ORNELLA BELLIA

Famiglia di vignaioli in Pramaggiore



CHARDONNAY
TREVENEZIE IGT

シャルドネ
トレヴェネツィエ　IGT



澄んだ麦わら色の外観に、ゴールデンデリシャスリンゴや洋ナシを思わせる繊細で豊かな果実の香りが広がります。味わいはドライでほどよい酸味があり、フル　ボディで風味豊か。

生産地
ヴェネト州

生産者
オルネラ　ベッリーア

葡萄
シャルドネ　100%

生産場所
トレヴェネツィエIGT地区

土壌
沖積性粘土質石灰岩土壌

標高
海抜11メートル

栽培方法
シルヴォーズ（Sylvoz）

栽培密度
3,500-4,500本/ha

生産量
48,000本

収穫時期
9月中旬

醸造方法
ブドウは白ワイン用として醸造されます。
ソフトプレス後、16～18℃で約15日間発酵。
その後、ステンレス製タンクに移され、
澱と共に熟成されます。

熟成
ステンレスタンク

ペアリング
前菜や風味のしっかりした
魚料理、パスタ料理

アワード
-

アルコール度数	サービング温度
12.5 %	10-12 ° C