

“SUADE” SAUVIGNON
“スアデ” ソーヴィニヨン
I.G.T. (地域特性表示ワイン)
スティル・ワイン



Astoria - 101 [lt.0,75]



✓ 生産地域

テヌータ・ヴァル・デ・ブルンの丘陵地帯。クローン(R3)のぶどう畑で、ソーヴィニヨンがもっとも代表的で典型的なぶどう種として知られています。トマトの葉とパプリカの香りが特徴。

ぶどう畑 10~15年代を中心とした株で1ヘクタールあたり5000/6000株
平均収穫量 一株につき1~1.5キロ、1ヘクタールあたり7000/8000キロ相当

ぶどう種: ソーヴィニヨン

栽培システム: シルヴォズ法

✓ 醸造技術

ぶどう収穫は9月初めごろに手作業で行われ、つづけてぶどうのソフト圧搾をします。厳しく制限した環境のもと、ぶどう果汁(モスト)のデカンテーション、そして厳選した酵母を使用して18度で第一次発酵が行われます。新しいワインは数週間高貴な澱の上で熟成させ、酒石安定と濾過の後、びん詰めへと進みます。ワインボトルは数ヶ月休ませます。

✓ 性質と特徴

色: 薄緑をふくむ麦藁色がかかったイエロー

芳香: パプリカとトロピカルフルーツを想わせる、デリケート、芳香性

味わい: ドライ、ほどよいフレッシュさ、エレガント、ピロードのような滑らかさ

✓ 化学的成分

実質アルコール度 % vol. 11.50 - 12.50

糖分 g/l 4.00 - 5.00

総合酸度 g/l 5.50 - 6.50

✓ サービングの適温

開栓時で8~10度

✓ 保存方法

熱や光のあたらない、乾燥した涼しい場所に保存してください。

✓ ワインリストでの呼び方

アストリアの“スアデ”ソーヴィニヨン I.G.T.