



## BONNY Spumante Brut - Millesimato



### 商品の説明：

厳選した酵母を使い、徹底的な温度管理のもと、オートクレーブの中で再発酵させることで作られたスパークリングワインです。



原産地： ヴェネト州およびフリウリ州

標高： 40メートル

土壌の種類： 混合土

ブドウ品種： この地域特有のスパマンテの醸造に最適な白ブドウ品種

栽培方法： シルヴォズ法

収穫時期： 9月中旬

### “LeContesse” 技術：

- 低温でじっくりデカンテーションするためのソフトな圧搾とモスト処理
- 低温でモストの一部を保存し、残りを徹底的な温度管理のもとでワイン醸造した後、低温ステンレススチール製容器内で保存
- 厳選した酵母を使い、オートクレーブの中で再発酵
  - 瓶詰め後、温度管理が行き届いた倉庫内で数週間貯蔵

アルコール度数： 11 % vol

残糖量： 8-9 g/l;

ペルラージュ： きめ細かく、しっかりとした泡立ち

色： 淡い麦わら色

香り： 口に入れた瞬間はフローラルなノートで、徐々に心地よく、バランスのとれた新鮮なフルーツの風味が広がります。

味わい： ブドウをほどよくブレンドしたことで、豊かで、美味しく、包み込むような味わいを楽しめます。口に入れた時は、爽やかで、ドライな印象です。

適温： 6-8度に冷やしてお召し上がりください。

相性の良い料理： アペリティフに最適です。そのオールラウンドな特徴により、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。