ラスパート (2023)

9343625

アネサンティ

イタリア



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。

※3種類の絵柄ラベルとなっており、ランダムでお届けいたします。
どのラベルが届くか、楽しみにお待ちください。

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

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp