

# Prosecco Extra Dry Sesto Senso DOC Riondo

プロセッコ・エクストラ・ドライ・セスト・センソ・リオンド

世界のワイン・プロフェッショナルに認められたプロセッコ

ソアーヴェとモンテフォルテ・ダルポーネ地域に、現在歴史地区として知られる、ソアーヴェ発祥の地である最も古い生産地があります。

この地域のブドウは、特に最高級のスティルワインとスパークリングワインの生産に適しています。比類ないミクロクリマのおかげで熟成に最適な温度を保つことができ、最高品質ワインを形容するにふさわしいブーケと風味を備えています。

モンテフォルテ・ダルポーネのソアーヴェといえば、それはソアーヴェ・クラシコのことを指します。そしてキャンティーネ・リオンドはソアーヴェ生産地のまさに中心地に位置し、丘の中腹には丹念に栽培されているブドウ畑が広がっています。

ワイナリーは機能的で、最新のテクノロジーを取り入れ、最高レベルでの生産が行われています。ワイナリーでは自然発酵のスティルワインとスパークリングワインを生産しており、それぞれが巧みにテロワールを表現しています。

★2015 2016年 ベルリン・ワイン・トロフィー・アワード 金賞

## ■テクニカル情報■

シャルマ方式。発酵はクローズしたキューベで約 30 日間行われ、圧力が 4.5bar になるまで温度は 16 度に管理されています。新しいスパークリングワインを落ち着かせるため、ろ過はマイクロコールドフィルトレーション方式です。

品種: グレーラ 100% 外観: きめ細かで長続きする泡  
色: 黄金がかった色 香り: フルーティ  
味わい: フレッシュ。バランスのとれた香りの良い後味。  
温度: 7~8 度に冷やしてサーブしてください。  
相性料理: アペリティフ、魚

## ■生産者コメント■

セスト・センソ・プロセッコはエクストラ・ドライのスパマンテです。フレッシュで滑らか、ゴールドン・デリシャス・アップル、洋梨、そしてアカシアの花の香りが漂います。毎日のアペリティフとして、またパーティでも楽しめる心地よいスパークリングです。



上代価格 ¥2,100(税別)