



## “Anna” Spumante Dolce



### 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： ヴェネト州およびフリウリ州  
 標高： 40メートル  
 土壌の種類： 混合土  
 ブドウ品種： グレラとモスカート；  
 栽培方法： シルヴォズ法  
 収穫時期： 9月最後の10日間

#### “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、
- 厳選酵母を用い、温湿度調整されたオートクレーブで直発酵し、スパークリングプロセス
- 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： 9,5 % vol

残糖量： 60 g/l；

ペルラーージュ： きめ細かく、しっかりとした泡立ち

色： 麦わら色

香り： 白い花、バラ、アプリコット、白桃の花のフローラルな香りを特徴とする、アロマ豊かなワインです。

味わい： 軽やかで、フレッシュかつデリケートな味わい。甘さが際立つワインです。

適温： 6-8度に冷やしてお召上がりください。

相性の良い料理： やクリーム系のケーキや各種デザートと一緒に頂くのが格別です。乾杯を彩るのに最適なスパマンテです。