

“ARZANÀ” VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G. “アルザナ”ヴァルドッビアデーネ・プロセッコ D.O.C.G. スーペリオール・ディ・カルティツェ ドライ・スプマンテ・ワイン



✓ 生産地域

カルティツェ特権地域のぶどう畑
 ぶどう畑 1 ヘクタールあたり 3000/4000 株で、東西と南北へ方向づけられています;10~20 年代のぶどうの木
 平均収穫量 一株につき 3~4 キロ、1 ヘクタールあたり 11000/12000 キロ相当
 ぶどう種: 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 9~10 月に性質のおよび化学的に最高のバランスのぶどうを手作業で摘み、つづけ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、厳選したワイン酵母を使用します。新しいワインは少量の残留糖分と保たれ、清澄が行われた後すぐに泡をつくる耐圧タンクへ移し替えられます。そして 20~25 日熟成させ、およそ 10 日間酵母の継続をさせます。びん詰めが行われたあと、出荷するまでに 4~6 週間ワインボトルを休ませます。

✓ 性質と特徴

泡立ち: 非常に細かな粒子、連続する
 色: 軽く麦葉色がかかったイエロー、つややか
 芳香: 深みのあるよい香り、芳醇、非常に典型的
 味わい: 豊潤、フルーティ、調和のとれた唯一の味

✓ 化学的組成

実質アルコール度 % vol.	11.00 - 12.00
糖分 g/l	24.00 - 25.00
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

“アルザナ”ヴァルドッビアデーネ・プロセッコ D.O.C.G. スーペリオール・ディ・カルティツェ

Astoria - 107 [t.0,75]

