



ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI

白ワイン STRATI

ROMAGNA PAGADEBIT DOP
階層 | 土着

AWARDS



Le Guide de **L'Espresso**



JAMES SUCKLING.COM



0.75 lt 6 ボトル



ブドウの品種
Pagadebit - Bombino
bianco 階層



芳香
花の香りで仄かにハー
ブとホワイトパスタの微醺



色
緑がかった麦わら色



味
ドライ、ビリリとしたミネラル味、
メデアムボディ、口中に残る味わい



アルコール含有度
12.5%



組合せ
生魚、すし、チーズから柔らかいパスタ、
イカのフライまで



提供する温度
10/12° C



発酵槽
セメント



熟成
セメント



ブドウ畑の向き
南、南東



敷地
San Clemente - Rimini



土壌
フランス粘土質



標高
40-60m 海拔



樽栓
ステルビン



収穫
手摘み

www.enioottaviani.it