

テヌータ・サン・ヤコポ/エルボリ・トレッビアーノ Erboli Trebbiano



オーク樽での熟成が印象的、 黄金色の美しい輝きを持つワイン

スティールタンクで醸造しオーク樽で約 1 年間熟成、黄金色の美しい輝きを持つワイン。アロマは中程度の強さで、洋ナシのニュアンスが魅力的。さっぱりした魚介料理・野菜料理となら何でも合わせられ、オリーブオイルを使った料理や和食と好相性。お刺身なら、醤油に少しレモンを絞ると◎。

【このワインに合う料理】 オリーブオイルを使った料理、 お刺身・お寿司・水炊等の和食

品番	I06-0320
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	2020
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
ぶどう品種	トレッビアーノ 100%
適温	8°C~10°C
栓の仕様	コルク
色	白
タイプ	辛口
樽熟成	12 か月
品目	果実酒
JAN コード	8034073400049
参考小売価格	5,500 円(税込 6,050 円)

