

INABA
BEST
SELLER

売れているワインには理由がある

PRIVATE CUVÉE BRUT

グレラを 60%も使用した 贅沢なスパマンテ

プロセッコの主要品種グレラを 60%も使用して造るこだわりのスパークリングワインで、手頃な価格ながら、プロセッコに限りなく近い味わいが楽しめるのが魅力です。青リンゴのような華やかで魅力的なフレーバーがあり、1000 円台としては満足の高い / 本です

アペリティブだけでなく 食中酒としても活躍

ザルデットのスパークリングワインは泡が強くなく、優しい泡立ちで飲み易さがあるため、食前酒だけでなく、ランチでもディナーでもペアリングが楽しめます。乾杯の / 杯目としてはもちろん、食中酒としても活躍出来るのが魅力で、飲食店様での採用が増えています。

ワイン王国で5 ッ星に 選ばれる実力

ワイン専門誌「ワイン王国」のブラインドテイスティング企画「1000 円台 & 2000 円台のスパークリングワイン」にて、87 本の中から5 ッ星に選ばれました。経験豊富なソムリエの方たちからもしっかりと高い評価を得ています。

プライベート キュヴェ ブリュット NV

Private Cuvée Brut

9 月の半ばに、手摘みで収穫します。プヌマティックプレスで柔らかく圧搾し、極上の果汁だけを抽出します。5~10 度に管理したステンレスタンクで 10~12 時間置き澱を沈めます。18~20 度に温度管理しながら 15~20 日間発酵させます。一次発酵させたワインに選別酵母と糖分を少し添加します。14~16 度で、20~25 日間タンクで二次発酵させます。その後、マイナス 4 度に冷却し 3 日間置き、ろ過し瓶詰めします。生き生きとした細かい泡立ち、豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、美味しさが広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。

【白・スパークリングワイン・辛口】 <Alc.11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト

生産者：ザルデット 葡萄品種：グレラ、他

品番：I-560 / JAN：4935919055604 / 容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)