

ブランド名（和）サルヴィアーノ  
ブランド名（英）Salviano  
商品名（和）サルヴィアーノ サルヴィアーノ・ディ・サルヴィアーノ  
商品名（英）Salviano Salviano di Salviano  
格付 I.G.T. ウンブリア

|                                                                                   |         |                        |            |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------|------------|-------------------|
|  | 生産国     | イタリア                   | 商品コード      | 614401            |
|                                                                                   | 生産地域    | ウンブリア                  | JANコード     | 8057949510093     |
|                                                                                   | 生産者名    | テヌータ・ディ・サルヴィアーノ        | アルコール度数    | 13.5 ~ 14.5 % vol |
|                                                                                   | 生産者名（英） | Tenuta di Salviano     | 適温         | 6 ~ 10            |
|                                                                                   | 生産年     | 2020年                  | 栓の仕様       | コルク               |
|                                                                                   | 色       | 白                      | 樽熟成        | 樽熟成（有）            |
|                                                                                   | 味       | 辛口                     | 品目         | 果実酒(ワイン)          |
|                                                                                   | ボディ     | ミディアムボディ               | 希望小売価格(外税) | 2,307円            |
|                                                                                   | 容量      | 750ml                  |            |                   |
|                                                                                   | ぶどう品種   | シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン セミヨン |            |                   |

熟したリンゴやパイナップル、バナナなどの果実香に、樽のニュアンスが感じられる。熟度の高い果実味やリッチな樽の風味が楽しめる。酸やミネラル感、ほろ苦さが味わいを引き締め、余韻は長い。

## 色・香・味わい

▶色合いについて  
ほんの僅かにオレンジ色を帯びた黄色。

▶香りにについて  
熟したリンゴやパイナップル、バナナなどの果実香に、樽由来のアーモンドやバターのニュアンスが感じられる。

▶味わいについて  
グリップの効いた辛口ミディアムボディ。マイルドな口当たりで、熟したリンゴのような果実味に、樽熟成由来のアーモンドやバターのニュアンスが重なる。豊かな酸やミネラル感、樽・澱由来のほろ苦さが味わいを引き締め、余韻は長い。

## 受賞歴

2003年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 87点 / 100点満点

## 栽培方法・製法

▶栽培方法について

▶製法について  
バリックにて発酵後、そのまま4~5ヶ月樽熟成。

## サイズ

|           |     |                       |              |
|-----------|-----|-----------------------|--------------|
| 入り数       | 6本  | ケースサイズ<br>高さ×幅×奥行(cm) | 17 × 32 × 25 |
| ケース重量(kg) | 7.6 | 単品サイズ<br>高さ×幅×奥行(cm)  | 30 × 8 × 8   |
| 単品重量(kg)  | 1.2 |                       |              |

## このワインに合う料理は？

スズキの香草焼き、サーモンのパイ包み、ボンゴレ・ロッシ