

# CasaBeffi

商品名： ナチュラルメンテ・フリッツァンテ  
Naturalmente Frizzante

格付： -

ヴァインテージ： 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。バイオダイナ  
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  
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

税別小売価格： ¥2,600

輸入元：パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035

