

ザルデットから おいしくて、カッコいい プロセッコ新登場！！

だから「香り高く、おいしい」3つのポイント

- A. 発酵の度に、常に新鮮な酵母を使用
- B. 発酵前に果汁と果皮を短時間接触させる
- C. ろ過には、オリジナルのフィルターを1回だけ使用

※通常のプロセッコは5回ろ過



ここが「カッコいい」4(+2)つのポイント

- ① 陳列棚で目を引き、豪華さを演出する「ゴールドのキャップシール」
- ② 長く続く泡立ちをイメージさせる3種類の「泡のモチーフ」
- ③ 引き締まった黒色のバックに、目を引き、分かりやすい大きな金色の「Z」のロゴ
- ④ 新しいプロセッコの「D.O.C. トレヴィーゾ」の表記

プロセッコ トレヴィーゾ ブリュット
I-615 PROSECCO DOC TREVISO BRUT
¥1,890 (本体価格¥1,800)

《白》【辛口】等級:D.O.C.トレヴィーゾ 生産者:ザルデット
葡萄品種:グレラ(95%)、シャルドネ(5%)

畑は合わせて160ha、標高120mにあり、コネリャーノの丘に点在しています。粘土と石灰岩土壌で、南向き、葡萄は1995年に植えられました。収穫は9月に行います。グレラのレモンやトロピカルな香りを増すための短い醸しの後に、ステンレスタンクで発酵します。その後、強い香りを保つため、大きな温度管理されたステンレスタンクで二次発酵します。

レモンイエローで、洗練された泡立ち。白い花やアプリコット、ハーブの香り、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいが感じられます。食前酒やお祝いの席にぴったりです。もちろん、ベリーニやスパークリングカクテルにも最適です。

「ワイン アドヴォケイト 190」で88点。

