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
商品名（英）　AUDACE　Prosecco Underwater Wine
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コード	4560258422383
生産者名	パロヴェル・ヴィニティ・エ・オリベッティ	アルコール度数	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。

▸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。

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。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	34 × 22 × 33
ケース重量(kg)	9.6	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	32 × 8.5 × 8.5
単品重量(kg)	1.5		

受賞歴

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

ワインで生活を楽しくする
株式会社スマイル　酒類事業部　〒135-0052 東京都江東区潮見２ー８ー10 潮見SIFビル
TEL 03-6731-2400　FAX 03-6731-2271　URL：http://www.smilecorp.co.jp/
Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved