



Pinot Grigio

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

ピノ・グリージョ

概要

フリウリでは最も多く栽培され、また、ブドウ収穫の先頭をきることもあり、非常に親しまれている白ワインの品種といえます。同州での栽培は長い歴史があるため、土着品種として「トカイ・グリス」という認識をする人もいいるほどです。

北西イタリアの各地域でよく栽培される品種ですが、特にフリウリでは、その作付け割合は高く、州内全体のブドウ栽培面積の約1/4を占めるといわれています。同州のピノ・グリージョは極めて良質でエレガントな。同地の代表的品種といえます。

ブドウ品種

ピノ・グリージョ

ブドウ栽培について

平均樹齢: 10年

植樹密度: 4,500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: 10月初旬

醸造・熟成について

ブドウは軽く压榨され、抽出されたモストの初~中盤部分とその後続くものとは分けておき、前者のもののみが瓶詰め用のワインとして製造される。16-18°Cに保たれたステンレスタンク内にて発酵。ワインと酵母は翌春まで一緒におかれ、その後瓶詰めされる。

特徴

色: 輝きのある麦わら色。玉ねぎの皮を思わせる色。

香り: 熟成香は熟したフルーツ、黄色系のナシやバナナなど。酵母の香りも残る。

味わい: 柔らかな丸さを帯びた味わい。様々な味わいの要素のなかに繊細さもあり、全体的によくバランスがとれている。後に残る持続性のある奥深い香りと味わいがある。

料理との組み合わせ

プリモ・ピアット、特に魚をベースとした料理と相性が良く、素材独特の風味を適度に中和するのに適している。甲殻類の料理には特に相性が良く、ホタテのパン粉オープン焼き、貝類の料理等は相性の良い例として挙げられる。

適温

11°C

アルコール度数

12.5%

総酸度

5.5g/1リットル