

# 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さり、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 フリュット ナトゥーレ Prosecco Brut Nature (DOC Prosecco Treviso)

750mlx12 希望小売価格 ¥3,120(税別)

希望小売価格 ¥3,432(税込)

【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 <b>ガス圧5.8気圧</b>
【収穫量】	180 ql./ha
【畑の標高】	標高 40m
【土壌】	中程度の混合土壌
【仕立て法】	シルヴォー Sylvoz
【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℃ <b>残糖量2-3g/l.</b>
【熟成方法】	圧力式ステンレスタンクで3ヶ月
【アルコール度数】	11.00%
【初ヴィンテージ】	2014年
【サービス温度】	6~8℃
【アビナメント】	アペリティフに最適、前菜、ピザ、甲殻類、 豆腐や野菜料理に、生のお魚を使ったお料理とも美味しくお召し上がりいただけます。



きめ細かくしっかりとした泡立ち、光り輝く、すんだ麦わら色、心地よいフローラルな香り  
特に桃とリンゴのほのかな香りが漂うフルーティーな香りのアカシアの花と藤の繊細なノート  
バランスのとれたしっかりと心地良い香りが広がります。