VIP ホワイト

9289620

イタリア



仕様

地域： イタリア

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%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

VIPノルウェー・ワインは、コンスタンス・オテルキール博士によって設立されました。
彼女の栄養学、ワイン、そしてデザインへの情熱が結びついて、VIPノルウェーの歴史が始まりました。ノルウェーのラウランド山々にはいわゆるスーパーベリーと言われるクラウドベリー、クロウベリー、ブルーベリー、リンゴンベリーが生息しています。コンスタンスはこれらのベリー類の栄養成分を維持し、栄養価の高いエキスを彼女の家族の為に作っていました。ある日、プロセッコスパークリングを愛していた彼女は、このエキスをプロセッコに混ぜる実験をしました。この実験により、ユニークなスパークリングワインが誕生したのです！

テイスティングノート 繊細で温かみを感じるような、フルーティーな風味を持ち、フレッシュムースを伴う。柑橘類、蜂蜜、新鮮な酸味とクラウドベリーの後味が続く。

合う料理 アペリティフとして、またシーフード、チキン、チーズなどの軽い料理や、チョコレートムースなどの甘いクリーミーなデザートとも好相性。

葡萄品種 98.5% グレラ（オーガニック）

希望小売価格￥7,590（税込）

畑 / 醸造方法

テロワール 土壌、ミクロクリマ、醸造システムの最適な組み合わせを探し、ブドウ樹のアロマとテロワールの味わいを現す。
土壌 砂質の軽く、骨格のある土壌は、スパークリングや、白ワインに適している。
収穫 完熟の手前の、9月に手摘み収穫する。
醸造 除梗後、破砕し、易しく圧搾する。温度管理し、発酵し、最低でも酵母といっしょに、加圧タンクで二次発酵を行う。自然のクラウドベリーを、ミクロろ過と瓶詰前に加える。

酸度 5.84g/l

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp