

CAIAFFA

商品名： ミリア



Myria

格付： Vino Spumante di qualita' Brut

ヴィンテージ： 2020

生産者： カイアッファ (Caiaffa)

プーリア州北部チェリニョーラの地で、カイアッファ家は代々ぶどう栽培、ワイン造りをしており、現オーナーのマルコと5人の兄妹によって2015年にボトリングを開始。オーガニック農法、自然との共存にこだわった、エレガントなプーリアワインを情熱を持って生産する、家族経営ワイナリーです。

生産地： プーリア州チェリニョーラ

畑： チェリニョーラ

砂利の多い石灰土壌 グイヨー仕立て

アルコール度： 11.5%

品種： フィアーノ・ミノトロ 100%

醸造： ぶどうを8月上旬に手摘みで収穫。除梗、破碎後にプレスし、16度に設定されたステンレスタンクで12時間発酵。シャルマ・ルンゴ方式で二次発酵。シュールリーを5-6ヶ月行う。

味わい： クリーミーで繊細な持続性のある泡立ち。アロマ豊かで青りんごのような果実やアカシアなどの花の香り。旨みを伴った酸味と塩味、ミネラルが感じられる、エレガントで心地よい味わい。

料理： 甲殻類、牡蠣、寿司

ラベル： Myriaはラテン語起源で「ムカデ」の意。ムカデは肥沃な土壌のシンボルとされており、有機農法にこだわったカイアッファ社の畑に多く生息しているため、その敬意を表してラベルに描かれています。

商品コード： EP079

JANコード： 8054392540080

小売価格： 2,750円 (税抜 2,500円)



輸入元：パシフィック洋行株式会社

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