



Denatile Grillo Chardonnay Sicilia DOC

デナターレ グリッコ シャルドネ
シチリア DOC

タイプ：白辛口 まろやかでふくよかな
原産地：イタリアシチリア州
葡萄品種：グリッコ、シャルドネ
ALC：12.5%
クラス：シチリア DOC
サービス温度：10℃前後



さっぱり

コク



相性のよい料理

魚介類はもちろん、ポークやチキンのソテーとも

コメント：

迷ったらこの白！
チキンやポークとも OK、まろやかな辛口

ワインの背景：

・畑

シャルドネは 8 月初旬、グリッコは 9 月中旬に収穫。注意深く選ばれたものを使用。

・ワイナリー

品種毎に発酵。シャルドネは除梗後、5～7℃で 36～48 時間、果皮を接触させてからバルーン型圧搾機で丁寧に圧搾。18℃で約 20 日間発酵。グリッコは除梗後すぐにバルーン型圧搾機で圧搾し、果汁を 5～7℃で 12 日間静置し澱引きした後、酵母を加える。16～18 日間 15℃で少なくとも 30 日間発酵。

・造り手 **TWP The Wine People ザワインピープル**

The Wine People、略して TWP。それはワインを生み出すプロ集団 まさしくワインの人々！葡萄栽培家にワイナリー等の信頼出来るパートナー、そしてワインメーカーに販売のプロと、ワインに関わる全てに携わって、純粋に美味しいイタリアワインを生み出す 未来志向の生産者です。



| | |
|--------|---------------|
| 商品番号 | KITWSF020-750 |
| 内容量 | 750ml |
| JANコード | 8034115190754 |
| 希望小売価格 | ¥1,800 (税抜) |