



Pinot Nero Spumante Brut



商品の説明: コネリアーノの丘の近郊に所有する自社畑の中でも最適なブドウ園で栽培され、厳選されたピノ・ネーロで造られたワインです。「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: 100%ピノ・ネーロ

栽培方法: シルヴェオズ法

収穫時期: 8月終わりから9月初めにかけて

外観: 豊かでクリーミーな泡立ち、繊細で持続的なパーラーを特長とする、まさに泡の王冠と言えます。

“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、
- 厳選酵母を用いた小容量のオートクレーブでのスパークリング、
- 澱と約9~12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: 淡い金色の色合いは、スパークリングプロセスの後の酵母と寝かせる期間がどれだけ長いかを象徴しています。

香り: パンの皮の香ばしい香り、熟した果実など豊かな香りの特徴とし、フレッシュな感覚が後に心地よく残ります。

味わい: 赤い果実の複雑なアロマがすべて凝縮されたピノ・ネーロらしい味わいです。ボディ、持続性、唯一無二の味わいと香りに裏打ちされたプロフィールが特徴的です。

適温: 7-9度に冷やしてお召上がりください。

相性の良い料理: 前菜に合わせて頂くのが理想的です。各種前菜に適したワインですが、魚料理、米、 pasta、フレッシュチーズにも合わせてお楽しみ頂けます。