

デメッス・ヴェッキェルガーナD.O.C.

特別なワイン畑でブドウが長期間熟成させている。澱とともに長時間に熟成させてから瓶で発酵させていることで、しっかりした、エレガントな香りが楽しめる。麦わら色。芳醇、まるやかな味わいと非常に長く続く余韻が特徴。

格付

ルガーナD.O.C.

ブドウ品種

トレヴィアーノ ディルガーナ

造り方

畑で多少過熟したブドウが柔軟なプレッシャーに与えられる・厳選酵母によるアルコール発酵
真澱とともに約12ヶ月熟成。スチールで組み立て、その後ボトルに入れて休ませます。

官能評価

麦わら色。トロピカーナフルーツ、アーモンドと柑橘系のフルーツの香りが広がる。辛口、ストラクチャーのあるワイン。亜硫酸塩が含まれています。

マリアージュ

魚料理、豚肉、鶏肉、熟成チーズが完璧なマリアージュとされる。

亜硫酸塩を含む

イタリアで生産

