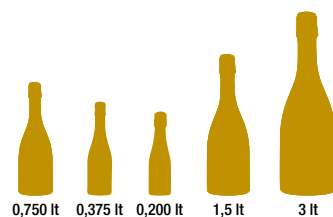


Prosecco DOC Treviso Spumante Extra Dry



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： 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

“Le Contesse” 技術：

-コールドスタティックデカンタージュに向けモストの除梗・破砕、ソフトプレス。
 -モストの一部は低温保存、残りは温度コントロールで醸造し、ステンレスタンク内で低温保存。

-厳選酵母を用いたオートクレーブによる二次発酵。

-瓶詰めの上、温湿度調整された倉庫で数週間ボトルで休ませる。

アルコール度数： 11% vol

残糖量： 15 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：柑橘類とフローラルな香りと共に、林檎（ゴールドen・デリシャス）や洋ナシ、ピーチのフルーティーな感覚が広がります。

味わい：ソフトで、フレッシュな味わいが特徴です。後味も非常に心地良いワインです。

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：食前酒として最適のワインです。魚料理、夏野菜のサラダ、フレッシュチーズや野菜料理によく合います。用途広く、あらゆる料理に合わせて頂けます。