



ANGERA

アンジェラ 2010

ヴィンテージ	2010
格付け	D.O.C マルケ
ぶどう品種	マチェラティーノ
アルコール度数	13%
色	白
タイプ	辛口
土壌	標高150m 粘土質
製造方法	8℃にて6時間のマセラシオンを行い、 15℃にてアルコール発酵を行う。
特徴	緑がかった黄金色。白い花や青リンゴの 香り。 フレッシュさ、果実味があり後味はドライ な白ワイン。
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
容量／入数	750ml×6本
JANコード	4948657 402296
希望小売価格	4,400円

※ワインのラベルは生産年によってデザインが変わる場合があります。

お問い合わせ：

イルポレンツァジャパン株式会社

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-18-15

TEL：03-3443-2170 FAX：03-3443-2171

www.ilpollenzajapan.com