



仕様

地域：イタリア / エミリア＝ロマーニャ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：マルヴァジア

テイスト：甘口

アルコール度数(%)：8%

サーブ温度：6℃から8℃

容量：750ml

説明

カヴィッキオリは、1928年にウンベルト・カヴィッキオリがサン・プロスペロに設立。それまで葡萄の栽培・販売をしていたウンベルトがワイン造りも始めたのです。モデナの北、セッキア川とパナロ川に挟まれたワイン産地にあります。本品は生き生きとしたトロピカルフルーツ、リンゴ、熟した洋ナシのアロマが感じられます。トロピカルフルーツの香りがする甘く芳しいフレーパーで、後味は著しくフルーティー。

テイスティングノート：セミスパークリング。ほのかに芳香のある白ワイン。フローラルでフルーティーな香りはほのかなアプリコット、ピーチの含みを示す。生き生きとした滑らかな風味と程よい酸度を持つ。若いときが飲み頃。濃いレモン色をし、少々緑がかった色。小さなビーズのような途切れのない泡の流れを見せる。芳香の強いノーズは、花のような、または蜂蜜の含みを示し、少々リナロールを連想される。フレッシュでスムーズ、バランスの取れた酸味を持ち、泡がこのワインのフルーティーなキャラクターを強調している。甘いと同時に、フレッシュでバランス、調和が取れており、余韻の長い後味を持ち楽しみ易い。JKW07/07

相性の良い料理：アペリティフとしても良いが、リゾットや、トルテッリーニ、魚をベースにしたお料理にもお勧め。