



商品名： ランゲ・ビアンコトレ・ウーヴェ
Langhe Bianco Tre Uve

格付： Langhe Bianco DOC
ヴィンテージ： 2012

生産者： マルヴィラ (Malvira')
1950年にジュゼッペ・ダモンテが設立。現在は息子のロベルトとマッシモが受け継ぎ、43haのぶどう畑からロエロのテロワールを表現したエレガントな高品質ワインを醸造しています。ワイン造りへの情熱は3代目となる、ロベルトの息子ジャコモ、マッシモの息子フランチェスコへと受け継がれています。

生産地： ピエモンテ州カナーレ

畑： サリエット、トリニタ、コルナレア
砂を含んだ粘土石灰土壌

アルコール度： 13.0%

品種： シャルドネ 40% ソーヴィニヨン 40% アルネイス 20%

醸造： ぶどうを8月下旬から9月初旬に手摘みで収穫。除梗、压榨後にソフトプレス。品種ごとにステンレスタンクで発酵、その後450Lオーク樽に移し発酵、10ヶ月以上熟成。ブレンドし瓶内熟成を12ヶ月以上行う。

味わい： 濃い黄金がかった黄色。若いうちは（熟成から5年後程度）はフレッシュな果実やトースト香があり、熟成が進むと蜂蜜やバター、ヘーゼルナッツやバニラの香りが出てくる。リッチでコクのある味わい。

料理： トリュフ、サーモン、白身の肉料理、キノコ

商品コード： AM052
JANコード： 8027079006124

小売価格： 3,850円（税抜 3,500円）

輸入元：パシフィック洋行株式会社
TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035

