

ブランド名(和) チェッコ
ブランド名(英) Cielo
商品名(和) チェッコ プロセッコ ロゼ
商品名(英) Cielo Prosecco Rose
格付 D.O.C. プロセッコ ロゼ

定番 新着 **スパークリング**



生産国	イタリア	商品コード	614789
生産地域	ヴェネト	JANコード	8008900002096
生産者名	チェッコ・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	ロゼ	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)	1,507円
容量	750ml		
ぶどう品種	グレラ90 % ピノ・ノワール10 %		

2021年1月より格付け認定されたプロセッコ・ロゼ。ラベルには印象的なハートマークと「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」の表記がされている。(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

少しオレンジ色がかった淡い桜色。

▶香りについて

ほんのり苺やサクランボの香り、フローラルな香り。

▶味わいについて

苺やサクランボの香りを伴ったフルーティでやさしい口当たり。軽やかでバランスが良く繊細な味わいのやや辛口ロゼのスパークリングワイン。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

手摘みにて収穫。

▶製法について

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)。ピノ・ネロは二次発酵前にオートクレーブ内で2か月間、酵母と置かれる際にブレンドされている。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	17.2
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31.5 × 27.5 × 38.0
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 7.5 × 7.5

受賞歴

このワインに合う料理は？

シーフードサラダ、海老のカクテル、生ハムのカナッペ