



仕様

地域：イタリア / ヴェネト

原産地呼称：イタリア / D.O.C.G.- 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：辛口

アルコール度数(%)：11.5%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：187ml

説明

※本商品は187mlが3本入ったセットです。

テイスティングノート 最初の一口から鮮やかな長く続く泡に魅了される。グラスの中で繊細な泡が立ち上り、鼻腔をくすぐるような魅惑的な花の芳香を示す。爽やかな柑橘系と鮮やかなグリーンアップルの風味の味わいが生き生きと、勢いよく広がり、すっきりとしたクリーンな後味へと続く。コルクを開けると、すぐにイタリアからのフレッシュなプロセッコが楽しめる。

合う料理 タルトなど合う。

葡萄品種 100% グレラ

畑 / 醸造方法

テロワール ヴェネト州東部、ヴェネツィアとフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州との間に位置し、北西のアルプス山脈、南東のアドリア海、南西のシレ川と北東のタリアメント川によって区切られている。海は冬の寒さを和らげ、山は地域を守る。微気候と土壌は、スパークリングワインに理想的で、独特のフレッシュさとエレガントな酸味を持つ。

葡萄畑の位置 イタリアの北東

気候 温暖

地質 土壌は主にミディアムテクスチャーで比較的緩い。急斜面がある一方、平野部では粘土質土壌が優勢。

収穫 機械と手摘み

醸造 熟成と酸味のバランスが整い、アロマ成分が凝縮された10月に収穫。すぐに破碎し、無秩序な自然発酵を避ける。ワイナリー内に8つの破碎施設があるため、畑からセラーまでの時間を短縮。到着した葡萄は、茎と皮を分け、優しく圧搾し、果汁を抽出。フレッシュなアロマのみを得る。厳選した酵母を使用し、自然な第一発酵を行う。その後ワインメーカーが8つの異なるセラーから届くワインをブレンドし、2次発酵用のキュヴェを造る。エリアごとに味や香りの特徴が微妙に異なるため、様々なセラーの葡萄を使い、1年を通してバランスのとれた個性と安定した品質を保つ。

二次醗酵が必要なスパークリングワイン造りは、特殊なステンレス製の「オートクレーブ」タンクで行う。ブリオッシュのような酵母に似た新しいアロマを与え、葡萄由来のフレッシュでフルーティーな香りを補完する。また、繊細な泡を生み出し、フレッシュでありながらまろやかな口当たりを実現している。

熟成 オートクレーブ加圧タンクで25日間加圧する

酸度 5.50g/L

PH 3.10

残糖度 2.20g/L