SAN MARZANO

カルチェ

ヴィーノスプマンテディクアリタメトドクラシコブリュット

種類: 白スプマンテワイン（瓶内二次発酵）

ブドウ品種: シャルドネ種

名称: ヴィーノスプマンテディクアリタメトドクラシコブリュット

栽培: スパッリエーラ（垣根仕立て）

生産地域: シャルドネ種のブドウの栽培に特に適した丘陵地の厳選されたブドウ畑

土壌: ほどほどに粘土質でバランスが取れており、土壌は浅めで礫が豊富に含まれています。

収穫時期: 8月の第1週

醸造: 収穫したブドウ全体を軽くプレスし、一番搾り（55%）だけを使って低温で発酵させます。

発泡および熟成: 瓶内発酵させ、選別酵母で36カ月以上熟成させます。

官能特性:黄金色がかった濃い麦わらの黄色で、微小な泡がいつまでも立ち上り、その泡でいっそう輝きが際立ちます。香りは濃厚で複雑ですが、上品で極めて優雅です。エニシダの花、トロピカルフルーツ、柑橘類の砂糖漬けなど、このブドウ品種特有の香りが浮き上がってきます。バックグラウンドを支えるのは長期間のシュールリー熟成による香りです。口に含むと、泡による軽い刺激がアクセントを加え、ある種のやわらかくバランスの整った酸味 とうま味が最初から最後まで感じられます。

料理との相性:ややしっかりとしたプリモ・ピアットで魚介類をベースとしたものや甲殻類に柑橘類のソースを使用したものの爽やかな味わいを引き立てるのにぴったりのワインです。さらに、繊細な味のソースを添えた生野菜の盛り合わせやフレッシュチーズにも良く合います。

飲み頃温度: 6℃

WINE SHARING BEAUTY