

RUFULIA Pet-nat

Ru ful ia / rufu'l : ia /シチリア語 '突風'

有機カタラットブドウ、シチリアの太陽の光と突風。Rufulia metodo ancestraleは、自然にスパークリングワインで、ろ過せずに瓶詰めされています。

特徴

宗派 IGPTerre Siciliane

バラエティカタラット100%

アルコール 10%

生産 5,500本

海拔 630メートル/ 2,000フィートのブドウ園サンジャコモ

土壌石灰質泥灰土

醸造厳選された、除梗された果実のステンレス鋼での自然発酵。発酵中、10g/Lの残留糖分でワインが瓶詰めされます。

ボトルで9ヶ月熟成

生産哲学認定オーガニック、ナチュラル、ビーガンフレンドリー



説明

ファミリーセラーの下に新しく植えられた小さなカタラットのブドウ園は、ルフリアペットナツを作ることに専念しています。

有機ブドウは8月下旬に手摘みで収穫され、除梗されます。ステンレスタンクでの自然発酵。残留糖分10g/Lで、発酵中にワインを瓶詰めします。発酵は瓶の中で終わり、ワインは瓶の中で9ヶ月間熟成し、軽く輝くペティラントナチュラルスタイルを与えます。ワインは解体されていないので、瓶の中に沈殿物と酒石酸塩があります。

色曇った明るい黄色

アロマ明るい柑橘類、トロピカルフルーツ、パンのようなアロマの表現力豊かなブーケ

フレーバーライトボディ、美しいアシッドコア。柑橘類、核果、香ばしいノートの層が残ります。

ボトル圧力：2 バール