



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：メルロー モスカート

テイスト：甘口

アルコール度数(%)：10.5%

容量：750ml

説明

テイastingノート 鮮やかでクリア、濃いルビー色。小さく綺麗な泡が、絶え間なく連続して出てくる。フルーティーなノーズは、花の様な含みを持ち、ハニーとベリー類のほのかな香りが伴い、泡によって強調される。ミディアム～フルボディ、ジューシーなベリー類の果実味のしっかりとした核を持つ。きれいに造られ、エレガントにバランスが取れており、楽しみ易く、余韻の長い後味を持つ。

合う料理 ペストリー、甘いフルーツタルト、ストロベリーと素晴らしく良く合う。またハムとメロン、トーストしたスナック類とも好相性。

葡萄品種 95% メルロー、5% モスカート

ヴィーガン認証 VeganOK

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土質土壌

葡萄畑の位置 ヴェネト

気候 温暖な気候

地質 粘土質土壌

収穫 9月初旬に機械収穫

醸造 赤葡萄を10日間、マスカットは10時間マセラシオンする。厳選酵母といっしょに13℃で1か月二次発酵し、エレガントで滑らかな泡を生み出す。

熟成 シャルマ方式

酸度 5.2g/L

PH 3.2

残糖度 80.00g/L

受賞歴

ルカ・マローニ 95ポイント!