



LE MONDE

プロセッコ D.O.C. ロゼ エクストラ・ブリュット スプマンテコレクション

品種: グレラおよびピノ・ネーロ (最高15%)
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: 3,500 本/Ha
収穫期: 9月初旬

醸造工程: グレラ品種には小さいロットに分けられた軽いブドウ圧搾が施されます。約17°Cの温度で一次発酵を経て、ろ過されたベースが得られます。ピノ・ネーロ品種には赤ワインの一般的な醸造方法が使用されます。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、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: 3 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

明るく淡いピンク色。細かいペルラージュが長く続きます。

香り

赤い果実 (野イチゴ、スグリ、ラズベリー、チェリー) の豊かな香りと花の特徴があるブーケ。

味わい

フレッシュで心地よい爽やかさが口の中に長く残ります。

ペアリング

アペリティフに最適。インパクトの強いハム・サラミ類や燻製された魚を使った料理にも良く合います。

手の込んだパスタ料理とのペアリングもお試しく下さい。

www.lemondewine.com

