

## Moscato D'Asti Vendemmia Tardiva d.o.c.g. - Piasì ピアシ

10月下旬、軽く乾燥し糖度が上がったブドウを収穫し、フランス産オーク材の小樽にて発酵を行います。発酵から約15ヶ月間木樽によって醸造されるこのワインは柑橘類の皮やナツメヤシ、香辛料の香りを持っており、柑橘系の爽やかな甘味の長い余韻が印象的です。

お料理との相性はマントバ地方の郷土菓子ズブリソローナ（砕いたアーモンドとバターを合わせた焼き菓子）からチーズケーキまで幅広く、チーズとの相性も良いです。ボトルラベルの絵はポドリコ牛のカチョカヴァロチーズをモデルにデザインされ、このチーズとワインの相性も抜群ですし、スティルトン（ブルーチーズ）との相性も良いです。

**原産地呼称名：**ピエモンテ d.o.c. モスカート パッシート

**畑の位置：**ネイヴェ村 - 区画 ブリッコ ディ ネイヴェ

**ブドウ品種：**モスカート ピアンコ種 100%

**1ヘクタールあたりの収穫量：**30ヘクトリットル他畑の向

**き：**南西向き

**土壌：**石灰砂質

**樹の仕立て：**グイヨ仕立て

**醸造：**マセラシオン後、低圧にて压榨し、自然に落ちたモストを漉引きする。

**発酵：**温度管理可能な小さな木樽を使用。その後12か月間、同じ樽にて熟成。

**色彩：**黄金色

**香り：**砂糖漬けした柑橘類やドライフルーツを思わせる強い芳香

**味わい：**独特な香りとリキュールのような甘味

**相性：**食後酒として最高のワインですし、焼き菓子や軽く熟成をさせたチーズとの相性も良いです。

**アルコール度数：**14%

**サービス温度：**7~9°C



Azienda Agricola Dante Rivetti