

“HONOR” CUVÉE
VENEZIA D.O.C.

エクストラ・ドライ・スパマンテ



・生産地域

トレヴィーゾとヴェネツィアの都道府県を跨ぐピアヴェ川近くのブドウ畑:6~10歳のブドウ園1~5ヘクタール、東、北、南3,000~4,000の作物。収穫の平均量:品種に応じて1回当たり1~3kgぶどう品種:Grella, Chardonnay, Pino Bianco栽培システム:Silvos法

・発酵技術

9月にブドウを集めます。ブドウジュース(樹木)を数時間柔らかく圧縮してデカントします。その後、軽い部分だけが最初に発酵されます。一次発酵は18度に維持され、10~12日かかる。新しいワインは、“Fetcher・Nobile”(最も搾ったデンブン)に数週間保存され、圧力タンクに移すと、20~25日間気泡ができます(広げないでください)。酵母で数日間休んだ後、ボトルの包装で数週間仕上げます。

・官能的なキャラクター

発泡:繊細な泡をサポート
色:ライトイエロー-ストローイエロー
花束:エレガントで、透明感のある、フルーティーで心地よい香り:複雑で透明な味、柔らかくバランスのとれた香り

・化学成分

実際のアルコール含有量%vol. 11.00 - 12.00
甘い含有量g / l 10.00 - 11.00
総酸度g / l 5.50 - 6.50

・適切な温度でサーブする

飲酒直前に6 - 8度開きます。

・保存方法

熱や光を避け、涼しく乾燥した場所に保管してください。

・ワインリストの名前

"Cuvée Honor" アストリアスパークリングワイン30年
Venezia DOC - Astoria

200 - 750 ml
212 - 3000 ml

