

  
LUNGAROTTI

## カデット ビアッコ

ウンブリア ビアッコ IGT 2018

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: トレッビアーノ、グレケット主体。収穫は9月。1ヘクタールあたりの植樹率は40000-50000本、収穫量は12000-14000kg。

土壌: 粘土質

醸造: フリーランジュースのみ使用。ステンレスタンクで低温発酵。

色合い: 明るい麦わら色

香り: スターアニス、グリーンアーモンド、黄色い花を想わせる香り。

味わい: ほのかに甘く、さわやかでフレッシュ。余韻はおだやか。

アルコール度数: 12%

供出温度: 10-12度

おすすめのお料理: アペリティフとして、魚料理全般、ナッツ類、シーザーサラダ、白身魚のフライ、シーフードマリネ、ピクルス、焼き鳥、フライドポテト、コロケ等。

名前の由来: カデットはある貴族家庭の末息子でした。家族の財産は長男が受け継いだため、弟であるカデットは富を得るため、又、家族の名誉のため指揮官となり、家を出ました。イタリア語ではカデットは、弟という意味があり、まるで、トッレ・ディ・ジャーノの末息子のようです。

ラベル: 16世紀のコンパスのデザイン

ボトルサイズ: 750 ml

年間生産量: 150,000本