

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 Superiore Brut NV D.O.C.G. Veneto

¥3,500 税抜

¥3,850 税込

度数: 11 - 生産本数: - Sparkling Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% グレラ

コメント / Commento / Comment:

爽やかな青リンゴやラ・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。口当たりがとても柔らかい泡が溶け込みほんのりと後味にヒントになる甘みを感じさせる。ほどよい果実の骨格をもち酸味が心地よく食前の上質なアペリティブ / アペリティーヴォに最適なスパマンテに仕上がっている。「プロセッコ・クロエよりもシャープさが全体に感じられ、程よい果実の骨格をもち酸味が心地よく食前の上質なアペリティブ。」

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 35 / 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 Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: リンゴ, Mela, Apple - 果実, Fruttato, Fruity - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

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: n.d.

