



ヴィラ・パンピーニ シャルドネ

Villa Pampini Chardonnay

商品コード	ITCE206
JANコード	8011510010689
ワイナリー	チェヴィニコ
生産国	イタリア
産地	エミリア・ロマーニャ州
ヴィンテージ	2021
色/味わい	白/辛口
ぶどう品種	シャルドネ
容量/入数	750ml/12
キャップ	スクリーキャップ
アルコール	11.00%

醸造方法

除梗後穏やかに搾汁し、低温のタンクに静置。漉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で内で熟成。

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です。

供出温度

10-12℃

ペアリング

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。

標準小売価格 ￥1,380 (税込 ￥1,518)