

新入荷

NEW ARRIVAL

クストーツァでお馴染みのピオーナ家より
スプマンテ&ピノ グリージョが
新入荷致しました！



シャルドネとコルヴィーナで造る瓶内二次発酵のスプマンテ
花の香りが一番豊かなマストのみを使用しています



キュヴェ メゾン ガルダ メトード クラッシコ NV
Cuvée Maison Garda Methode Classico

ピオーナ家が造る瓶内二次発酵方式のスプマンテがついに新入荷しました！ シャルドネとコルヴィーナのブレンドです。花の香りが一番豊かなマストのみを使用しています。グリーンを帯びた輝きのあるイエロー。豊かで持続性のあるきめ細かな泡立ちがあります。香りには洗練されたミネラルのニュアンスが感じられ、引き締まった口当たりが魅力的です。ガルダ湖のモレーン土壌がもたらす豊かな風味が感じられます。畑は北東向きでガルダ湖からの風が吹き抜ける場所に位置しています。砂と小さな砂利の混ざる粘土石灰質のモレーン土壌です。収穫は8月の第三週、気温がまだ低い早朝に手摘みで行い、150kgのケースに入れてセラーに運びます。収穫後、すぐに空気圧プレスに入れ、低圧で搾ります。アルコール発酵は16~18度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。その間、定期的に澱を攪拌します。翌年の2月まで酵母と一緒にしておきます。その後、ブレンドし、軽く清澄してからボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンまで24ヶ月ボトルで熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C. ガルダ 生産者：ラ プレンディーナ

葡萄品種：シャルドネ、コルヴィーナ 熟成：ボトルで24ヶ月

品番：I-974/JAN：4935919059749/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

ピノ グリージョ 100%で仕込むピュアでエレガントなワインが新入荷！
色素が抽出されないように細心の注意を払い、風味はしっかりと引き出しました

ガルダ ピノ グリージョ 2022
Garda Pinot Grigio

ピノ グリージョは、果皮が赤みを帯びていますが、アントシアニンの量は非常に少ない品種です。この品種から白ワインを造る際、果皮からの色素が抽出されないよう細心の注意を払います。また品種の持つ香りを豊かに引き出すため、長めの発酵を行います。また澱と長くコンタクトさせることでワインに複雑さ、ボディを与えています。フルーティで豊かなアロマがあり、派手過ぎないエレガントなブーケが感じられます。ピノ グリージョは、収穫の時期の最初に摘み取りを行ないます。口に含むと力強さより素晴らしいバランスが印象的です。

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C. ガルダ

生産者：ラ プレンディーナ 葡萄品種：ピノ グリージョ

品番：I-973/JAN：4935919059732/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年4月時点のものです。