

Brut Rosè Metodo Classico Millesimato Ivan イヴァン Vino Spumante di Qualità

長年、ワイナリーにて醸造に身を捧げてくれているイヴァンの手によって生まれたスパークリングワインです。36ヶ月から48ヶ月の瓶内二次発酵を行い、あっさりとした親しみやすいスパークリングというだけでなく、柑橘類からベリー類を思わせる複雑な香りを持ったワインに仕上がっています。焼き菓子のニュアンスやみずみずしい味わいが特徴的です。

イタリアの伝統的なサラミからモダンなフィンガーフードと相性は幅広く、トルッテリーニ（肉詰めパスタ）を浮かべたスープ、スカンピの蒸し焼きやパンにモッツァレラチーズをはさみ揚げたナポリ料理との相性も抜群です

原産地呼称: ブリュット メトード クラシコ

畑の位置: コスティリオーレ ダスティ村

ブドウ品種: ピノ ネーロ種 100%

1ヘクタール当たりの収穫量: 70ヘクトリットル

畑の向き: 南東向き

地質: 石灰砂質

樹の仕立て: グイヨ仕立て

マセラシオンと発酵: ステンレスタンク使用。18~24時間の低温マセラシオン後、発酵

熟成期間: 一定した温度（12度）のワイナリー貯蔵庫にて、24ヶ月間、酵母とともに瓶内二次発酵を行い。デゴルジュマン後、6ヶ月間の瓶内熟成を行う。

動びん: 3週間

色: 玉ねぎの皮のようなオレンジのトーンが入った琥珀色

香り: ベリー類のニュアンスのある芳香かつフレッシュな香り

味わい: 辛口でフレッシュかつ洗練されたアロマティックな味わいと細やかで長く続く気泡。

料理との相性: どんなお料理とも合わせやすいのですが、特にアペリティフとして、またお魚料理との相性が良いワイン

アルコール度数: 12.5度

サービス温度: 5~6度



Azienda Agricola Dante Rivetti