



仕様

地域：イタリア / ヴェネト
スタイル：スパークリングワイン
葡萄品種：グレラ
テイスト：中辛口
アルコール度数：10.5%
サーブ温度：7°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ね、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。

ティスティングノート 明るく淡い麦わら色で、きめ細かく繊細なペルラージュが立ち上る。魅力的なブーケは濃く、フルーティで芳醇、青りんご、洋ナシ、ほのかな花を伴う。

合う料理 様々な食事とよく合う：

前菜：生ハムとチーズのシャルキュトリ、軽いブルスケッタやクロスティーニ
メインディッシュ：野菜のリゾット、サラダやシーフードのセビーチェ、サーモンのグリルや白身魚のポシェ、鶏肉や七面鳥などの白身肉をじっくりと煮込んだ料理
軽食：新鮮な野菜、軽くて香ばしいペイストリーやキッシュ
デザート：新鮮なベリー類、タルトやシャーベットなどフルーツのデザート、パンナコッタやフルーツムース
葡萄品種 100% グレラ

*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 / 酿造方法

葡萄畠の位置 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。石灰岩の多い土壤で栽培し、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、一部発酵させ、残りは0°Cで保管。シャルマ方式で16-18°Cで約30日間発酵する。

酸度 5.25g/L

PH 3.24

残糖度 11.79g/L