

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

Rosa Perla Rosè NV IGT Veneto

¥3,800 税抜
¥4,180 税込

度数: 12% - 生産本数: 0 - Sparkling ロゼ Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ピノ・ネーロ

コメント / Commento / Comment:

ストロベリーやレッドチェリーの華やかなアロマが印象的なピノ・ネーロ種をつかったスプマンテ。淡いピンク色で口当たりがまろやか。キメの細かい泡が溶け込み、ほんのりと甘いアロマが口いっぱいに広がる。上質なアペリティブ / アペリティーヴォに最適のスプマンテに仕上がっている。サービスは5-7°Cがお勧め。エクストラ・ドライ。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: / 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: ラズベリー, Lampone, Raspberry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - 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: 優しい - Setoso - Silky

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

