



Chardonnay

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / www.venchiarezza.it / info@venchiarezza.it

シャルドネ

概要

非常によく知られているブドウ品種ですが、当カンティーナならではの個性を調和させて仕上げています。醸造家の手により、シャルドネ本来の持つ特性をより引き出し、ピュアな清楚感を表現しています。そこに感じる甘味は、決して濃厚なバニラ香ではなく、非常にバランスのとれた好感的な印象を与えてくれます。北部オリジナル品種のカリスマ的ともいえる、シャルドネらしい存在感を十分に備えた仕上がりとなっています。

ブドウ品種

シャルドネ

ブドウ栽培について

平均樹齢: 50年
植樹密度: 3,000本
仕立て方法: ダブル・グイヨー
生産量: 8,000リットル/1ヘクタール
収穫時期: 9月中旬

醸造・熟成について

除梗、軽い圧搾。発酵は18-20°Cの低温管理されたステンレスタンクにて行われる。一部は木樽にて土着酵母を添加。熟成は澱を残したままとし、週に一度の割合でワインと澱を攪拌させる。この作業は瓶詰めとなるまで定期的に続けられる。

特徴

色: 少々緑がかった麦わら色。
香り: 青リンゴやトロピカルフルーツのアロマにトースト臭を含む深い芳香が混じり合う。
味わい: しっかりとした落ち着いた味わいのなかにフレッシュ感や風味、うま味などがバランスよく凝縮されている。

料理との組み合わせ

しっかりとした料理によく合う。熟成の進んだチーズとの相性は非常に良い。

適温

12°C

アルコール度数

13%

総酸度

6g/1リットル