



SAN MARZANO

リボール

スプマンテ ブリュット



種類: 白スプマンテワイン

ブドウ品種: サレント地方の典型的な白ブドウアペラシオン:エクストラ・ドライスプマンテワイン栽培:グイヨ仕立て

植栽密度: 1ヘクタール当たり4,000本

生産地域: プーリア州サレントのサン・マルツァーノ（ターラント県）サレント地方の海拔約100mの土地。気温は中くらいの高めで、降水量が少なく、朝晩の寒暖の差が大きい土地です。

土壌: 石灰質を含むの混成の土壌。

収穫時期: 酸味を保つために8月上旬の朝に手摘みでやや早めに収穫します。

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。こうして得たワインを「シャルマ」方式でさらに密閉タンクで発酵させ、発泡性をもたせます。

熟成: 発泡後は約1か月間タンク内でシュールリーを行い、その後瓶に詰めて温度管理下のボトル内で熟成を続けます。

官能特性: 薄緑がかった明るい麦わら色で、きめ細やかな泡が長続きします。香りは爽やかなスイカや黄色い果肉の果物を思わせ、繊細な白い花の気配を伴う明快で豊かな香りにわずかにハーブの香りが寄り添います。口に含むと辛口で爽やかなキレがあり、絶妙なバランスで酸味による張りとし生き生きとした性格を感じさせます。

料理との相性: 魚介類の前菜やさっぱりした白身魚の料理に最適です。明快な酸味が軽めの揚げ物や歯応えの良い料理の美味しさを引き立てます。旬の野菜やクリーミーで繊細なフレッシュチーズとも良く合います。

飲み頃温度: 6°C

WINE SHARING BEAUTY

