



## 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℃から12℃

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(澱)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

**葡萄畑の位置** 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壤

**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