ORNELLA BELLIA

Famiglia di vignaioli in Pramaggiore



TAI

TREVENEZIE IGT

タイ

トレヴェネツィエ　IGT



緑がかった輝きを帯びた麦わら色。
上品かつ芳醇な香りを放ち、野の花を思わせます。コクがあり滑らかで、ほのかなアーモンドの風味が感じられます。

生産地
ヴェネト州

生産者
オルネラ　ベッリーア

葡萄
タイ　100%（フリウラーノ）

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
3500-4500本/ha

生産量
110,000本

収穫時期
9月中旬

醸造方法
ブドウを優しく破砕・圧搾した後、
温度管理（16～18℃）下で
10～15日間発酵させます。
澱引きの後、熟成は引き続き
ステンレス製タンク内で行われ、
良質な澱と接触させたまま、
定期的に澱を撹拌して
再懸濁させます。

熟成
ステンレスタンク

ペアリング
前菜、スープやパスタ、魚介類、
柔らかいチーズ

アワード
-

アルコール度数	サービング温度
12.5 %	10-12 ° C