



仕様

地域：イタリア / ピエモンテ
スタイル：スパークリングワイン
葡萄品種：メルロー シャルドネ モスカート
テイスト：辛口
アルコール度数：10.5%
サーブ温度：6°Cから8°C
容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

甲殻類をはじめ、幅広い料理と合う辛口スパークリング

テイastingノート フルーティーでフローラル、青りんごの繊細なニュアンスを伴う。ドライで濃厚な味わいは、様々な食事とよく合う。アペタイザー、リゾット、白身肉や甲殻類などいっしょにお楽しみください。

合う料理 甲殻類、またアペリティブなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ 80%、ピノ・ネロ 15%、モスカート 5%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 サント・ステファノー・ベルボ

気候 地中海性

地質 石灰粘土質土壌

醸造 優しく圧搾し、温度管理したステンレスタンクで発酵。厳選した酵母と併せて、二次発酵を行う。＜シャルマ方式＞

熟成 熟成3カ月

酸度 6.00g/L

PH 3.15

残糖度 8.00g/L

受賞歴

ジルベール&ガイヤール ゴールド！
ベルリン・ワイン・トロフィー ゴールド！