



LE MONDE

アルマ ピノ・ビアンコ D.O.C. レ・イコーネ コレクション

品種: ピノ・ビアンコ
原産地呼称: Doc フリウリ
土壌タイプ: 粘土質、石灰質、豊富なミネラル分

栽培方式: グイヨー
植栽密度: 4,300 本/Ha
収穫期: 9月初旬。手作業でブドウを選別。

醸造工程: 発酵前の低温醸し(12~24時間)、軽いブドウ圧搾、
温度管理された長時間アルコール発酵を経た後、
ワインの澱と共に数か月熟成されます。

熟成期間: 醸造より8-10 年
アルコール度数: 13.5%
飲み頃温度: 約 10-12°C
内容量: 1箱(または木箱) 6本入り(ボトル容量0,75 l)



色

緑がかった輝きのある明るい麦わら色。

香り

熟したパッションフルーツや白桃の香り、火山岩層の
焦げたような特徴と共に、豊かな香りで構成される印
象的な特徴が鼻で感じられます。

味わい

なめらかでアルコール感やミネラル感が感じられ、
印象的ながらもバランスの良い口当たり。

ペアリング

多様なペアリングが可能。前菜やあっさりしたパスタ、魚料
理に最適で、鯛のオープン焼きやローストビーフ、ロブスタ
ー、魚介スープのような料理の味を損なわず合わせることが
できます。

www.lemondewine.com

