



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°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。

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。