



MIOLO

— VITICULTORES DESDE 1897 —



ワイナリー ミオーロ

商品名 セレソン・ピノグリージョ&リースリング

品種 ピノグリージョ50%、リースリング50%
アルコール 12.5%
生産地 フロンテイラ
熟成 ステンレスタンク

テイステイング

外観 淡いイエロー
香り 洋ナシ、アブリコットetc…
適温 8-10°C
料理 チキンのクリーム煮etc…
説明

ステンレスタンクで醸造されたこのワインは、淡い色からは想像もつかない洋ナシや杏のようなフルーティーな香りが印象的で、ピノグリージョの特徴であるほろ苦さとリースリングの繊細な酸味が上手く調和されています。

“セレソン”(代表)シリーズはブラジルワインのセレソンとしてブラジル本国でもよく飲まれています。

受賞歴

8th National Brazilian Fine and Distilled Wine Competition ___Gold

