



## 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。

**テイスティングノート** 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 / 醸造方法

### 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