



仕様

地域：イタリア / フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア

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：6℃から8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 黄水晶がかった麦わら色。上質で滑らかな泡が、長く立ち上る。ノーズは濃くとてもエレガントで、アップル、洋ナシ、桃のフルーティーなアロマを前面に感じる。クリーミーな味わいはピロドのように滑らかな風味を示し、しっかりしたボディはたっぷりとしたボリュームがある。心地よい酸味と完璧なバランスを持ち、フレッシュで味力的な後味へと続く。

合う料理 そのままでも愉しめ、またアペリティフにも最適。骨格がしっかりしており、さわやかな味わいで、料理に合わせやすいのが特徴。貝類や魚介の前菜（牡蠣、海老、ロブスターなど）、生野菜の盛り合わせやサラダ、チーズ、生ハムなどが好相性。寿司や刺身など、和食にもよく合う。

葡萄品種 グレラ

畑 / 醸造方法

テロワール タウリアーノ・ディ・スピリンベルゴのブドウ畑は、ドロミテ山脈のすぐ下、ポルデノーネ県の上流平野に位置している。北の冷たい海流から山を守り、アドリア海の影響を受け、沖積地を起源とする特徴的な砂利質の土壌のおかげで、ブドウ栽培に非常に適している。

葡萄畑の位置 フリウリDOC

地質 砂利質土壌

気候 温暖

収穫 完璧に熟した最高の区画から収穫を行う。（9月初旬）

醸造 第一発酵後、小さい密閉ステンレスタンクで泡を造る。（シャルマ方式）酵母といっしょに約60日間熟成。

熟成 ステンレスタンクで4ヵ月熟成

受賞歴

ザ・ドリンクビジネス2022 シルバーメダル！