

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<br>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<br>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