

# エトナ・ビアンコ2010 新発売！

ガンベロ・ロツソが発行する  
「**ベーレ・ベーネ ローコスト(=気軽に飲める安旨ワイン)**」  
2012年度版にて最高位の評価  
「**イタリア3大白ワイン**」に選出！！



## ムルゴ エトナ ビアンコ DOC 2010

(商品コード: MLMGD10)

- 税別参考価格: 1,500円
- 品種: 70%カリカンテ 30%カタラット・ビアンコ
- 植樹率: 4,500~5,500樹/ヘクタール
- 土壌: 火山砂
- 醸造: 15時間低温(5~8°C)マセレーション、5~8°C1~2日間かけてゆっくりと圧搾、16°Cで15~20日間発酵
- 熟成: ステンレスタンクにて5ヶ月間、そしてリリースまで最低2ヶ月間の瓶熟

テイasting: フラワー(エニシダ、カミツレ、白い花など)、黄色いリンゴなどの香り。いきいきとした印象で、バランス良く、はっきりとした味わい。淡白な魚の焼き(味付けがオリーブオイル、レモン、にんにく、パセリ)、白身の肉が良く合う。

**fwiner**

2012年1月現在