



## caiatì®

地域特性表示ワイン: テッレ・デッレ・ヴォルトウー  
ノ IGT

ブドウ種: パラグレッロビアンコ

栽培地域: ポンテラトーネ (CE)

ブドウ畑: カサリッキオ, Foglio 5, particella  
173,201,344,345

ブドウ畑面積: 2,13 Ha

ブドウ畑高度: 海拔 280 mt

土壌タイプ: 天然石灰岩

栽培方法: ガイヨー

1ha 当たりの本数: 5.200

1ha 当たりの収穫量: 5000Kg

収量: 60 %

収穫期: 9 月頭

アルコール発酵: 50% はステンレスタンクにて 13°  
/14° で 30 日と、50% は木樽にて澱に対し 90 日間

桶洗練: 50% ステンレス、50% 木樽にて 6 月まで

洗練: 3 か月の瓶熟成

分析データ

アルコール: 13.5 %

酸度: 5.3 g/l

PH: 3.2

濃度: 26 g/l

風味に飛んだワイン。ホワイトアーモンド、蜜蝋の  
香りと森の香りと微量のゴレンシの実（カタバミ科  
東南アジア原産）とメロン、仕上がりにはグレープ  
フルーツの香りです。

(ワインスペクター)