

商品名（伊） Spumante Brut Falanghina [Primo]

商品名（日） スプマンテブリュットファランギーナ【プリモ】

原産地呼称等 VS

生産者情報 ヴィーニエ・エ・ヴィーニ

生産地域 プーリア州、ターラント(サレント地方)

葡萄畑 8-9トン/ha

土壌 粘土質土壌

葡萄品種 ファランギーナ

A L C . 度 12.0%

タイプ 白/辛口/発泡性

飲用適温度 5-6℃



製造方法 シャルマー法(大きなオートクレーブを使ったスパークリングワインの製法)で約4カ月間二次発酵させます。瓶詰め後約2カ月静置します。

オートクレーブでのスパークリング製造は、葡萄本来の香りを楽しむのに適した製法です。

メモ 黄色がかった麦藁色、フローラルな香りと、シトラス系のノート。葡萄由来のアロマを感じます。デリケートかつエレガント、比較的細やかな泡は弾けるように快活で長い間立ち上がり、口中にフレッシュ感をもたらします。フィニッシュにかんきつ系を感じます。

【プリモ】とは一番と言う意味をしており、この生産者が初めて手掛けたスプマンテであることに由来します。食前に最高です。また、乾杯からメインディッシュまでお料理を選ばない、万能なスパークリングワインでもあります。

商品情報

商品番号 737-301

単品商品コード

参考小売価格 ¥2,400

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.51 Kg

単品サイズ 098x 098 x325 (LxDxH) mm

カートン重量 9.5 Kg

カートンサイズ 312x 205 x337 (LxDxH) mm



4 582299 1500271

集合包装用商品コード

