

摩・伊・西

モルドバ

イタリア

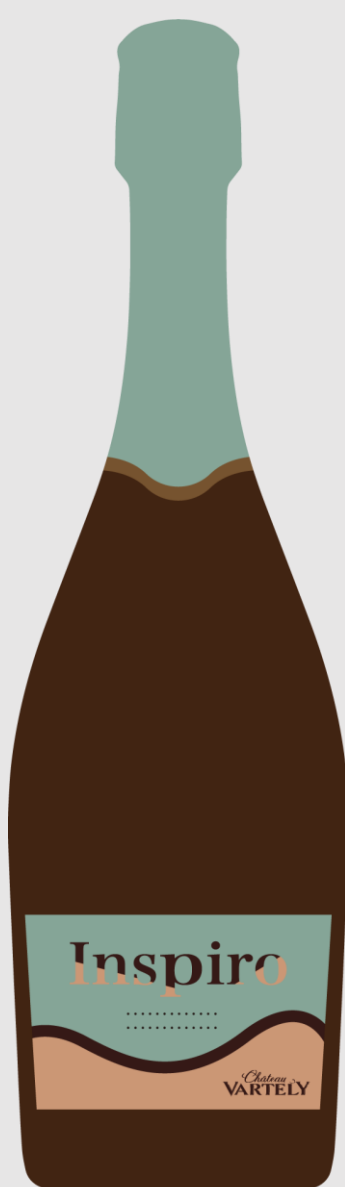
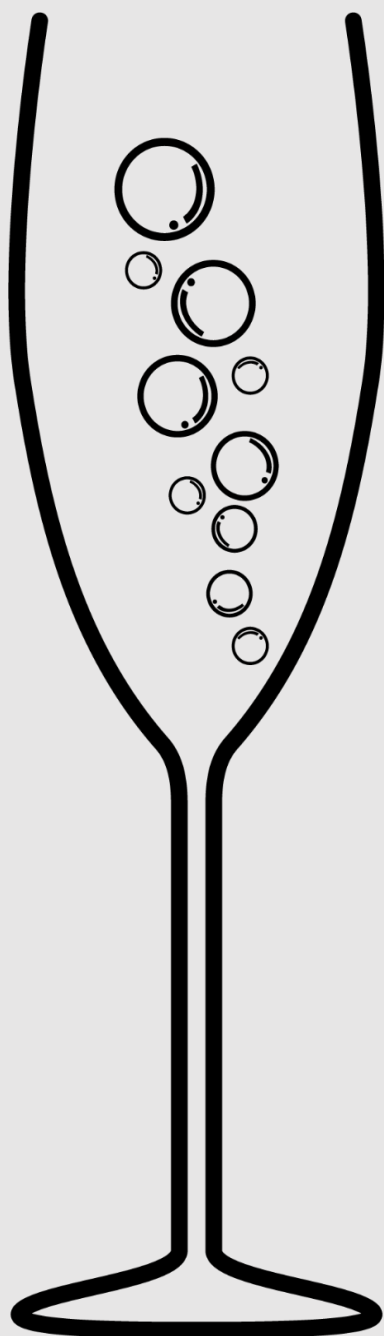
スペイン

SPARKLING WINE

スパークリングワイン 3本セット

多彩な泡の世界をお楽しみください。

年末年始に活躍するスパークリングワイン 3本のお得なセットです。今回は今、日本を席卷し始めているモルドバのスパークリングワイン、イタリア・プロセッコの生産者が造る旨安スパークリングワイン、スペインの可愛いラベルが特徴のスパークリングワインの3本を用意しました。



【セット内容】

フェテアスカ レガーラのアロマを活かしたシャルマ方式のスパークリング



NV インスピロ スプマン ブリュット フェテアスカ レガーラ

Inspiro Spumant Brut Feteasca Regala

【白・辛口】国・地域等：モルドバ

生産者：シャトー ヴァルテリー

葡萄品種：フェテアスカ レガーラ

土着品種のフェテアスカ レガーラを使ったシャルマ方式によるスパークリングです。畑はモルドバの中央部コドウルに位置し、暖かく乾燥した大陸性気候、畑の標高は210～230mで南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は9月中旬から下旬に手摘みで行います。ベースワインを造った後、タンク内で二次発酵（シャルマ方式）を行います。輝きのある美しい色合い、繊細できめ細かな泡があります。甘いトロピカルフルーツや花のニュアンスを感じる繊細で調和のとれたアロマが広がります。口当たりはフレッシュで爽やか、白桃やマンゴーを思わせるフレーバーが心地よく感じられます。

【華やかに香るアロマ フルーティでクリアな果実味



NV プライヴェート キュヴェ ブリュット

Private Cuvée Brut

【白・辛口】国・地域等：イタリア・ヴェネト

生産者：ザルデット

葡萄品種：グレラ 60%、シャルドネ 25%、モスカート 15%

プロセッコの主要品種、グレラを60%使用した贅沢なスパマンテです。モスカートの香りもあり、パーティーで活躍するワインです。地元のトレヴィーゾ地区の栽培者から葡萄を提供してもらい、ブレンドしています。9月の半ばに、手摘みで収穫します。ブヌマティックプレスで柔らかく圧搾し、極上の果汁だけを抽出します。5～10度に管理したステンレスタンクで10～12時間置き澄を沈めます。18～20度に温度管理しながら15～20日間発酵させます。一次発酵させたワインに選別酵母と糖分を少し添加します。14～16度で、20～25日間タンクで二次発酵させます。その後、マイナス4度に冷却し3日間置き、ろ過し瓶詰めします。生き生きとした細かい泡立ち、輝きのある麦わら色。豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、美味しさが広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。

スペイン固有品種とシャルドネをブレンドしたフレッシュ&フルーティな1本



NV ドラゴン カバ グラン トラディション ブルット

Dragon Cava Gran Tradition Brut

【白・辛口】国・地域等：スペイン

生産者：ベルベラーナ

葡萄品種：マカベオ 40%、チャレッコ 30%、パレリヤード 30%

このカバは伝統的な製法で造られています。二次発酵はボトルで行い、セラーで15ヶ月熟成させます。輝きのある淡い麦わら色、非常に繊細な泡立ちがあります。レモンやライムのような柑橘系のフルーツの爽やかなアロマが広がります。口に含むと焼きたてのパンを思わせる香ばしいフレーバーがありとてもエレガントです。心地よい余韻が感じられます。