

Chardonnay Spumante Brut



商品の説明: 自社畑の中でも最適なブドウ園から収穫されたシャルドネのみで作られたワインです。「ロングシャルマ」方式によるスパークリングプロセスの集大成と言えます。



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: 00%シャルドネ;

栽培方法: シルヴァズ法

収穫時期: 8月終わりから9月初めにかけて

外観: 泡は柔らかく豊富で、繊細で持続的なパーラージが特長です。

“Le Contesse” 技術:

- ぶどうの手摘み、
- 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、
- 厳選酵母を用いた小容量のオートクレーブでのスパークリング、
- 澱と約8~10ヶ月熟成、
- 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: 12 % vol

残糖量: 6-8 g/l;

色: 薄緑色の反射光をもつ、麦わら色

香り: 濃厚で香り高い。イーストやパンの香ばしい香りと、フルーティーでフローラルなアロマが際立つ、持続的でリッチなブーケを特徴とします。

味わい: 泡のデリケートな心地よさが、徐々に豊かでフレッシュなまるやかな味わいへと変わり、後に酸味のあるフルーティーなニュアンスが際立ちます。

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: 食前酒向きの、各種前菜に適したスパークリングワインです。野菜料理、米、白身の肉、魚料理にも合わせてお楽しみ頂けます。