

イタリアワインの銘醸地ピエモンテの親しみやすい白ワイン！



(生産国)	イタリア		
(生産地域)	ピエモンテ		
(商品名)	ロエロ・アルネイス		
(年号)	2021	(味わい)	白・辛口
(生産者名)	プロドゥットーリ・ディ・ゴヴォーネ		



(原産地呼称) ロエロ・アルネイスDOCG

(ブドウ品種) アルネイス100%

平均標高250m

(樹齢) 平均樹齢20年

(土壌) 砂質土壌

(醸造テクニカル) 培養酵母を用い、ステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵はせず、ボトリング後3か月の瓶熟成。



(アルコール度数) 13.5% (サービス温度) 8~10度

(合わせる料理) 茹でたブロッコリーやアスパラガスのオランダーズソース、野菜の焼きラクレットチーズがけ、魚介ラゲールのオイルパスタ、野菜のパスタ、鶏もも肉のヴァーブル

【商品説明】

レモンイエローの色調、白い花とリンゴや洋ナシなどの白い果実、桃、アンズ、パイナップルを思わせる豊かな香り、フレッシュな果実味と心地よい酸味とうまみのバランスが取れたワイン。

【生産者情報/ワイナリー紹介】

プロドゥットーリ・ディ・ゴヴォーネ

アルバ、ランゲ、ロエロ、アスティ、モンフェッラートのエリアに位置する1957年に設立された75年の歴史を持つ共同組合。この地域を代表する高品質なワインを生産し、国際的にも高く評価されています。2007年にはポルタコマーロとモンテグロッソという2つのワイナリーを買収。現在、ワイナリーには、400ヘクタールのブドウ畑の所有者や借主など、約250人のメンバーがいます。ピエモンテの様々なワイン産地から、年間約2,000,000リットルのワインを生産しています。ランゲとロエロ地域は、ワイン生産の優れた品質と多様性において注目される美しい産地です。タナロ川の左岸に位置するロエロは、急峻な岩壁、渓谷、丘が特徴で、それらが異なる微気候条件を生み出し、砂質土壌で生産されるブドウは繊細で柔らかな味わいとはっきりとした果実味を表現することを可能にします。

商品名	年号	容量・入数	希望小売価格	JAN/バーコード	品番
ロエロ・アルネイス	2021	750ml×12入	¥2,300	8007856010407	W56695