CasaBeffi

商品名：　ナチュラルメンテ・フリッツァンテ

Naturalmente Frizzante

格付：　-

ﾞｨﾝﾃｰｼﾞ：　NV

生産者：　アルビノ・アルマーニ（Albino Armani）
ヴェネト州トレヴィーゾ県サン・ポーロ・ディ・ピアーヴェの特徴を生かすために発足されたプロジェクト。ビオディナミ、ビオロジックの認定を受けた、自然との調和が生み出したワイン造りを行っています。

生産地：　ヴェネト州トレヴィーゾ

畑：　サン・ポーロ・ディ・ピアーヴェ
小石、砂利が多く、水はけの良い土壌

ｱﾙｺｰﾙ度：　10.5%　残糖0g

品種：　グレラ

醸造：　ぶどうを9月下旬に手摘みで収穫。収穫直後に軽く圧搾し清澄する。 井戸水で温度管理をしながらステンレスタンクを使い天然酵母のみで発酵、発酵後、酵母と共に熟成。翌年の春に、マリア・トゥンのカレンダーに基づき花の日にボトリング。ワインに残った糖分がアルコールと二酸化炭素となり、二次発酵が始まる。数か月の瓶内熟成後に出荷。

味わい：　輝く黄色。持続性のある優しい泡立ち。柑橘系果実やトーストしたパンのようなフローラルでフルーティな香り。活き活きとした口当たりで程よいボディと程よい酸があります。ボトルに残った酵母が柔らかさと与え、長期熟成を可能にします。

料理：　食前酒、白身の肉料理、野菜のグリル

商品コード：　AK010
JANコード：　8022592159005

小売価格：　2,860円（税抜 2,600円）

輸入元：パシフィック洋行株式会社
TEL: 03-5542-8034　FAX: 03-5542-8035