

## Moscato d'Asti d.o.c.g. Riveto リヴェート

モスカート種の畑はコスティリーレ ダスティー村と区画ブリッコ ディ ネイヴェ、マンゴ村に点在しています。発酵と醸造はすべて密閉ステンレスタンクにてフローラルかつフルーティな繊細な微炭酸のワインに仕上げられています。

藤やニワトコの花、洋ナシやオレンジの皮を思わせる味わいが特徴です。パネットーネとモスカートワインはピエモンテでは定番のマリアージュですが、ちょっと特別なマリアージュを試したい方にはフランス産牡蠣がおすすめです。牡蠣のタルトとモスカートの柔らかい果実味のマリアージュは非常に興味深いものです。

**原産地呼称:** モスカート ダスティ d.o.c.g.

**畑の位置:** コスティリオーレ ダスティ村

**ブドウ品種:** モスカート ビアンカ種100%

**1ヘクタール当たりの収穫量:** 70ヘクトリットル

**畑の方角:** 南西向き

**地質:** 石灰砂質

**樹の仕立て:** グイヨ仕立

**醸造:** 低圧により压榨し、発酵前に低温のステンレスタンクにて自然清澄を行う。

**アルコール発酵:** 低温管理した密閉ステンレスタンクにて約20日間の熟成を行い、自然の微炭酸を起こす。ワインを安定させた後、低温にてマイクロフィルターを通し、ボトリングを行う。

**色:** 淡い小麦色と艶のある気泡

**香り:** 新鮮なトロピカルフルーツのニュアンスを持った強い香り。

**味わい:** 甘く、心地よい酸味とブドウ独特のアロマティックな味わい。

**料理との相性:** アペリティフとしても楽しんでいただけるワインですが、フレッシュフルーツを使ったデザートやシャーベット、焼き菓子、パネットーネまたはフレッシュチーズとの相性が良いワイン。

**アルコール度数:** 5度

**サービス温度:** 5度



Azienda Agricola Dante Rivetti