



# LE MONDE

## プロセッコ D.O.C.ブリュット スプマンテコレクション

品種: グレラ  
土壌タイプ: 粘土質、石灰質、豊富なミネラル分

栽培方式: グイヨー・シルヴォス  
植栽密度: 3,100 本/Ha  
収穫期: 9月半ば

醸造工程: 小さな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30日間発酵されます。

熟成期間: 醸造より1-2 年  
アルコール度数: 11.5%  
残留糖分: 5 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  
薄い麦わら色。  
香り  
爽快で優しい香り。リンゴ品種ゴールデンデリシャスのフルーティーな香りや藤の花の香りが感じられる中、パンの皮の香りもします。  
味わい  
爽やかで心地よく、バランスの取れた味わい。最後にフルーティーな味が口に残ります。  
ペアリング  
アペリティフに最適。魚料理やデリケートなリゾットにも合います。

[www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)

