

# 【特別セット価格】 トソスパークリングブリュット ト 6本セット

9710500

ボデガス・ヴィニヤード パスカ  
ル・トソ

アルゼンチン



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

スタイル：セット

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：11.5%

サーブ温度：8℃から12℃

容量：750ml

## 説明

6本セットで5本分の金額の特別価格！数量限定お見逃しなく♪

※本セットにはトソ スパークリングブリュットが6本含まれています。

イタリア・ピエモンテからアルゼンチンに移住したパスカル・トソが1890年にワイナリーを設立。高品質な土壌、理想的な気候のマイブ地区はアルゼンチン国内でも最高品質の葡萄の生産地となりました。一世紀以上の歴史を刻む生産者です。受賞多数の本スパークリングは、緑と黄色がかった色合いで、すっきりして鮮やかなイーストのブーケ。シャルドネが完璧なバランスを示します。フレッシュで、柔らかくて優しい味わい。

**テイスティングノート** 少々緑色がかった、素晴らしく輝く淡いレモン色をし、泡は一貫して出てくる。繊細で融和したノーズは、ほのかにトースティーでイーストがかったキャラクターを示し、柑橘類のニュアンスが伴う。フレッシュでクリーン、きれいにまるやかになっており、繊細な果実、優しい酸味、魅力的でヴェルヴェットの様な舌触りを持つ。調和の取れたワインで、アロマは風味で反映され、柔らかい後味でエコーし、楽しみ易い。

**合う料理** アペリティフ、魚介類、寿司/ 刺身、海老 や野菜の天ぷら

**葡萄品種** 100%シャルドネ

※本商品は梱包済のセット商品のため、以下は承れません。

- ・商品をバラして別梱包
- ・一部商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す
- ・商品のギフト梱包（無料ラッピング含む）
- ・熨斗不可

## 畑 / 醸造方法

**畑** メンドーサ地方マイブ地区のバランカス  
エスパリエ仕立て  
伝統的灌漑システム  
フランクで石の多い土壌  
手摘みで収穫

**醸造** 醸造と生産には6ヶ月から1年を要す。大きなステンレススチールの容器に厳選されたフレンチイーストを添加。厳格な管理の下低い温度で適当な圧力で3ヶ月熟成させると、上質な芳香を示すようになる。

**熟成** 独特の風味を獲得するのにボトルで最低3ヶ月熟成させる。

**清澄&フィルターがけ** ボトル詰めする前に、ワインをフィルターがける。このプロセスでワインを明るく澄ませる。

**酸度** 4.95g/l

**残糖** 9.02g/l

## 受賞歴

PIEROOTH

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](http://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](mailto:service@pieroth.jp)

サクラアワード2020 シルバー！  
ジェームス・サックリング 90ポイント！