

ZARDETTO

MOLIN

PROSECCO SUP. EXTRA DRY

— DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE —

DOCG エリアからの葡萄を使用した
上質なプロセッコの味わいが楽しめる 1 本

Tasting Comments

＼ おすすめします！

～ 弊社営業スタッフのコメント ～



きめ細やかな泡をしっかりと感じ、アフターには桃やメロンのほのかに甘い風味が広がる。エクストラ ドライ仕立てのほのかに感じる甘さが上品さを与え、とても飲みやすい。ひと口飲むだけで DOCG エリアの葡萄を使用した上質なプロセッコの味わいが十分感じられる。コストパフォーマンスにも優れた 1 本。

モリン プロセッコ スペリオール エクストラ ドライ 2019 Molin Prosecco Superiore Extra Dry

畑は、サント ステファアーノ ディ ヴァルドッピアーデネとサン ピエトロ ディ フェレットにあり、標高は 200m です。9 月の 2～3 週に手摘みで収穫し、注意深く選別します。短期間の低温でのマセラシオンをした後、ソフトに压榨します。5～10 度に冷やし 10～12 時間置いて澱を沈めます。18～20 度に温度管理したステンレスタンクで、15～20 日間、一次発酵させます。その後、特別に選別した酵母と必要な量の糖分を加え、14～16 度で、20～25 日間かけてステンレスタンクで二次発酵させます。その後、マイナス 4 度に冷やし、ろ過して瓶詰めします。明るい麦藁色。クリーミーな泡立ちで、洗練されています。香りはフレッシュで、クリーン、レネッタ種のリンゴ、ライチを思わせます。口に含むと、まろやかで生き生きとして、果実味はバランスがとれています。

白・スパークリング・辛口

国/地域等：イタリア/ヴェネト

等級：DOCG 生産者：ザルデット 葡萄品種：グレラ
品番：I-711/JAN：4935919057110/容量：750ml
¥2,640(本体価格¥2,400)

