

ROSÉ FASHION VICTIM

ロゼ・ファッション・ヴィクティム

スプマンテ・ワイン・エキストラ・ドライ



✓ 生産地域

テヌータ・ヴァル・デ・ブルンの陽あたりの良い丘陵で生産されるぶどうを使用

ぶどう畑 10～15年

平均収穫量 1ヘクタールあたり8000/9000キロ

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

赤ぶどうの一部を別に醸造し、短い果皮浸漬で行うことで、ワインにそのカラーと典型的なトーンをかもしだし、また“クラシック”なスプマンテ愛好家たちから求められた独特な芳香とコクをだしています。細心の注意を払って20～30日間ワインベースを低温で発泡性化することで、デリケートでより洗練され、完成度の高いバランスのとれたワインが仕上がります。

✓ 性質と特徴

泡立ち: 透明に澄んだ繊細さ、淡いルビーに彩られている

色: 淡いローズ

芳香: 上品、目のさめる香り、新鮮なフルーツと白い花の香り

味わい: さわやかな辛口、味わい深い、生き生きとして調和のとれた上品な風味

✓ 化学的成分

実質アルコール度 % vol. 10.50 - 11.50

糖分 g/l 17.00 - 18.00

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

スプマンテ・ロゼ・ファッション・ヴィクティム - アストリア

Astoria - 146 [t.0,75] 120 [t.3,00]

