

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。

ピノ グリージョ

Pino Grigio

【州】 ヴェネト州
【カテゴリー】 DOC Venezia
【品種】 ピノ グリージョ100%

【荷姿/入数】 750mL×12

【JANコード】 JAN8 005068 000612

【畑面積】 ha
【収穫量】 150 ql/hL
【植樹率】 3500 株/ha 、樹齢約10年
【畑の標高】 80 m 、南東向き
【土壌】 粘土質と砂質、石灰質の混合。特に小石が多い。
【収穫時期】 9月
【アルコール発酵】 ステンレスタンクで15日間
【発酵温度】 16 ℃
【マセラシオン】
【熟成】 ステンレスタンク
【瓶内熟成】 6 ヶ月 以上
【アルコール度数】 12.0 %
【サービス温度】 10 ℃
【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。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。。前菜からメインまでいろいろな料理に合わせやすい。チーズを合わせるなら優しい味わいのものを。
【テイasting】 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

