

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。

2020 プロセッコ ロゼ フリュット Prosecco Rose Brut (DOC Prosecco Treviso)

750mlx12

希望小売価格 ¥2,280(税別)

希望小売価格 ¥2,508(税込)

| | |
|-----------|---|
| 【 州 】 | ヴェネト州 |
| 【カテゴリー】 | DOC Prosecco Treviso |
| 【品種】 | グレラ85%、ピノ ネロ15% (ヴェネツィア産) |
| 【畑面積】 | 60ha ガス圧5.3気圧 |
| 【収穫量】 | 110/135 ql/ha |
| 【植樹率】 | 3000/3500 株/ha |
| 【畑の標高】 | 40m |
| 【土壌】 | 中密度の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】 | 16~17℃ 残糖量10-12g/l. |
| 【熟成】 | 圧力式ステンレスタンク 60~90日 |
| 【瓶内熟成】 | 温度管理の行届いた倉庫内で数週間 |
| 【サービス温度】 | 8℃ アルコール度数11℃ |
| 【アビナメント】 | クリームを使ったフィンガーフード、アペリティフ 上品な味わいにより、さまざまなお料理、特に シーフードや自身肉ベースのお料理、ベリーやイチゴのデザートにも |

レッドベリーとスマイルと野ばらのフローラルなノートの香り、わずかにパンの皮の香り。きめ細かくしっかりとした泡立ちキラキラとした光沢のあるほんのりしたピンク。

涼しげで、しっかりとした深い味わいです。DOC Proseccoが世界で著しく流行っています。

