

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 ^{ピノ ロゼ} Pinot Rose (Vino Spumante di Qualita)

750mlx12 希望小売価格 ¥2,920(税別)

希望小売価格 ¥3,212(税込)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	Vino Spumante di Qualita
【品種】	ピノネロ40%、シャルドネ55%、グレラ5%
【畑面積】	60ha
【収穫量】	110/135 ql/ha
【植樹率】	3000/3500 株/ha
【畑の標高】	80m
【土壌】	小石の混ざった土壌
【収穫時期】	9月初旬
【アルコール発酵】	圧力式ステンレスタンク 10~15日
【発酵温度】	16~20℃
【熟成】	圧力式ステンレスタンク 60~90日
【瓶内熟成】	
【サービス温度】	11℃
【アビナメント】	食前酒、前菜や鶏肉料理全般、お魚のソテー、フリット。 生ハム、仔牛のカルパッチョ等。



新鮮なイチゴやバラを思わせる心地よい香り。メソッドトラディショナルと感じてしまうほど、きめ細やかで持続性のある泡立ち。

やや辛口ながら、果実味が程良いボリューム感をだし、バランス良い酸味です。