


# Orvieto

オルヴィエート

## テクニカル・ノート

	原産地呼称	DOC Orvieto (DOC オルヴィエート)
	コード	I6-1
	年間生産量	
	色・タイプ	白・すっきり辛口
	品種構成	Trebbiano Toscano (トレビアーノ・トスカーノ) 60% Canaiolo Bianco (カナイオーロ・ビアンコ) 20% Grechetto (グレケット) 20%
	アルコール度数	12.0%
醗酵槽	ステンレスタンク	
醗酵温度	18℃	
熟成方法	ステンレスタンクで約2ヵ月	
ワインの特徴	ラベルはオルヴィエートにある大寺院を描いたもの。酸味とほんの少しの甘みのバランスがGOOD!	
テイasting・コメント	黄金色に輝く外観。新鮮な果実のような心地良い香り。レモンやグレープフルーツのような風味フレッシュ感が口いっぱい広がる。	
食事との相性	オードブル、魚や鶏肉のロースト、ハーブ風味のチーズ、	