



仕様

地域：イタリア
スタイル：スパークリングワイン
葡萄品種：ピノ・グリージョ
テイスト：辛口
アルコール度数：11.0%
サーブ温度：8℃から10℃
容量：750ml

説明

VIPノルウェー・ワインは、コンスタンス・オテルキール博士によって設立されました。彼女の栄養学、ワイン、そしてデザインへの情熱が結びついて、VIPノルウェーの歴史が始まります。ノルウェーのラウランド山々にはいわゆるスーパーベリーと言われるクラウドベリー、クローベリー、ブルーベリー、リンゴンベリーが生息しています。コンスタンスはこれらのベリー類の栄養成分を維持し、栄養価の高いエキスを彼女の家族の為に作っていました。ある日、プロセッコスパークリングを愛していた彼女は、このエキスをプロセッコに混ぜる実験をしました。この実験により、ユニークなスパークリングワインが誕生したのです！

テイスティングノート クローベリーや新鮮な赤果実の味わいが広がる。口当たりがよく、エレガント、小さな泡と長く爽やかな後味が特徴的。

合う料理 アペリティフとして、またノルウェー産サーモンなどの貝類やシーフード料理、ジビエ料理、熟成チーズ、甘いデザートなどと好相性。

葡萄品種 99%ピノ・グリージョ（EUオーガニック）

畑 / 醸造方法

テロワール 土壌、微気候、醸造システムの最適な組み合わせを模索。ブドウ樹のアロマと、土地の「風味」を引き立たせるワインを造る。

葡萄畑の位置 ヴェネト

地質 軽く、リッチな土壌

収穫 手摘み（9月初旬）

醸造 除梗後、破砕と圧搾、温度管理しながら発酵。加圧式タンクで、酵母といっしょに、5週間二次発酵。ろ過前に、天然クローベリーを添加し、瓶詰を行う。

酸度 5.49g/l

残糖 12g/l