



2015 - フリウラーノ "カセ・シュガン"

商品番号 00218-15

イタリア, フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州, フリウリ DOC グラーヴェ,

サン・シモン・デイ・ブリゾット、ポルチーア

色	白	スタイル	辛口	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	13.0 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	フリウラーノ				

エステイトノート

エステイト	70 Ha	ヴィンテージ	15年	清澄処理	PVPP
ブドウ畑	65 Ha	標高	50 m	畑の方角	北東から南西
1ヘクタールあたりのワイン生産量	4,000	収穫方法	機械摘み	土壌	中層部は粘土、石灰岩、砂、沈泥が混合した緩い土壌
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	70 HI/Ha	選別方法	無	ろ過処理	クロスフロー、メンブレンカートリッジ
				年間生産本数	20,000

テイastingノート

明るいいもいろ。若々しく厚みのある香り。オレンジピール、よく熟した白桃、洋梨などが香り、濃縮感やオイリーさも感じられる。なめらかなアタックで、果実味が充実し、厚みのある味わい。酸やミネラル感もしっかりし、インテンシティーがある。まだ硬く若々しいが、起伏のある味わい。