



# LE MONDE

## トラミネール D.O.C. 白ワインコレクション

品種: トラミネール  
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(24~48時間)、軽いブドウ  
压榨、温度管理された発酵を経た後、ステンレス製タンクで  
数か月発酵されます。

熟成期間: 醸造より2-3 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  
濃い麦わら色。  
香り  
繊細ながらも深い香り。フルーティーな特徴とバラの  
アロマが感じられます。  
味わい  
際立つ芳香性があり、フレッシュで滑らかな口当たり。  
ペアリング  
楽しいアペリティフに最適。甲殻類の料理との相性が  
抜群です。

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

