

AVICO

東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204号 〒107-0052
Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN
Tel. 03-5771-7223 Fax. 03-5771-7138

レ コンテッセ Le Contesse



レ・コンテッセ社は、イタリア・ヴェネト州の東側、コネリアーノ地区に位置しております。
コネリアーノ地区は氷河期に氷河とともに土壌が形成されたと言われており、なめらかで風味豊かな味わいのスパマンテに仕上がります。昔からある農業文化と、今日の企業とが組み合わせ、この地域にしか出来ない、この土地を最大限に表現した本当の果実の美味しさをもつスパマンテを造る生産者です。

NV アンナ スパマンテ ドルチェ Anna Spumante Dolce

750mlx12 希望小売価格 2,800(外税)

- 【州】 ヴェネト州
- 【カテゴリー】 甘ロスパークリングワイン
- 【品種】 グレラ80%、モスカート20%
- 【畑面積】 100ha
- 【収穫量】 160 ql/ha
- 【植樹率】 3,000 株/ha
- 【畑の標高】 80m 南向き
- 【土壌】 程よく混ざり合った粘土質と砂質、石灰質土壌
- 【収穫時期】 9月
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクにて約10日
- 【発酵温度】 16℃
- 【熟成】 ステンレスタンク
- 【瓶内熟成】 ステンレスタンク(甘口の仕方:1次醗酵(糖からアルコールへの醗酵)の際に100%糖を醗酵させるのではなく、数パーセント糖を残して醗酵を止め甘口にする。
2次醗酵の際、1次発酵の際に残った糖とさらに加えられる糖と酵母があるが、この時の酵母は主に後で加えられた糖を発酵させる為、1次醗酵の際の糖が残る。
- 【サービス温度】 8℃
- 【アビナメント】 クリームを使ったケーキ、ドルチェ全般。



輝きのある薄い麦わら色。
白い花や白桃、アプリコット、バラの香り。
繊細でフレッシュなデリケートな味わい。