

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 ヴェンデデンミア タルディーヴァ
商品名（英）Salviano Vendemmia Tardiva
格付 D.O.C. オルヴィエート・クラッシコ・スペリオレ

限定



生産国	イタリア	商品コード	613588
生産地域	ウンブリア	JANコード	8057949510123
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 % vol
生産者名（英）	Tenuta di Salviano	適温	4 ~ 8
生産年	2016年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（無）
味	甘口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアム～フルボディ	希望小売価格(外税)	3,000円
容量	375ml		
ぶどう品種	プロカニコ グレケット ソーヴィニヨン・ブラン ヴィオニエ		

遅摘み葡萄と貴腐葡萄から造られる甘口ワイン。マーマレードやアブリコット、レモンのコンポート、ハチミツのはっきりとした香り立ち。サラッとした口当たりで、香りにあるようなジャムやコンポートの味わい。ハチミツのような余韻が続く。残糖度140g/L。

色・香・味わい

▶色合いについて

輝きのある黄金色。

▶香りにについて

はっきりとした香り立ち。マーマレードやアブリコット、レモンのコンポート、ハチミツの香り。

▶味わいについて

上品な甘さの甘口。サラッとした口当たりで、香りにあるような、マーマレードやレモンのコンポートなどの味わいを感じる。ハチミツのような余韻が続く。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について

コルバラ湖のミクロクリマは、朝霧による湿気と乾燥を繰り返すことにより、高品質の貴腐葡萄の栽培に理想的な環境を生み出している。湖に最も近い葡萄畑は貴腐菌に徐々に覆われ、芳しさと濃厚さが増してゆく。収穫は手摘み。成熟度の違いに特に注意し、10月末から11月の初めの間に収穫する。

▶製法について

除梗せずに軽く破碎され、温度管理された小さなステンレス槽にて約18 で発酵。味わいに深みを持たせるため、澱と共に5～6ヶ月間熟成させる。残糖度140g/L。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	4.4
単品重量(kg)	0.8

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	13.5 × 24.5 × 19.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	23.5 × 6.3 × 6.3

このワインに合う料理は？

青カビタイプのチーズ(ロックフォールなど)、ハード、セミハードタイプのチーズ、フルーツコンポート、ドライフルーツ