



LE MONDE

リボッラ・ジャツラ ブリュット スプマンテコレクション

品種: リボッラ・ジャツラ
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: 4,000 本/Ha
収穫期: 8月下旬

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60日間発酵されます。

熟成期間: 醸造より2-3 年
アルコール度数: 11.5%
残留糖分: 6 g/lt
飲み頃温度: 約 6-8°C
内容量: 1箱 6本入り (ボトル容量0,75 l)



色

明るく淡い黄色。

香り

花の香りがする独自の特徴がすぐに鼻で感じられ、その後草木の繊細な香りへと変化します。

味わい

フレッシュさ、酸味、ミネラル感のバランスが取れた口当たり。最後にミネラル感が口の中に長く残ります。

ペアリング

生魚の料理に最適。特殊な味のマリネにも良く合います。サルデ・イン・サオール(イワシの酢漬け)やサクラマスのクロスティーニとのペアリングをお試しください。

www.lemondewine.com

