



LE MONDE

プロセッコ D.O.C. エクストラ・ドライ スパ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: 13 g/l
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
リンゴ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。
ペアリング
アペリティフに最適。フレッシュチーズ盛り合わせや豆類を使ったデリケートなスープによく合います。

www.lemondewine.com

