

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. ExtraDry



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。



0,750 lt

原産地： コネリアーノの丘陵地

標高： 200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： シルヴァズ法

収穫時期： 9月後半

“Le Contesse” 技術：

-葡萄の手摘み工程、

-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・破碎、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： 緑の反射光を帯びた褪せた麦わら色

香り： 林檎 (ゴ

ールデン・デリシヤス) や洋ナシ (ウィリアム)、ピーチを思わせるフルーティーな香りと、藤や白い花のフローラルな香り。

味わい： まろやかで、程よい酸味が特徴です。繊細で、心地よく、非常に調和のとれた味わいです。

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： 食前酒にはもちろんですが、その際立つ多様性から、あらゆるシチュエーションでお召し上がり頂けるワインです。お魚コースや、特別なイベントで乾杯を彩るのにも最適のワインです。