



## 仕様

地域：フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア

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(%)：11.5%

## 説明

**テイスティングノート** 黄水晶がかった麦わら色。上質で滑らかな泡が、長く立ち上る。ノーズは濃くともエレガントで、アップル、洋ナシ、桃のフルーティーなアロマを前面に感じる。クリーミーな味わいはピロードのように滑らかな風味を示し、しっかりしたボディはたっぷりとしたボリュームがある。心地よい酸味と完璧なバランスを持ち、フレッシュで味力的な後味へと続く。

**合う料理** そのままでも愉しめ、またアペリティフにも最適。骨格がしっかりしており、さわやかな味わいで、料理に合わせやすいのが特徴。貝類や魚介の前菜（牡蠣、海老、ロブスターなど）、生野菜の盛り合わせやサラダ、チーズ、生ハムなどが好相性。寿司や刺身など、和食にもよく合う。

**葡萄品種** グレラ

## 畑 / 醸造方法

テロワール タウリアーノ・ディ・スピリンベルゴのブドウ畑は、ドロミテ山脈のすぐ下、ポルデノーネ県の上流平野に位置している。北の冷たい海流から山を守り、アドリア海の影響を受け、沖積地を起源とする特徴的な砂利質の土壌のおかげで、ブドウ栽培に非常に適している。

**葡萄畑の位置** フリウリDOC

**地質** 砂利質土壌

**気候** 温暖

**収穫** 完璧に熟した最高の区画から収穫を行う。（9月初旬）

**醸造** 第一発酵後、小さい密閉ステンレスタンクで泡を造る。（シャルマ方式）酵母といっしょに約60日間熟成。

**熟成** ステンレスタンクで4ヵ月熟成

## 受賞歴

ザ・ドリンクビジネス2022 シルバーメダル！