



—1910—
i Vini del Sannio



商品名： オーカ・ビアンカ

Oca Bianca

格付： Beneventano IGT

ヴィンテージ： 2018

生産者： オコーネ (Ocone)

1910年ジュゼッペ・オコーネによってカンパニア州サンニオ県に設立。1950年代よりポトリングを始め、現在は20haのぶどう畑を所有、年間で120,000本を生産しています。2018年よりエウヴィティス社が所有し、最新醸造技術への投資を行い、クラシックとモダンを備えたワイン造りをしています。伝統と革新の融合をテーマにした新進気鋭のワイナリーです。

生産地： カンパニア州サンニオ

畑： ベネヴェント (標高300m、南西向き)
凝灰岩(トゥーフォ)を含んだ粘土質土壌

アルコール度： 13.5%

品種： フィアーノ85% コーダ・ディ・ヴォルペ 15%

醸造： 9月中旬に手摘みで収穫。除梗破碎後に18°C以下に設定されたステンレスタンクで発酵、熟成。

味わい： 緑がかった麦わら色。アロマあふれるアカシアの花や、桃、洋ナシなどの果実の香り。程よい厚みがありながらも繊細で柔らかい味わい。

ラベル： ワイン名のオーカ・ビアンカは「白いガチョウ」の意。創業者の名前であるOconeをヒントに付けられた、同社のトップ白ワイン。

料理： オリーブを使ったパスタ、白身の肉料理、魚のオーブン焼き

商品コード： ET058

JANコード： 8051166520064

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