



Ribolla Gialla Spumante Brut



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造られたスパマンテです。



0,750 lt

原産地: フリウリ北西部;

標高: 海拔120~150m

土壌の種類: 主に小石

ブドウ品種: リボッラジャッラ

栽培方法: シルヴァズ法

“Le Contesse” 技術:

- 熟したぶどうを収穫し、
- 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、温度調整された小容量のオートクレーブでのスパークリング、
- 澱と数ヶ月熟成、
- 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: 7-9 g/l;

外観: 泡は柔らかく豊富で、繊細で持続的なパーラーが特長です。

色: 輝きのある麦わら色

香り: 青リンゴ、白イチジク、ネクタリンのフルーティーでフレッシュな香りが特徴で、その後、心地よいスパイスのニュアンスが感じられます。

味わい: フレッシュで、ミネラル感があり、並外れた複雑さと骨格の確りとした味わいが特徴です。

適温: 7-9度でお召し上がりください。

相性の良い料理: 食前酒に最適ですが、しっかりとしたストラクチャーから、どんなお食事にも合わせて頂けます。特に魚料理や白身の肉、ベジタリアン向きのお食事によく合います。