

トッレ・ディ・ジャーノ

ビアンコ・ディ・トルジャーノ DOC 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: ヴェルメンティーノ、グレケット、トレッビアーノ。収穫は9月。1ヘクタールあたりの植樹率は4000-5000本、収穫量は10000kg。

土壌: 粘土質(水分を良く含んでいる土壌)。

醸造: フリーランジュースで造られ、ステンレスタンクで低温発酵、ボトリングまで澱とともに熟成。

色合い: かすかに緑色を帯びた、わらのような黄色

香り: 梨や桃のニュアンスを感じるエレガントな香り。ラストにはアーモンドのような豊かな風味が感じられます

テイスト: 口に含むとエレガントな印象で、清涼感が広がります。しっかりとした骨格も感じられ、全体的にドライな印象。心地よいフルーティーさにミネラル感、デリケートな酸味、そしてラストには心地よい苦味が感じられる味わいです。

アルコール度数: 12.5%

供出温度: 12-14度

おすすめのお料理: ブルスケットタ、クロッシーニ、野菜の Pasta、クリームスープ、シーフード、オニオンスープ、ハム・サラミ、カッテージチーズや熱を加えた柔らかいチーズ等

名前の由来: "トッレ・ディ・ジャーノ" の意味は"ジャーノ神の塔"。トルジャーノにある塔を名前にしました。この塔は古代ローマ時代にトルジャーノという町が存在していたことを表す遺跡です。

ラベル: 13世紀に作られたペルージャの美しい噴水に彫られている古代のぶどうの収穫場面です。

ボトルタイプ: 375 ml、750 ml

年間生産量: 300,000本