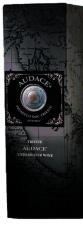
ブランド名(和) アウダーチェ ブランド名(英) AUDACE

商品名(和) アウダーチェ プロセッコ 海底熟成ワイン

AUDACE Prosecco Underwater Wine 商品名(英) 格付 D.O.C. Prosecco

限定 新着 スパークリング





生産国	イタリア	商品コード	614796
生産地域	フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア	JAN I — F	4560258422383
生産者名	パロヴェル・ヴィニティ・エ・オリベ	ップルコール度数	12.0 % vol
生産者名(英)	PAROVEL vigneti e oliveti	適温	8 ~ 10
生産年	2021年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成 (無)
味	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)	17,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	グレラ100 %		

世界中で愛されるプロセッコの発祥の地「トリエステ」に面する、水流が穏やかな湾内で海底熟成させた特別なスパークリングワイン。



色・香・味わい

▶色合いについて

ほのかにグリーンがかった麦わら色。



栽培方法・製法

▶栽培方法について

プロセッコ発祥の地トリエステの粘土石灰質土壌で育 ったグレラを手摘みで収穫。

▶製法について

アロマを損なわないように徹底した温度管理の下で一 次発酵。3ヶ月の二次発酵で繊細な泡立ちのプロセッコ に仕上げた後、トリエステ湾の水深20mの海中で4 ヶ月以上熟成。

▶香りについて

レモンや林檎、白桃などのアロマに、オレンジの花や ハーブの爽やかな香り。

▶味わいについて

きめ細やかで繊細な泡立ち。葡萄の優しい果実味がじ んわりと広がり、生き生きとした酸味や、ミネラルに 富んだ心地良いほろ苦さが、味わいに複雑さを与えて いる。ソフトな飲み口は料理との相性が良く、中でも 魚や甲殻類を用いた料理にオススメ。

サ	1	ズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	9.6
単品重量(kg)	1.5

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	34 × 22 × 33
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 8.5 × 8.5





このワインに合う料理は?

食前酒、湯豆腐、白身魚の天ぷら、焼きタラバガニ、 ブイヤベース、鯛のワイン蒸し、牡蠣フライ、寿司、ボ ンゴレ・ビアンコ、帆立のカルパッチョ