

Prosecco Brut Collezione Falceri

プロセッコ ブリュット コレツィオーネ ファルチェーリ

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

コレツィオーネ・ファルチェーリのプロセッコは、ソアーヴェの生産地としても有名なイタリア北東部、ヴェネト州に大規模なワイナリーを構えるカンティーネ・リオンドで造られています。プロセッコの主な産地は、ヴェネト州とフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州で、ブドウ畑は日当たりの良い斜面に広がっています。また、日中は南のアドリア海から、夜は北のアルプス山脈から吹く風が昼夜の寒暖差を生み、ブドウにバランスの良い酸と糖、豊かなアロマをもたらします。コレツィオーネ・ファルチェーリのプロセッコは、主要品種「グレーラ」の特徴である白桃や白い花のアロマを持つ生き生きとしたフレッシュな味わいが特徴です。数々の受賞歴を誇る、世界のワイン・プロフェッショナルに認められた味わいをお楽しみください。

- ★2017 年 アジア・ワイン・トロフィ 銀賞
- ★2015 年 ソムリエワインアワード 金賞
- ★2016 年 ソムリエワインアワード 銀賞
- ★2017 年 ベルリン・ワイン・トロフィ 金賞

■テクニカル情報■ 生産地:イタリア/ヴェネト州(D.O.Cプロセッコ) 品種:グレーラ主体
醸造:シャルマ方式。コールドマセレーション(低温浸漬)の後、温度を16℃に保ち、自然発酵させます。二次発酵は、密閉された加圧式のステンレス製タンクで約1ヶ月行います。
アルコール度数:11% 残糖量:11g/L 総酸度:5.6g/L
温度:6~8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、野菜、魚をメインにした前菜や、ハム、ソーセージ等。

■コメント■ 外観は、きめ細やかな泡を持つ金色がかかったイエロー。アブリコット、桃、ハニースックル(スイカズラ)の豊かなアロマが漂い、リンゴや柑橘類を想わせる心地よいニュアンスが後味に香ります。味わいは、フレッシュ感を湛えた滑らかな質感が特徴です。



上代価格 ￥2,300(税別)

JANコード: 4543190212823

担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes