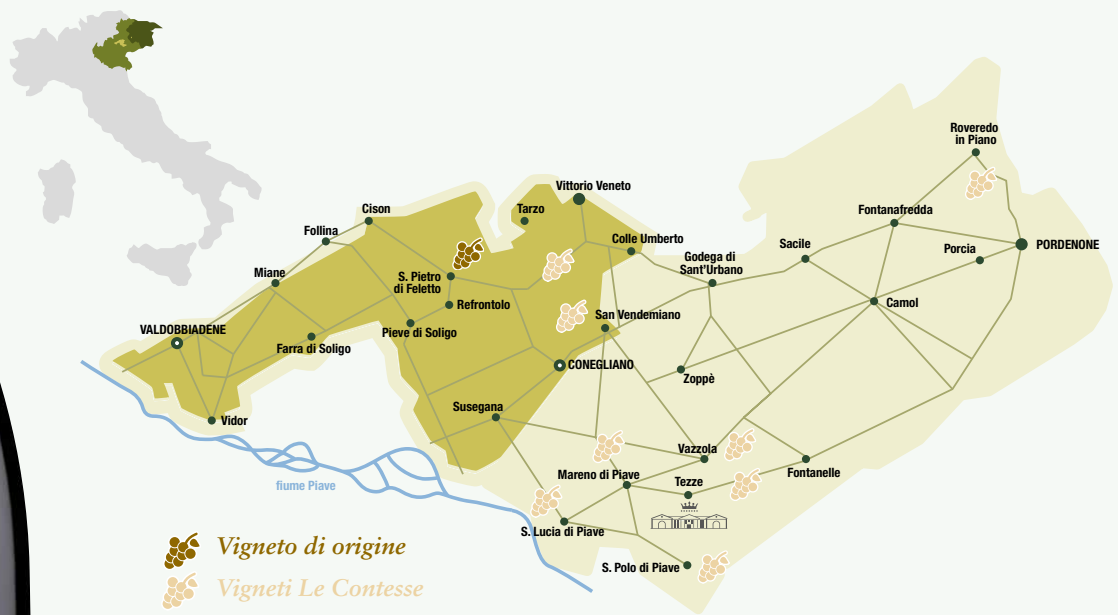




## Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut



**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マンテワインです。葡萄は、房の熟成に好条件な立地の丘陵地で栽培されており、このオリジナルスパークリングワインの製造に理想的と言えます。



0,750 lt

**原産地：** コネリアーノの丘陵地

**標高：** 海拔100メートル

**土壌の種類：** 粘土石灰岩

**ブドウ品種：** グレラ種

**栽培方法：** シルヴォズ法

**収穫時期：** 9月後半

**“Le Contesse” 技術：**

- 熟したぶどうを収穫、
- 低温でじっくりデカンテーションするため、優しく圧搾し、モストをろ過、
- 収穫したモストの一部は冷蔵保存され、一部は低温で醸造。
- 厳選酵母と温湿度調整されたオートクレーブでのキュヴェとスパークリングワインの調製、
- 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：** 9-11 g/l;

**外観：** 繊細で持続的なパーラーゼ

**色：** 褪せた麦わら色

**香り：** すぐにグレープフルーツとシトロンフレッシュで芳醇な香りに包まれ、その後青リンゴ、白い花、白桃の香りへと続きます。

**味わい：** 骨格の確りとしたストラクチャーで持続性があり、柑橘系のニュアンスが心地良く感じる、フレッシュな味わいとバランスが絶妙なワインです。残留値が少ないため、風味豊かに仕上がっています。

**適温：** 7-9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、特に生の魚や、魚介類をベースにしたプリモによく合います。