



仕様

地域：イタリア / ウンブリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- ウンブリア

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：モスカート

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

説明

酵母を除去しない、ナチュラルな製法で造られる微発泡ワイン。

※本商品は製法上濁り(濁)が見受けられますが、品質上問題ございません。

テイスティングノート ノーズは繊細な果実と黄色い花を示し、口に含むと柔らかく美味しい風味とミネラルを感じる。爽やかで親しみやすく、とても飲みやすい一本。

合う料理 ピザ、寿司、刺し身、軽いパスタ、魚などと好相性

葡萄品種 モスカート

*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。

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 冷涼な気候

気候 昼夜の寒暖差が大きい

地質 粘土シルト質に石灰岩が混ざる土壌

収穫 手摘み

醸造 ベースワインはステンレスタンクで醸造し、冬の間は自然に清澄される。春にモスカートの冷凍果汁をベースワインに加え、発酵させる

熟成 ステンレスタンクで熟成

酸度 5.50g/L

PH 3.00

残糖度 0.00g/L