

# フロールデピノ

ピノ・ノワール - ヴィオニエ



テクニカルインフォメーション

ブドウ品種

ピノ・ノワール 95%、ヴィオニエ 5%

醸造方法

ピノ・ノワールは最適な熟度で収穫を行い、色を抽出しないようにマセラシオンは一切行わず圧搾し、その後ステンレスタンクで低温発酵を行います。

視覚

淡いサーモンピンク

嗅覚

心地良い、きめ細やかで軽やかな品種の個性を表現したアロマ

味覚

豊かな味わい、優しくエレガントで非常にクリアな後味

締め括り

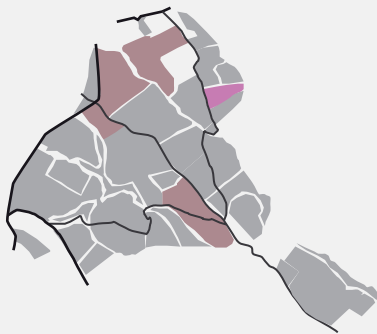
とても興味深い調和のとれた素直でクリーミー、余韻の長いワイン

楽しみ方

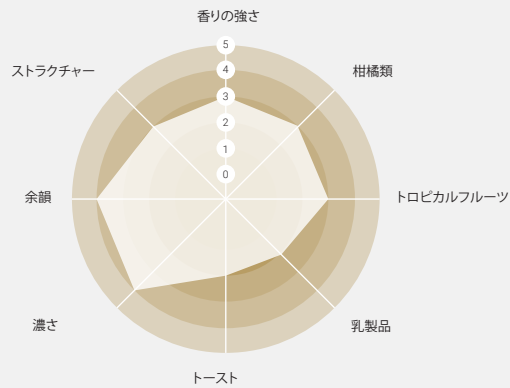
若いワインとして楽しむこともできますが、このワインの特徴は瓶内熟成のすばらしさを約束してくれます

味覚

地理的位置



■ ピノ・ノワール ■ ヴィオニエ



テクニカルインフォメーション

|                 |            |
|-----------------|------------|
| アルコール度数         | 12.6% vol. |
| 糖度              | 0.7 g/l    |
| 酸度              | 5.35 g/l   |
| PH              | 3.5        |
| SO <sub>2</sub> | 88 ppm     |

プレミアム・ワイン



ヴィオニエ



シラー、メルロー



ドンパブロ



フロールデピノ



マヌエラ