

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。

N.V Nives Cappellini Rose Spumante Brut

750mlx6 希望小売価格 ¥3,500(外税)

| | |
|----------|--|
| 【州】 | ヴェネト州 |
| 【カテゴリー】 | Rose Spumante Brut (Glera&Raboso) |
| 【品種】 | グレラ 60%、ラボーゾ40% |
| 【生産エリア】 | Tezze di Piave、S.Polo di Piave、Mareno di Piave |
| 【畑の標高】 | 約80m |
| 【土壌】 | 混合土 |
| 【仕立て】 | sylvoz(シルヴォジ) |
| 【醸造】 | 手摘み、低温清澄分離、温度管理してアルコール発酵 |
| 【二次発酵】 | 選別酵母とともにアウトクラヴェで、温度管理して二次発酵 |
| 【サービス温度】 | 6~8℃ |
| 【アビナメント】 | 食前酒、前菜や鶏肉料理全般、お魚のソテー、フリット、生ハム、仔牛のカルパッチョ等。 |



紫の反射のあるピンク色、細やかで持続する泡。
フルーティ&フローラル、エレガントで凝縮感のある洋梨や、ワイルドベリーのアロマ。
エレガントで特徴あるバランスの良い味わい。

Nives Cappellini(ニヴェス カッペリーニ)によるオリジナルボトルデザインのロゼ。

※Nives Cappellini(ニヴェス カッペリーニ)
1996年、コモのIstituti d'Arte(芸術学校)を卒業後、仕事開始。
現在に至るまで約20年に渡り、様々なイタリアやフランスの有名ブランド (Dolce&Gabbana Moschino, Valentino ,Armaniなど)の商品に手書きの絵を描いている。