

AVICO

〒151-0066 東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号
Yoyogi Flower Mansion # 601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, 151-0066 TOKYO JAPAN
Tel. 03-6407-9522 fax. 03-6407-9523

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 オーガニック ブリュット Prosecco Organic Brut

750mlx12

【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】	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】	マレーノ ディ ピアヴェ、サントルチア ディ ピアヴェ
【畑面積】	30ha
【収穫量】	180 ql./ha
【畑の標高】	標高 80m
【土壌】	中程度の混合土壌
【仕立て法】	シルヴォー Sylvos
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	圧力式ステンレスタンクで3ヶ月
【発酵温度】	13℃
【熟成方法】	圧力式ステンレスタンクで3カ月
【アルコール度数】	11.00%
【初ヴィンテージ】	2014年
【サービス温度】	8～10℃
【アビナメント】	前菜、ピザ、甲殻類、豆腐や野菜料理に



クリーンな麦わら色、ゴールドデンアップル、洋ナシ、ももなどのフルーティな香り、藤の花の香り。
柔らかく心地よい酸、エレガントで繊細、非常にアロマティックな味わい