

Casale Marchese



Clemens

ぶどう品種：マルヴァジア（ラツィオ）、シャルドネ

ぶどう園：カザーレ・マルケーゼ。仕立てはコルドン式で土壌は火山質。ぶどうの木は1ヘクタールに4000本で、1本の木あたりの平均収穫量は2キロです。

製造工程：1ケース15キロ分のぶどうを手作業で摘み、ソフトプレスの機械にかけ分類していきます。ワインとその他のカストを分離させ、厳選された酵母を加えて約一週間かけて温度調節をしながら発酵させます。オリを利用した熟成には4か月かかります。冷却酒石安定を4月に行い、5月に瓶詰めをします。商品化されるのは11月です。

香りの特徴：このワインは香りが強くたち、花やパイナップル、メロンのようなトロピカルフルーツの香りが鼻にしっかりと残ります。芳醇でしっかりとしたこの強い香りは忘れられないことでしょう。

味の特徴：柑橘系のニュアンスを含み、桃やアプリコット、トロピカルフルーツを思い浮かばせる味わいです。強いボディーによって味と香りのハーモニーが生まれます。

合う料理の例：シチュー、鶏肉や豚肉、魚料理、カキ、うに、カラスミやイカの塩辛など

テクニカルノート

アルコール度数：14.28%

残糖量：0.0g/l

総酸度：5.55g/l

pH：3.41

エキス量：26.5g/l

内容量：750ml