

アストラレ・ヴィーノ・ビアンコ・イタリア

アストラレ・ビアンコは、イタリア国内の3つの異なる州のブドウ、シチリア州のグリッロ、トスカーナ州のヴェルメンティーノ、フリウリ州のソーヴィニヨンをブレンドした、キュヴェワインとして生まれました。



ブドウ

50% グリッロ、30% ソーヴィニヨン、
20% ヴェルメンティーノ



原産地統制呼称

イタリア産ワイン



生産地

シチリア州/フリウリ州/トスカーナ州



アルコール度

13%



ワイン生産者

12℃が適温です。



ワイン生産者



ペッペ・ランダッツォ

ペッペと弊社のワイン製造チームは、イタリア国内の様々なワイン生産地を訪問して、地元の生産者に直接会い、様々な伝統的なワイン造りの方法を学んだ上で、それをより大きな規模で応用しながら、卓越した品質のワインを提供しています。イタリア国内トップのワイン生産地数ヶ所から最高のヴィンテージのものをを選び、イタリアを象徴する複数のブドウをブレンドしました。

フードペアリング



アストラレ・ビアンコは、クリーミーなソース、家禽類の肉、魚介類、ハードおよびソフトチーズと抜群の相性です。

テースティングノート



トロピカルなノートを含んだ、白色や黄色のストーンフルーツのアロマです。爽やかな口当たりの、輝くばかりのフルーツを濃縮した、スパイスの効いた洋梨のノートの後に、鮮やかなアロマが最後をまとめます。