



# LE MONDE

## ピノ・グリージョ D.O.C. 白ワインコレクション

品種: ピノ・グリージョ  
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: ギヨー・シルヴォス  
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(24~48時間)、軽いブドウ圧搾、  
温度管理された発酵を経た後、ステンレス製タンクでワイン酵  
母の働きにより熟成されます。

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

赤みを帯びた琥珀色。

### 香り

豊富な種類の花の特徴があるデリケートな香りが鼻で  
感じられます。

### 味わい

フレッシュさとミネラル感の特徴がはっきりと感じられる味わ  
い。繊細ながらも白い果実(梨、リンゴ、白桃)の  
ニュアンスが長く残ります。

### ペアリング

デリケートな料理にペアリングします。前菜や魚介パスタに最適  
です。

[www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)

