

プロセッコ・ロゼ・DOC・ スプマンテ・ブリュット



説明:

どんなシーンでも完璧に調和する強い個性を持ちながらも上品でエレガントなワインです。



原産地: ヴェネト州とフリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州で栽培されたグレラ種ピノネロ種を使用。

Altitude: 40 MASL

Soil composition: medium consistency.

Grape variety: Glara and Pinot Nero

Growing system: Sylvoz.

Harvest time: second 10 days of September.

“Le Contesse” 技術:

- 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、モストをろ過し、
- グレラ種とヴェネツィアの DOC ピノネロ種を最適な比率で使ってベースを用意し、ロゼのプロセッコに適したキュヴェを作り上げます。
- 厳選した酵母を使い、16℃から17℃のオートクレープの中で再発酵し、そのままオートクレープで寝かせます。
- 瓶詰め後、温度管理が行き届いた倉庫内で数週間貯蔵します。

アルコール度数: 11 % vol.

残糖量: 10-12 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: キラキラとした光沢のあるほんのりとしたピンク

香り: レッドベリーとスミレと野ばらのフローラルなノートの香りで、わずかにパンの皮の香りがします

味わい: 涼しげで、しっかりとした深い味わいです。

適温: 8℃ に冷やしてお召し上がりください。

相性の良い料理: クリームを使ったフィンガーフードやスナックと相性が良く、アペリティフに最適です。

その上品な味わいにより、さまざまなお料理とお楽しみいただけます。特にシーフードや白身肉をベースにしたお料理に最適です。レッドベリーやイチゴを使ったデザートとも美味しくお召し上がりいただけます。