

## ASTORIA LOUNGE

### アストリア・ラウンジ スプマンテ・ワイン・ブリュ(極辛口)



#### ✓ 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** 13.50 - 14.50

**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

アストリアのアストリア・ラウンジ

**Astoria** - 139 [lt.0,20] 175 [lt.0,375]  
109 [lt. 0.75] 195 [lt.1,50] 196 [lt.3,00] 165 [lt.6,00]

