

## GERBINO BIANCO

ゲルビーノビアンコは、フレッシュでフルーティーで調和のとれたシチリアの白ワインで、毎日の楽しみにぴったりです。白い花、桃、メロン、そしてほんのりと蜂蜜の香りが互いに続き、柔らかくエレガントな構造を伴っています。

### 特徴

宗派IGPTerre Siciliane  
品種シャルドネ70%、グリロ15%、ヴィオニエ15%  
アルコール12.5%  
生産30,000本  
コンテッサ・エンテリーナのブドウ園ゲルビーノとパラディーゾ、丘の中腹にある高いブドウ園にある樹齢30年のブドウ、有機栽培  
高度1,500フィート  
土壌石灰岩  
醸造ソフトプレス8時間、ステンレス鋼での発酵  
ステンレス鋼の細かい粕で6ヶ月熟成生産哲学認定オーガニック、ビーガンフレンドリー

### 説明

この層状の白は、シャルドネ、グリロ、ヴィオニエ、テッレシケーンの典型的なブドウの組み合わせから生まれました。ブドウ園のすべては、化学物質や合成物質を使用せずに、ブドウの木とその領土を尊重して行われます。

ブドウは、コンテッサ・エンテリーナのゲルビーノとパラディーゾの歴史的な家族のブドウ園から供給されています。ブドウ園の完璧な手入れと収穫時に、ブドウは厳選され、それぞれの品種が完璧に成熟します。除梗されたブドウはソフトプレスであり、発酵はステンレス鋼で行われます。細かい粕の上で、ステンレス鋼で6ヶ月間熟成させます。

Gerbino Biancoは、魅力的な明るい黄色の反射で、シチリアの夏を思い起こさせます。最初のアロマから、ワインは地中海のハーブと柑橘類、メロン、そして蜂蜜のヒントを思い起こさせます。フルーティーなノートとセイボリーなノートのコントラストが表現力豊かです。

### カラーベールブライトイエロー

熟した白い果実と多くの芳香性のハーブを表現するアロマフレーバー柔らかくフルーティーで、わずかに香ばしい

### 賞

89ポイントインターナショナルワインレビュー2018

