

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 プロセッコ フリッツアンテ Prosecco Frizzante

750mlx12 希望小売価格 ¥1,980(外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC ProseccoTreviso
【品種】	グレラ100% (プロセッコ)
【醸造責任者】	Loris Bonotto (ローリス ボノット), Enrico Buffoni (エンリコ ブッフオーニ)
【栽培責任者】	Fabio Bonotto (ファビオ ボノット)
【生産地】	MARENO DI PIAVE (モレーノ ディ ピアーヴェ)
【畑面積】	100ha
【年間生産量】	100,000本
【収穫量】	18,000Kg
【畑の標高】	80m 南東向き
【樹齢】	約15年
【土壌】	混合土壌
【仕立て法】	シルヴォー Sylvoz
【収穫時期】	9月
【醸造方法】	圧力式ステンレスタンク
【アルコール発酵】	1~1ヶ月半
【発酵温度】	12~13℃
【熟成】	圧力式ステンレスタンクで1~1ヶ月半
【アルコール度数】	10.50%
【サービス温度】	6~8℃
【アビナメント】	アペリティーヴォとして、また前菜(ホタテ貝のカルパッチョ)寿司、刺身、魚介料理 野菜のリゾットなど。



緑色を帯びた麦わら色、優美なペラージュが長く続く。

非常にアロマティック、酸っぱいリンゴやグレープフルーツの香り、アカシアの花や藤の花の香り。フレッシュでしっかりとした骨格と塩味も感じられる。非常に心地よいアロマティックな味わい。