

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 プロセッコ エクストラ ドライ Prosecco Extra Dry

750mlx12 希望小売価格 ¥2,160(外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Prosecco Treviso
【品種】	グレラ100% (プロセッコ)
【醸造責任者】	ボノット・ローリス Bonotto Loris
【栽培責任者】	ボノット・ファビオ Bonotto Fabio
【生産地】	コネリアーノ (Conegliano)の丘
【畑面積】	30ha
【収穫量】	110/135 ql/ha
【植樹率】	3000/3500 株/ha 樹齢 5~15年
【畑の標高】	100~250m/全方位
【土壌】	粘土質 沖積層
【仕立て法】	シルヴォー Sylvoz
【収穫時期】	9月後半
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 15日
【発酵温度】	18~20℃
【熟成方法】	圧力式ステンレスタンク(Autoclave)で1~2カ月
【気圧】	5.3気圧
【アルコール度数】	11.50%
【サービス温度】	6~8℃
【アビナメント】	食前酒からドルチェまで



緑色を帯びた麦わら色、アロマ豊かでアカシアの花、桃、りんごの香り。
調和のとれた心地よい酸味、余韻が長く続く。