

Brut 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。ピノネーロ種のみを24ヶ月間の瓶内二次発酵にてロゼスパークリングワインに仕上げました。ドサーージュにより、苺やラズベリーを思わせる果実味を持ったワインです。

アペリティフ用のワインというだけでなく、お寿司から鶏肉のタジン鍋（北アフリカ料理）またピッツァ マルゲリータ（トマトとモッツアレラのピッツァ）など相性も多彩なワインです。

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
アルコール発酵: ステンレスタンクを使用
熟成期間: 一定した温度（12度）のワイナリー貯蔵庫にて、38ヶ月間、酵母とともに瓶内二次発酵を行う。
動びん: 3週間
色: 濃い黄金色
香り: 果実に由来する強い香りと酵母に由来する繊細な香り
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。

アルコール度数: 12.5度
サービス温度: 5～6度



Azienda Agricola Dante Rivetti