カイリー・ミノーグ プロセッコ ロゼ (2024)

9343336

ゾーニン・エステート

イタリア



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： ピノ・ノワール グレラ

テイスト： オフドライ

アルコール度数： 11.0%

サーブ温度： 8℃から10℃

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れ、ワイナリーと畑で時間を過ごし、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。

テイスティングノート 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 生ハムとメロン、シーフード、チーズ、加工肉、フルーツなどと好相性
葡萄品種 グレラ 90%、ピノ・ノワール 10%
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。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ヴェネト
気候 温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る。
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℃で保管。シャルマ方式にて16-18℃で60日間。

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