

ブランド名（和） チェッロ
ブランド名（英） Cielo
商品名（和） チェッロ プロセッコ ブリュット
商品名（英） Cielo Prosecco Brut
格付 D.O.C. プロセッコ

定番 スパークリング



生産国	イタリア	商品コード	614686
生産地域	ヴェネト	JANコード	8008900007541
生産者名	チェッロ・エ・テッラ	アルコール度数	11 % vol
生産者名（英）	Cielo e Terra	適温	8 ~ 10
生産年	NV	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（無）
味	やや辛口	品目	果実酒(スパークリングワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,407円
容量	750ml		
ぶどう品種	グレラ100 %		

フレッシュで、華やかな花の香りが印象的なプロセッコ。ラベルには印象的なハートのマークが描かれ、「1530年 『ロミオとジュリエット』のラブストーリーの舞台で造られたワイン」と記載されている。(2009年より品種名プロセッコはグレラと改称されました。)

色・香・味わい

▶色合いについて

明るい麦わら色。

▶香りについて

マスカットやオレンジなどを思わせる甘い香りに、白い花のような華やかな香り。

▶味わいについて

フレッシュ&フルーティのやや辛口。ドライ過ぎず、柔らかな甘みと爽やかな酸味とのバランスが良く、ハチミツのようなニュアンスが余韻に感じられる。幅広い層に気軽に楽しめるスタイル。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

元々海であった場所に由来した、カルシウム質の土壌。穏和な気候。冬は温暖だが稀に春先に冷え込むこともあり、夏は風のある土地。年間雨量は800～1,100mmと少ないが、秋は雨が多い。

▶製法について

手摘みにて収穫。優しく葡萄を压榨し、マセラシオンをせずに20 以下に温度管理された場所で厳選した酵母で発酵させる。酸素との接触による酸化を防ぐ為に、20 以下に温度管理をし、窒素で満たしたステンレスタンクにてワインを保管する。密閉タンクで二次発酵を行う(シャルマ方式)。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31.5 × 27.5 × 38.0
ケース重量(kg)	17.2	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.4		

受賞歴

このワインに合う料理は？

トマトとバジルのパスタ、シーフードサラダ、焼き鳥(塩)、鶏の唐揚げ、タンドリーチキン