ORNELLA BELLIA

Famiglia di vignaioli in Pramaggiore



PINOT GRIGIO
VENEZIA DOC

ピノグリージオ
ヴェネツィア　DOC



白い果実、特に洋梨とゴールデンアップルの香り。エレガントな花の香りと柑橘系のニュアンスの余韻があります。ドライではっきりとした味、コクがあり、調和がとれた香り高いワイン。

生産地
ヴェネト州

生産者
オルネラ　ベッリーア

葡萄
ピノグリージョ　100%

生産場所
ヴェネツィア　DOC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
3600本/ha

生産量
78,000本

収穫時期
9月上旬

醸造方法
ブドウは白ワイン用として醸造されます。
収穫後、直ちに圧搾を行います。
一次発酵：温度管理（15～16℃）下で、
選別した酵母を用いて20～25日間行います。
熟成：ワインはステンレス製タンク内で、
毎月撹拌して再懸濁させる「貴腐澱」と共に
熟成させ、最適なバランスと
最大限の繊細さを実現します。

熟成
ステンレスタンク

ペアリング
シーフー　ドサラダ、肉や魚の
ファーストコース、　スープ、白身の肉

アワード
I　VINI　DI　VERONELLI　2024　-87pt　GUIDA　ORO

アルコール度数	サービング温度
12.5 %	10-12 °C

BELLO TECCHIO