



MALVIRA'

azienda agricola



ロエロ・アルネイス・レネージオ D.O.C.G.

ブドウ品種: ロエロ アルネイス100%

ブドウ畑: レネージオ (古い畑でアルネイスのかつての名前)

土壌: 石灰粘土質

収穫時期: 9月

醸造: ステンレスタンクにて発酵

熟成: 6ヶ月間ステンレスタンクにて熟成

色彩: 麦わら色

香り: 花、フレッシュなフルーツ

味わい: フレッシュフルーツ、柑橘類

アルコール度数: 12.5-13.5%

料理との相性: 生魚、シーフード、鶏肉、パスタ、フレッシュタイプのチーズ

ブドウ畑

レネージオ