

オウレンテ

シャルドネ・ディ・トルジャーノ・DOC 2016

明治屋オンラインショップ

[▶ 購入はこちらから](#)



タイプ: 白

品種: 100%シャルドネ。ぶどう畑は、なだらかな丘の中腹に位置し、1ヘクタールあたりの植樹率は5000本、収穫量は4500kg。

土壌: 砂を含む石灰質。

醸造: 樽で発酵を行ない、澱と共に6ヶ月熟成、数年瓶内熟成を経て出荷。

色合い: ゴールド色を帯びた麦わら色

香り: 複雑性にとんだアロマの香りと、バナナやセージを想わせるトロピカルフルーツがほのかに感じられます。バランスの取れたオークや黄色い花の香りも感じられます。

テイスト: しっかりとしたストラクチャーで、口当たりの良さと適度な酸味が感じられます。アフターテイストは、繊細なフルーツの味わいがほのかな苦味を残します。

アルコール度数: 13%

供出温度: 12-14度

おすすめのお料理: クリーム系のリゾット、ラムのフリカッセ(ホワイトソース煮込み)、銀ダラ等の西京焼き、熟成したチーズ等

特徴: 強い太陽の日差しのもと、イタリア中部で栽培されたシャルドネとしては珍しいフレッシュ感があります。土壌の恩恵のみならず、完璧な熟成と酸度を持つぶどうがワイナリーに届きました。

名前の由来: 黄金色の反射が見られることや、香りが凝縮されたこのワインが密度の高い金のようなことからイタリア語の「金色の」という意味の言葉「aurum」が由来となっています。

ボトルサイズ: 750 ml、1500 ml

年間生産量: 15,000本