

Xala

リボッラ・ジャッラ ヴィーノ・スプマンテ・ブリュット



Astoria - 220 [lt.0.75]



✓ 生産地域

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州の最適なぶどう畑

平均収穫量：1ヘクタールあたり8~9トン

ぶどう品種：リボッラ

栽培システム：グイヨ法

✓ 醸造技術

ぶどうの収穫は、ぶどうが性質的・化学的に最高のバランスになる9月末頃に手作業で行います。続いてソフト圧縮とぶどう果汁（モスト）のデカンテーションを行います。厳選された自生酵母を使用し、16~18度に保たれたステンレスタンクで第一発酵を行います。新しいワインは「フェッチャ・ノービレ（高貴な澱）」の上に2~3カ月間保存され、清澄が行われた後で泡を作る（プリーズ・ド・ムース）耐圧タンクに移し替えられます。第二次発酵は同じく厳選された酵母とともに16~18度でおよそ25~30日かけて行い、さらに数日間かけて酵母の上で熟成させます。そしてびん詰めされた後、ワインボトルで数週間ねかせます。

✓ 性質と特徴

泡立ち： 持続性のある細微な泡

色： 濃い麦藁色のイエロー

芳香： エレガント、クリアー、フルーティでフローラル

味わい： 調和のとれた口あたりの良い柑橘系、かすかにアロマが香る後味

✓ 化学的成分

実アルコール度 % vol. 11.50 - 12.50

糖分 g/l 10.00 - 12.00

総酸度 g/l 6.00 - 7.00

✓ サービングの適温

5 - 6度、飲む直前に開栓してください。

✓ 保存方法

熱や光を避け、乾燥した涼しい場所に保管してください。

✓ ワインリストでの名称

スプマンテ “Xala” リボッラ・ジャッラ・ブリュット - アストリア