



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：交配種マンゾーニ13.0.25

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

説明

テイスティングノート: はっきりとしたピンク色。豊かで長く続く気泡。強い芳香だが繊細なブーケは、豊かな果実の含みを持つ。白桃とアプリコットの香りが始め立ち上がり、メロン、ライチ、ピンクグレープフルーツと続き、最後に熟したパイナップルのすばらしい含みを示す。バラの花びらやシクラメンの花の香りがあふれる。上品で繊細だが、豊かで重層な風味は、きりっとした酸味を示す。全体的に素晴らしいバランスが取れ、軽い風味のある後味を持つ口ゼ。

合う料理: アペリティフとして

ぶどう品種: 交配種マンゾーニ 13.0.25(ラボソ x ブラック・オブ・アレクサンドリア).

畑 / 醸造方法

土壌: 粘土質土壌

醸造: 10℃で12時間コールドマセラシオン後、スチールタンクで3ヵ月熟成。2次発酵はマストの発酵による。

酸度: 5.5g/100ml

残糖: 12g/100ml