

“GALIE” PROSECCO DOC TREVISO  
“ガリエ”プロセッコ D.O.C. (原産地統制名称ワイン)  
トレヴィーゾ

スパマンテ・ワイン、エキストラドライ・タイプ



✓ 生産地域

海拔およそ 150m の丘陵地帯のアストリア農地  
ぶどう畑は 1 ヘクタールあたり 3500株で、東西へ方向づけられていま  
す; 15年のぶどうの木  
平均収穫量は一株につき4キロ、1 ヘクタールあたり13/14トン相当  
ぶどう品種: グレーラ  
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ぶどう果汁(モスト)を安定させる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度で、厳選された原生酵母を使用します。新しいワインは一か月間、“フェッチャ・ノービレ~高貴な澱”の上に保たれ、フィルターに通し、泡をつくる(ブリーズ・ド・ムース)耐圧タンクへ移し替えられます。再発酵は同じく厳選された酵母とともに18度で行われ、およそ20~25日かけます;そして5~10日酵母の精練へ続きます。さらに瓶詰めへと進み、数週間ボトルを休ませます。

✓ 性質と特徴

泡立ち: 繊細で持続する  
色: 薄い麦藁色のイエロー  
芳香: エレガント、フルーティーで花の香り  
味わい: 特徴ある、好ましい、調和のとれた風味

✓ 化学的成分

実質アルコール度 % vol.	10.50 - 11.50
糖分 g/l	13.50 - 14.50
総合酸度 g/l	5.50 - 6.50

✓ サービングの適温

開栓時で 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

アストリアのスパマンテ“ガリエ”プロセッコ DOCトレヴィーゾ

Astoria - 112 [t.0,75] 181 [t.1,50]  
113 [t.3,00]

