

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、最新の設備と技術を取り入れて高品質のワインを作る優秀なワイナリーです。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、なかでもスプマンテはなめらかで風味豊かな味わいのスプマンテに仕上がることで有名です。

1970年代にスパークリングワインの製造プロセスが新たに導入されて以来、地域の個性と伝統を尊重しながら最先端の醸造設備を用いて、ブドウ果実が持つ本当の美味しさをワインの中に見事に再現している、いま大注目の生産者です。

シャルドネ

Chardonnay

【州】 ヴェネト州
【カテゴリー】 IGT Trevenezie
【品種】 シャルドネ100%

【荷姿/入数】 750mL×12

【JANコード】 JAN8 005068 000629

【畑面積】 8 ha
【収穫量】 150 ql/hL
【植樹率】 2,000 株/ha、樹齢8年
【畑の標高】 40 m、北向き、南向き
【土壌】 粘土質と砂質、石灰質の混合
【収穫時期】 9月下旬
【アルコール発酵】 ステンレスタンクで20日間
【発酵温度】 15~16 °C
【マセラシオン】 低温で数時間
【熟成】 ステンレスタンクで シュールリー約10日間
【瓶内熟成】 1 ヶ月
【アルコール度数】 12.0 %
【サービス温度】 8~10 °C

【料理】 魚介類や野菜のプリモ、軽めの肉料理 魚のオープン焼きやグリルなど。前菜からメインなどいろいろな料理に合わせやすい。特にバターを使った魚のムニエルやソテーには相性抜群。チーズを合わせるなら優しい味わいのものを。

【テイスティング】 クリーンな麦わら色、ゴールドenアップルなどの甘酸っぱい果実、柑橘系の白い花の香り。味わいはフレッシュで心地よく、調和の取れた味わい。優れた持続性とバランスを保っています。

【受賞歴等】

(備考) スクリューキャップ式、ヴィーガン対応可

