



Fosso Corno

ORSUS Abruzzo D.O.C. Pecorino

品種: シャルドネ 50%、ソーヴィニヨン 50%

収穫: 9月初旬、手摘みにて収穫

醸造: ワイナリーに運ばれてすぐ、低圧にて圧搾を行います。アルコール発酵は16°Cに温度管理されたステンレスタンクにて行い、ボトリングされるまでステンレスタンクにて醸造熟成を行います。

特徴: 丁寧に選別をされた上質な白ブドウより醸造された白ワイン。緑色の光沢をもった小麦色とリンゴや杏、グレープフルーツの爽やかな香りが特長です。上品な余韻をもち、爽快かつアロマティックな味わいと心地よい酸味のバランスを持っています。

お料理との相性: アペリティフに適したワインです。前菜や魚、鶏料理など軽い味わいのお料理全般と良く合います。

サービス温度: 10 -12 °C



FOSSO CORNO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITA' VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)