

PRIMOBACIO  
プリモ バチオ



生産地	イタリア ピエモンテ州
生産者	SCAGLIOLA SANZI スカリオラ・サンシ
葡萄品種	モスカート
規格	DOCG
醸造・熟成	温度管理を行ったタンクにて15日間の発酵を行っています マロラクティック発酵は行っていません
土壌	石灰岩粘土質
タイプ	白 甘口 微発泡
生産年	NV
容量	750ml
アルコール度数	5%VOL
サービス温度	4~6度
料理	デザート フルーツ ソフトチーズ ややスパイシーな風味の料理 オリエンタル料理等に相性の良いワインです
お花 セージ ローズマリーのアロマティックな香 熟した果実風味の余韻が長い個性を持つ微発泡ワイン	
評価 ワインエンスージアスト 2015年-90ポイント 2018年-82ポイント	

イタリアはピエモンテ州の南の小さな村カロッソに【スカリオラ・サンシ】の葡萄畑が広がっています  
少しの砂利と 泥灰土と石灰岩の層がこの土地の土壌の特徴となっています