



LE MONDE

ピノ・ネーロ ロゼ ブリュット スプマンテコレクション

スプマンテコレクション

品種: ピノ・ネーロ

土壌タイプ: 粘土質、石灰質、豊富なミネラル分

栽培方式: シルヴォス

植栽密度: 4,000 本/Ha

収穫期: 8月下旬

醸造工程: 小さいロットに分けられた軽いブドウ圧搾。約17°Cの温度で一次発酵を経てろ過されたベースは、約16°Cに温度管理されながらシャルマ方式で泡が作り出されます。その後、ワイン酵母の働きにより約60日間発酵されます。

熟成期間: 醸造より2-3年(1年が理想的)

アルコール度数: 11.5%

残留糖分: 6 g/lt

飲み頃温度: 約 6-7°C

内容量: 1箱 6本入り(ボトル容量0,75 l)



色

明るく淡いピンク色

香り

赤い果実、スグリ、ラズベリーのニュアンスやバラの香りの特徴があるブーケ。

味わい

小さな実の赤い果実が思い起こされる爽やかで心地よい味わい。独自の酸味とほど良い糖分の絶妙のバランスが保たれています。

ペアリング

デリケートな味に良く合い、熟成期間の短いハム・サラミ類や生魚をベースにしたアペリティフに最適。

www.lemondewine.com

