



caulino®

地域特性表示ワイン:カンパーニア IGT

ブドウ種: ファランギーナ

栽培地域: カンパーニア (CE)

ブドウ畑: アウデリーノ, Foglio 13, particella 23

ブドウ畑面積: 4 Ha

ブドウ畑高度: 海拔 148 m

土壌タイプ: ポラゾン (天然凝灰石)

栽培法: グイヨー

1ha 当たりの本数: 5.200

1ha 当たりの収穫量: 6500Kg

収量: 60 %

収穫期: 9 月末

アルコール発酵: 微細澱発酵 で 14° 30 日間

マロラティック発酵: ステンレス 14° /15°

洗練: 3 か月の瓶熟成

分析データ

アルコール: 13 %

酸度: 7 g/l

PH: 4.4

濃度: 24,5 g/l

はじける酸味がありミネラルで明るく、フレッシュなリンゴ、梨、熟した柑橘類の風味。この黄緑色の白ワインの仕上がりは魅力的な新鮮さで満たされています。

(デカンター)