



LE MONDE

ピノ・ビアンコ D.O.C. 白ワインコレクション



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

醸造工程: 発酵前の低温醸し(24~36時間)、軽いブドウ圧搾、
温度管理された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3-4 年
アルコール度数: 13%
飲み頃温度: 約 10-12°C
内容量: 1箱 6本入り(ボトル容量0,75 l)



色

金色に輝く濃い麦わら色。

香り

熟したパッションフルーツや黄桃の香り、甘いスパイスの特徴と
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

なめらかで濃厚、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です。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

