La Corte dei Goliardi



VERMENTINO
TOSCANA IGT

ベルメンティーノ
トスカーナ　IGT



白い花、柑橘類、地中海産のハーブの香り。
エレガントな塩味とミネラル感。爽やかでコクがあり、バランスの良い骨格と、長く続く余韻が特徴です。

生産地
トスカーナ州

生産者
ラ　コルテ　デイ　ゴリアルディ

葡萄
ベルメンティーノ　100%

生産場所
マッサ・マリッティマ地区
（グロッセート、トスカーナ）

土壌
砂質粘土質土壌

標高
海抜約80～150メートル

栽培方法
コルドン仕立て

栽培密度
-

生産量
1,000-2,000本

収穫時期
8月下旬から9月上旬

醸造方法
ソフトプレス後、
温度管理されたステンレス製タンクでの
アルコール発酵が行われます。

熟成
ステンレスタンク：4-5ヶ月
瓶内熟成：短期間

ペアリング
魚介類、シーフードの前菜
野菜のグリル、地中海料理

アワード
ー

アルコール度数	サービング温度
13.5 %	8-10 °C

BELLO TECCHIO