プリモ・ロッソ ヴィーガン

9171232

パラディン

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： メルロー モスカート

テイスト： 甘口

アルコール度数： 11.0%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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ヵ月二次発酵し、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

サクラアワード2026　ゴールド！
ルカ・マローニ　95ポイント！

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