

TAPPERO MERLO DOMENICO

Vignaiolo in Canavese

PIEMONTE

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.

KIN 2011

ブドウ栽培

品種: 100% エルバルーチェ
栽培年: 2004
標高: 295 m
土: モレーン
栽培本数: 4500 本/ha
栽培方式: グイヨー
産出量: 50 ha
栽培法: 自然、オーガニック法
栽培時期: 9月下旬
収穫方式: 手動

醸造工程

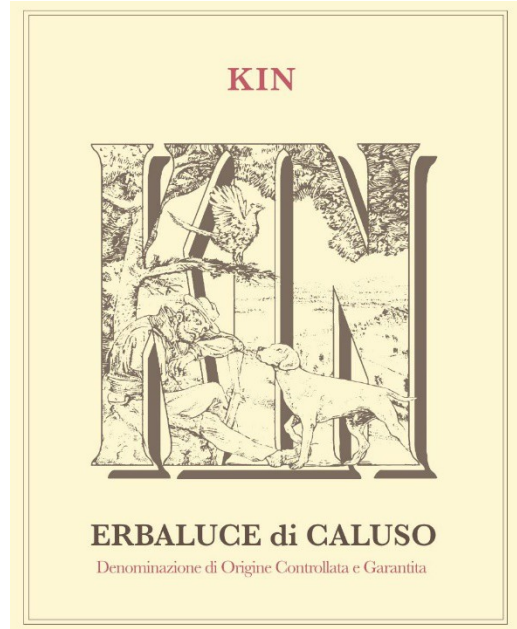
酵母を足し、温度調節されたステンレスタンクの中で発酵をさせます。
タンクの中に6ヶ月間おりと共に熟成させ、一週間に一度バトナージュの過程を行います。
そしてワインボトルの中で3年間熟成させます。

テイasting

わらの様な黄色みかかった光。ミネラル分が豊富に香るなかモレーン丘から風によってくるタイムやローズマリーとアルプス山から流れてくる花と芝生香り。優雅なフレッシュさとデリケートな味の後に深い温かみの味がします。KINはとても長持ちするワインで涼しいワイン倉庫にずっと置いておくと味の深みがどんどん出てきます。KINは14~16°Cくらいで冷やし、飲む1時間前にボトルを開け、チューリップ型のワイングラスでお飲みください。

ペアリング

KINは魚料理と相性抜群で野菜、白肉やチーズとも合います。



Tappero Merlo Domenico
10010 - LORANZE' (TO) - Via Provinciale, 25
PIEMONTE - ITALIA
Tel. +39 0125 53581 - Mobile 348 7502908
domenico.tappero@flowerlabs.com