



## 仕様

地域：ヴェネト

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：グレラ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：11%

## 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。このプロセッコは淡い麦わら色に、生き生きとしたムースと繊細な泡が特徴。果皮の砂糖漬けや甘い花の香りが感じられ、アロマを背景にしたフレッシュで繊細な味わいが広がります。

**テイスティングノート** 気泡は白く、勢いがあり、細かく長期滞在するペルラージュ。淡い麦藁の黄色。果物の砂糖漬けと甘い花の力強いアロマ。フレッシュで繊細な風味に香気ある後味が続く。

**相性の良い料理** アペリティフか全体のお料理の付け合わせとして理想的。特に前菜、上品なコース料理の一品目、魚がメインの料理に最適。

**葡萄品種** グレラ85%、相補15%

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 海とプレアルプスの間に位置であるため、年間平均気温が12.3°Cの温暖な気候と一定の換気が確保され、雨が降った後でもブドウはすぐに乾く。この地域の特徴は、夏の頻繁な通り雨で、平均降水量は1250 mmである。

**気候** 東から西に延びている丘のため、南向きの斜面があり、葡萄畑は日光に最もよくさらされ、北の斜面は通常森に覆われている。

**土壌** 多い粘土と少しの鉄を含む岩と砂の混合土壌で、ドロミテの氷河によって改造された

**収穫** 機械により収穫

**醸造** 白ワイン醸造で、果皮と共に8~10度で12時間低温発酵させる。16~18度の温度でアルコール発酵させたあと、約15~24日間シャルマ方式で12~14度の温度管理の下、二次発酵させる。

**熟成** ステンレススティールタンクで熟成

**酸度** 5.5

**PH** 3

**残糖度** 12,5