で醸造されたワイン。
お勧め料理	熟成チーズ、ファーストプレートや白い肉など。
お勧め温度	10-12℃
テクニカルデータ	アルコール度数 14.0% 残糖：2g/L



GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/>

お問い合わせ

TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424