

Cantina di Custozza

GARDA SPUMANTE BRUT

洗練されたアロマの中に
柑橘系の果実や白い花の要素。
きりりとした辛口スパマンテで
豊かな風味が広がります。



童話をモチーフにしたラベルで
おなじみのスティルワインも、
ご好評いただいております。



ラベルに描かれているのは、ガルダ湖に生息する「カルピオーネデルガルダ」という魚です。近年、数が減少し、絶滅が危惧されています。

ガルダ スパマンテ ブリュット NV

Garda Spumante Brut

標高 300m になる丘陵地帯の畑とガルダ湖近くの平地の畑の葡萄を使用しています。土壌は氷河によって運ばれた土砂や岩石の堆積によって形成されたモレーン土壌です。ガルダ湖を囲むように広がるガルダ DOC のエリアは、マイクロクライメートと湖を囲む丘から吹く冷涼な風により、白葡萄の栽培に理想的な条件をもたらしています。収穫は8月中旬に行います。ベースワインの発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。その後、密閉式タンクで二次発酵を行います。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc. 12.0%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C. 生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：ガルガネガ、トレッビアーノ トスカーノ、フリウラーノ

品番：IA-141／JAN：8004349012252／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)