

VINI BRUMAT
ヴィーニ・ブルマツト



出展製品 ②

格付名	I.G.T. VENEZIA GIULIA
製品名	CHARDONNAY
格付・カテゴリー	I.G.T./I.G.P.
ヴィンテージ	2021
生産地の州	フリウリ - ヴェネツィア・ジューリア州
ブドウ品種	シャルドネ 100%
海拔	132m
土壌	やや石灰質で高貴な粘土が混じる土壌
仕立て	シングルグイヨ仕立て、機械と手作業をミックスさせたあまり広まっていない栽培方法
収穫量	80t/ha
植密度	5,000 本/ha
醸造	ブドウは除梗してすぐに破碎し、白ワインとして醸造。温度管理下でアルコール発酵。
熟成	ステンレスタンクで熟成。続いて瓶詰めした後に 5 ヶ月間瓶熟。
サービス温度	12°C
相性のよい料理	多くの料理と相性が良く非常に汎用性の高いワイン。魚介料理はもちろん、鶏肉や野菜ベースのの軽めのプリモピアットとも好相性。日本料理: 寿司、刺身、天ぷら、カツ、から揚げ、揚げ出し豆腐。
認証	SQNPI(サステナブル) 認証畑、ビオ認証は転換中
受賞歴	-
蔵出し価格又は国内希望小売価格	-