



## 仕様

地域：イタリア / ヴェネト

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：プロセッコ

テイスティング：辛口

アルコール度数：11%

サーブ温度：8°Cから10°C

容量：750ml

## 説明

1800年代から続くイタリアで最も有名な家族経営のゾーニン家が造る逸品。カイリー・ミノーグがヴェネトのゾーニン家を訪ね、ワイナリーと燐で時間を過ごし、高品質なDOCプロセッコを生産するための完璧なパートナーを見つけたことが始まりです。

**テイストイングノート** フレッシュなイチゴ、ラズベリー、花などを示す、エレガントなロゼ。鮮やかなテクスチャーとすっきりとした味わいを持ち、爽やかな柑橘類を含む後味が続く。ヴィーガン・フレンドリー。

音楽だけでなくワイン造りでも頭角を表し、アメリカやイギリスで人気を博したカイリーがプロセッコをプロデュース。ボトルにはハートのモチーフが施されていて、プレゼントに最適！

**合う料理** シーフード、風味豊かなチーズ、塩漬け肉、フルーツ

**葡萄品種** 85% グレラ、15% ピノ・ネッロ

**認証** ヴィーガン認証

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畠 / 酿造方法

### 葡萄畠の位置 ヴェネト

**気候** 溫暖な気候と冷涼な夜間により、フレッシュで心地よい酸を得る

**地質** 平均樹齢は10年。石灰岩の多い土壌で栽培し、ベースとなるワインに複雑なミネラルを与えていた。

**収穫** 8月下旬から9月中旬

**醸造** 優しく圧搾し、一部は発酵させ、残りは0°Cで保管。シャルマ方式にて16-18°Cで60日間。