

Chardonnay I.G.T.

シャルドネ I.G.T

テクニカル・ノート

	原産地呼称	I.G.T.
	コード	I9-7
	年間生産量	約2,500本
	色・タイプ	白・辛口コクあり
	品種構成	Chardonnay (シャルドネ) 100%
	アルコール度数	13.5%
畑の特徴・土壌	石灰質土壌。ソアーヴェ・クラッシコの中でも優良地として名高いカステルチェリーノの丘陵地にある。南西向き。北部に位置し、標高が高い(200～350m)ため、酸がきれいに残る。	
収穫方法	選果しながら、良質なブドウのみを手摘みで収穫。例年は9月上旬。収穫したブドウは潰れたり傷が付いたりしないよう、小さい容器に入れて丁寧に運搬する。	
醗酵槽	ステンレスタンク	
醗酵温度	16～18℃	
醗酵・マセラシオン	伝統的なクラシックスタイルの醗酵法で行われる。期間は8～10日。	
圧搾ワインの割合	なし	
熟成方法	オーク樽で約6ヵ月間熟成	
清澄・ろ過	軽ろ過を実施	
テイasting・コメント	バナナなどの南国系果実のような濃厚な香りに、ほんのり感じる木やバニラのアロマがアクセント。骨格がしっかりしていてバランスが良く、包み込むようにゆったりとした味わいの辛口ワイン。	
食事との相性	生カキ、エビ、貝等の甲殻類、刺身、寿司、鶏のささみ、天ぷら、天井、カキフライ、キムチ鍋、魚介鍋、マカロニサラダ、たらこスパゲティ、和風スパゲティ、ピザなど。クリームやバター、チーズ、スパイスを使った料理との相性抜群。	