

Prosecco Spumante DOC Treviso Brut



 *Vigneto di origine*

 *Vigneti Le Contesse*

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。



0,750 lt 0,200 lt

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：

- 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： 10 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： 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、そのオールマイティな特徴から、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。