

# Quattro Theory Wines

ボトルを開けるとフランスワインなのかアメリカワインなのか分からない、そんな本来の「ナパのワインスタイル」を復活させたいと思っています。これこそがナパオリジナルのスタイルです。90年代に変化して今日に至っています。クアットロ セオリーのワインは、ナパ バレーの真の表現を捉えており、ワインメーカーであるランドン ドンレーの意図的なビジョン、高品質のブドウ畑、正確なワイン造り、そして食事や友人との経験という4つの特徴的な要素を組み合わせています。気軽に楽しめるよう真剣に作りました。

栽培面積: -      オリーブ畑: -      標高: -      生産本数: 83,000

## Sauvignon - Napa USA 2023 A.V.A. California - USA

¥8,900 税抜

¥9,790 税込

度数: 13.5 - 生産本数: 18000 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ソーヴィニヨン



### コメント / Commento / Comment:

強い香り、生き生きとした果実味、鮮やかな酸味を持つこのソーヴィニヨンブランは、爽やかで、凝縮感、複雑さ、長い余韻があり、単独でも楽しめ、最初の一口から最後の一口まで興味深い味わいで、食事との組み合わせにも最適です。お勧めの組み合わせは、新鮮な牡蠣、レモンハーブのローストチキン、ヤギのチーズサラダなどです。

輝きのある緑がかかった麦わら色。グレープフルーツの果実香と、セージやミントなどのハーブ、スパイス、バニラの香り。伸びのあるしっかりした酸味と、豊かなミネラル分でボリュームある果実味のバランスの取れた、余韻の長い味わい。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 5 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month  
ステンレス・タンク - Stainless バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

### テイastingノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 桃, Pesca, Peach - トロピカル, Tropicale, Tropical - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 植物系, Vegetale, Vegetable - ミネラル, Minerale, Mineral - ザクロ, Melograno, Pomegrante -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - El

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

