テヌータ・サン・ヤコポ/クアルト・ディ・ルナ・シャルドネ
Quarto Di Luna Chardonnay

フルーティでボリュームのある優美な味わい

クアルト・ディ・ルナは、海抜 300 メートルの南/南西向き、樹齢 10 年以上のシャルドネから栽培されます。手摘みによる収穫後ブドウは圧搾中皮との接触を避け、鮮度を保つために低温（16℃前後）にて発酵。その後 6 か月のシュールリーを経て瓶詰されます。フルーティでボリュームのある優美な味わいです。

【このワインに合う料理】
チキンやシーフード全般、
クリーム・バターを使った料理

品番	I06-0222
生産者（和）	テヌータ・サン・ヤコポ
生産者（英）	Tenuta San Jacopo
URL	https://www.tenutasanjacopo.it
生産地域・格付け	IGT トスカーナ
年	2022
容量(ml)	750
ボディ	フルボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	13.5
ぶどう品種	シャルドネ 100%
適温	8℃～10℃
栓の仕様	コルク
色	白
タイプ	辛口
樽熟成	
品目	果実酒
JAN コード	8034073400087
参考小売価格	4,500 円（税込 4,950 円）

ENEOS Materials Trading Co., Ltd.