



プロセッコ・スプマンテ・トレヴィーゾ
 ・ブリュット・ビオ



説明: このワインは、ロリス・ボノットの経験とエンリコ・ブッフオーニの情熱から生まれました。フレッシュさと洗練さの完璧なバランスを求めるふたりの厳しい要求が作り出したのがこのワインです。



原産地: トレヴィーゾ県、
標高: 40 メートル
土壌の種類: 混合土
ブドウ品種: グレラ種
栽培方法: シルヴォズ法
収穫時期: 9月中旬
アルコール度数: 11 % vol.
残糖量: 2-3 g/l.

Le Contesse 技術:

- ・ 熟したぶどうを収穫し、
- 低温でじっくりデカンテーションするため、優しく搾り、モストをろ過し、
- ・ モストの一部を低温保存し、残りを徹底した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し
- ・ 厳選酵母を使い、オートクレーブの中で再発酵を促し、
- ・ 瓶詰め後、温度管理が行き届いた倉庫内で数週間貯蔵します。

ペルラーージュ: きめ細かく、しっかりとした泡立ち
色: 光り輝く澄んだ麦わら色
香り: 心地よいフローラルな香りで、特に桃とリンゴのほのかな香りが漂うフルーティーな香りのアカシアの花と藤の繊細なノートが際立っています。
味覚: バランスの取れたしっかりとした心地よい香りが広がります。
適温: 6°C から 8°C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。ドライなのが特徴で、生のお魚を使ったお料理とも美味しくお召し上がりいただけます。