

新入荷



ROBERTO SAROTTO



50%を大樽で熟成させた
アルネイスの
上級キュヴェ

SREJ

LANGHE ARNEIS



ロベルト サロット

「スレイ」とはピエモンテの方言で「オークの森」を指し、実際にワイナリー近くの丘にその森があったことに由来しています。マンゴ村にある畑は南、南西向き、標高 260~460mに位置しています。土壌は石灰質です。収穫は9月下旬に行います。収穫後、压榨した果汁を温度管理したステンレスタンクに入れ7~10日発酵させます。途中で全体の50%を3,700Lの大樽に移し、4ヶ月熟成させます。パイナップルやマンゴ、パパイヤを思わせるトロピカルフルーツの熟した豊かなアロマが広がります。フレーバーにもアロマに感じた華やかな要素が広がり、クリーミーな口当たりです。非常に長い余韻が感じられます。

ランゲ アルネイス スレイ 2023

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：アルネイス 100%

熟成：ステンレスタンクと大樽（各 50%）で4ヶ月

品番：IA-101 / JAN: 4935919941013 / 容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)