

Althea

このワイナリーは13haのぶどう畑を所有している、そこは円形の盆地になっておりモレーン（氷堆石）で覆われて石灰質の石が多い。地理的にはコネリアーノとヴァルドッピアーデネの境界にあり、ヴィットリオ・ヴェネトの西端に位置する。グレラ種はこの地で古くから栽培されており、古文書などにもその名前が記載されている。ドゥルシアン一族は、この地で古くからグレラ種の栽培、ワイン生産を行っており、長年の経験を生かしてぶどうの個性を十分に引き出す技術を身に付け、現在に至っている。

栽培面積: 13 オリーブ畑: - 標高: 250 生産本数: 100,000

Prosecco Chloè NV D.O.C. Veneto

¥3,300 税抜

¥3,630 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% グレラ

コメント / Commento / Comment:

青リンゴやラ・フランス、白い花を思わせる華やかなアロマが印象的なプロセッコ。まろやかな口当たりがとて柔らかい泡が溶け込みほんのりと後味に甘みを感じさせる。ほどよい酸味が心地よく食前のアペリティフ / アペリティーヴォに最適のスパマンテに仕上がっている。最初の乾杯からお食事まで美味しく頂けます。前菜の盛り合わせや生ハム、軽めのチーズなどの相性が素晴らしい。「青リンゴや洋ナシのアロマが印象的。まろやかな泡でほんのりと後味に甘みを。キリッと冷やして冷蔵庫に常備！最初の乾杯からお食事まで美味しく頂けます。」

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 3 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: リンゴ, Mela, Apple - イチジク, Fico, Fig - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

