

LUXURY DRY “KINGDOM”

ドライ・スプマンテ・ワイン



✓ 生産地域

ヴァル・デ・ブルン農地

ぶどう畑 8～12 年代中心のぶどうの木で 1 ヘクタールあたり 4000/4500 本が東西と南北へ方向づけられています；

平均収穫量 一株につき 3～4 キロ、1 ヘクタールあたり 12000/13000 キロ相当

ぶどう種：トレヴィーゾ高地の独特な風味の各ぶどう種

栽培システム：シルヴォズ法

✓ 醸造技術

ぶどう収穫は 9 月に手作業で摘み、つづけてソフト圧縮と短い低温果皮浸漬そしてぶどう果汁(モスト)のデカンテーションをします。第一次発酵はステンレスタンクにて 18～19 度で厳選した酵母を使用します。新しいワインは数週間高貴な澱の上に保存されます；つぎの工程で泡をつくる第 2 次発酵となり 18 度に保ち、およそ 20～25 日熟成させます。この熟成が停止したあと、スプマンテは澱の上に数週間保存されます。そして酒石安定からびん詰めへと進みます。シャープに仕上げるため、ワインボトルを休ませます。

✓ 性質と特徴

泡立ち：非常に繊細、持続する

色：薄緑がかった麦藁色のイエロー

芳香：純粋、デリケート、様々なアロマと酵母の香りの相乗効果によってとても個性的；しっかりした芳香性

味わい：豊潤、調和がとれた、さわやかな辛口

✓ 化学的成分

実質アルコール度 % vol.	10.50 - 11.50
糖分 g/l	22.00 - 23.00
総合酸度 g/l	5.50 - 6.50

✓ サービングの適温

氷入りワインクーラーに保ち 5～6 度

✓ 保存方法

熱や光のあたらない、乾燥した涼しい場所に保存してください。

✓ ワインリストでの呼び方

ブリュ・ラグジュアリー・ラウンジ

Astoria - 124 [lt. 0.75]

