

ブランド名（和）　　ピエールサンティ
ブランド名（英）　　Piersanti
商品名（和）　　　　ピエールサンティ　　パッセリーナ　　ブリュット
商品名（英）　　　　Piersanti Passerina Brut
格付　　　　　　　　ヴィーノ・スプマンテ

限定　新着　スパークリング



生産国	イタリア	商品コード	64351
生産地域	マルケ	JANコード	8000586000991
生産者名	ピエールサンティ	アルコール度数	12 % vol
生産者名（英）	Piersanti	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	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,707円
容量	750ml		
ぶどう品種	パッセリーナ100 %		

アドリア海沿岸の土着品種パッセリーナで造る珍しいスパークリングワイン。柑橘類や洋ナシ、花の蜜などのジューシーな風味が楽しめる。

色・香・味わい

▶色合いについて
淡いクリアイエロー。

▶香りにについて
レモンやグレープフルーツなどの柑橘類に、洋ナシやリンゴなどの瑞々しい果実の香り。花の蜜の甘やかなニュアンスに、タイムのような仄かなハーブ感、ミネラル香も感じられる。

▶味わいについて
プチプチと心地良く軽快な泡立ち。柑橘類や洋ナシなどの新鮮な果実の風味に、白桃や花の蜜の風味が合わさり、ジューシーな印象。余韻に柔らかい酸とミネラル感、グレープフルーツのようなほろ苦さがあり、飲み飽きしない味わい。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
オッフィーダやアスコリ・ピチエーノの標高200～350mの畑から採れた葡萄を使用。

▶製法について
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)	32 × 38 × 29
ケース重量(kg)	17.2	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 8 × 8
単品重量(kg)	1.4		

受賞歴

このワインに合う料理は？

フレッシュタイプのチーズ、白身魚の天ぷら、生ハム（イタリア産）、アクアパッツァ、ピッツァ・クワトロ・フォルマッジ、冷しゃぶ（ボン酢）、桃と生ハムのサラダ