Collina
SERRAGRILLI®
AZIENDA AGRICOLA
NEIVE - ITALIA



ピエモンテ
ガヴィ地区

NAJE'

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

ナジェ

ガヴィディガヴィDOCG



熟したリンゴや洋ナシを思わせる豊かな果実香。しっかりとしたストラクチャーと爽やかな酸味が特徴で、長く続く余韻が上質さを物語ります。

生産地
ピエモンテ州

生産者
コッリーナ　セッラグリッリ

葡萄
コルテーゼ　100%

生産場所
ガヴィ、アルト・モンフェッラート、
モンフェッラート

土壌
赤色粘土質土壌/鉄分に富む沖積土

標高
海抜260メートル

栽培方法
グイヨー

栽培密度
4,500本/ha

生産量
6,000本

収穫時期
9月中旬頃

醸造方法
温度管理されたステンレス製
タンクで発酵・熟成を行い、
その間、絶えずバトナージュを施します。
その後、ろ過と低温安定化処理を行い、
春には瓶詰めできる状態になります。

熟成
ステンレスタンク
瓶内熟成：4ヶ月

ペアリング
焼き魚や揚げ魚をはじめ、
海老、ムール貝、牡蠣などの魚介類、
鶏肉や白身肉

アワード
-

アルコール度数	サービング温度
13 %	8-10 °C