

品名	ARESTI CHARDONNAY ESTATE SELECTION		
	アレスティ シャルドネ エステート・セレクション		
生産者	ARESTI		
	アレスティ		
生産地	チリ/クリコ・ヴァレー	生産者元詰	ネゴシアン
ヴィンテージ	2014	コルク	人工コルク スクリュー
マル/オーガニック	過去にロバート・パーカー・ポイント 90点取得歴あり		
品種	シャルドネ	664380114	
生産者情報			
<p>アレスティは、1951年にヴィンセント・アレスティ氏により、クリコ・ヴァレーに設立されました。65年に渡る伝統と経験に裏付けられた醸造技術、最先端設備の採用、品質向上へ向けたたゆみない努力により、高品質でバランスの良いワインを安定生産しています。エステート・セレクションは、クリコ・ヴァレーの自社畑で採れたぶどうだけを用いて醸造。地中海性気候のこの地はぶどうの栽培条件に恵まれており、農薬や添加物の使用を最小限に抑えたワイン生産が可能となっています。ぶどうの収穫は3月初めごろから酸化を防ぐために早朝の時間帯に絞って行われます。醸造は、22日間のステンレス樽での発酵の後、3ヶ月間、滓引きをせずに熟成させることで(シュール・リー製法)果実味豊かな芳香とまろやかで豊かな味わいが実現しています。</p>			
土壌			
醸造	シュール・リー製法		
熟成			
樽	ステンレス樽		
参考小売価格	1300円		テイastingコメント かすかに青みを帯びた輝きのある淡いイエロー。トロピカルフルーツや柑橘系フルーツにピーチのほのかに甘いアロマが立ち上ってきます。シュール・リー製法により実現した生き生きとした豊かな果実味、クリーンでフレッシュな味わいが心地よい。フィニッシュにかけて長い余韻が感じられます。
タイプ	白	辛口	
アルコール度数	13.0%		
サービ`ス温度	℃		
料理	エビ、サーモン、チキン、リゾットなど		
JANコード(ボトル)	7809579800720		
JANコード(外箱)			
規格・入数	750ml × 6本		
ボトルサイズ (mm)(高さ×直径)			
ボトル重量(kg)			
ケースサイズ (mm)(高さ×幅×奥行)			
ケース重量(kg)			