カイリー・ミノーグ プロセッコ (2024)

9345844

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：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℃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 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、一部発酵させ、残りは0℃で保管。シャルマ方式で16-18℃で約30日間発酵する。

酸度 5.25g/L
PH 3.24
残糖度 11.79g/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