



Grey & rosé



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

グレイ&ロゼ

概要

フリウリの土壤にしっかりと根付いたピノ・グリジョを”ピンク”色のバージョンとしました。フレッシュ感あり、非常に好感的、そして若やかな印象が特徴です。

ブドウ品種

ピノ・グリジョ

ブドウ栽培について

平均樹齢: 10年

植樹密度: 4,500本/1ヘクタール

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

ブドウが十分に熟した頃合いを見計らい、収穫。収穫後はすぐに低温で48時間のマチュラツォーネとし、ピノ・グリジョの皮から発色するピンク色の色調をモストに残す。とはいえ、同工程時には、タンニン及び色調を強制的に抽出することはしない。その後圧搾し、搾汁。常に低温の管理のもとに丁寧に行われる。清澄した後、モストは14-16°Cの温度帯にて発酵。ワインは酵母の滓と一緒に翌春まで熟成期間をとり、その後瓶詰めされる。

特徴

色: ロゼ特有の淡いピンク色は、その年の土壤の状態、気候などに影響する。

香り: フレッシュで爽やかなアロマ。ブーケには完熟・追熟した白または赤い果実のフルーツ香、さらにはほのかなスパイス香もある。

味わい: フレッシュな躍動感、ワインの持つ低度の糖分も微かに感じる。

料理との組み合わせ

食前酒に非常に適している。魚料理(海水魚はもちろん、淡水魚も)やフレッシュなモッツアレッタ、トマト、バジリコのピッツァなど。

適温

8-10°C

アルコール度数

12.5%

総酸度

6g/リットル