

商品名（伊） Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore Extra dry [Marca oro]

商品名（日） ヴァルドッピアードネ・プロセッコ スペリオール エクストラ・ドライ 【マルカ・オーロ】

原産地呼称等 DOCG (DOP)

生産者情報 ヴァルド

生産地域 ヴァルドッピアードネ

葡萄畑 標高100-300mの丘陵の南向き斜面 (13,500kg/ha)

土壌 石灰質-粘土質

葡萄品種 グレラ 100%

ALC.度 11.0%

タイプ 白/やや辛口(エクストラ・ドライ)/発泡性

飲用適温度 6-7℃ 急激な温度変化は避け、徐々に冷やして下さい。



製造方法 9月第2週目ごろ収穫し、ワイン醸造。

二次発酵はオートクレーブで行い、その後3か月間タンク内で、その後ボトリングして2か月間瓶内で熟成します。

メモ 黄金色がかかった明るい麦わら色をしており、ワイルドアップル、ゴールデンアップルなど独特のフルーティな香りと、アカシアの花や蜂蜜の香りがします。

軽快でマイルド、わずかに甘みを感じさせる適度なボディ、大変緻密な泡がいつまでも立ち上がります。

乾杯、食前に最適。デリケートな味わいのお魚ベースのお料理にもうまく寄り添いますし、その他、どのようなお料理ともお楽しみいただけます。



商品情報

商品番号 795-301

参考小売価格 ¥2,500

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.45 Kg

単品サイズ 084x 084 x324 (WxDxH) mm

カートン重量 8.7 Kg

カートンサイズ 255x 330 x175 (WxDxH) mm

単品商品コード



8 002335 1103069

集合包装用商品コード

ITF(14ケタ)

08002335503661