

商品名(伊)	SPUMANTE BRUT [VALDO ORIGINE]
商品名(日)	スパマンテブリュット【ヴァルド・オリジネ】
商品略称	
原産地呼称等	VINO SPUMANTE
生産者情報	ヴァルド
生産地域	ヴェネト州
葡萄畑	平野(平地)の葡萄畑 15,000kg/ha
土壌	沖積土の粘土質土壌
葡萄品種	ガルガーネガ 50%、グレラ 40%、シャルドネ 10%
ALC.度	11.5%
タイプ	白/辛口(ブリュット)/発泡性
飲用適温度	6-8℃ 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月半ばにセレクションしながら収穫。
収穫後、ソフトプレスでモストを取り出し、温度管理した環境でアルコール発酵します。
ベースワインをブレンドし、約3か月間シャルマー法(タンク内)で二次発酵し、ボトリング後、熟成します。

メモ 黄緑色のニュアンスを持つ明るい麦わら色をしています。
フローラルな香りから青リンゴのニュアンスといった、フルーティなアロマを持ち、大変上品な香り。
味わいは生き生きとしており、持続性があります。心地よい後味を持ち、バランス良好です。
食前酒としては言うまでもなく、前菜、デリケートな味わいのお料理や、魚料理と相性が良いでしょう。

「伝統には始まり(オリジネ)がある」オリジネ・ブランドは過ぎし日の思い出と共に、世代を超えて伝承してきたオリジナルレシピを思い起こします。この高貴なスパークリングワインは、過去に対する矜持であり、また未来に対する情熱でもあります。

商品情報

商品番号	795-304
参考小売価格	¥1,500
容量	750ml
入り数	6
単品重量	1.55 Kg
単品サイズ	095x 095 x296 (WxDxH) mm
カートン重量	9.4 Kg
カートンサイズ	305x 205 x310 (WxDxH) mm

単品商品コード



8 002335 132069

集合包装用商品コード

08002335132663

