


LUNGAROTTI

ブリュット・ミレジマート

明治屋オンラインショップ

[▶ 購入はこちらから](#)



タイプ:白、辛口、発泡性

品種: シャルドネ、ピノネッコ。収穫は8月末。1ヘクタールあたりの収穫量は8500kg。

製法: 瓶内二次発酵

瓶内発酵: 24-30ヶ月間

動瓶: 45日間

口抜きの前に1ヶ月寝かされ、更に口抜きの後3ヶ月間寝かされ、出荷されます。

色合い: ゴールドを帯びた麦わら色

香り: アーモンドやヘーゼルナッツを想わせるエレガントで複雑性のある香り。最後は花やかな印象に変わります。

テイスト: フルーティでしっかりとしたストラクチャーが新鮮な酸味とまじわり、最後はシトラスを想わせる余韻が残ります。

アルコール度数: 12.5%

供出温度: 8-10度

おすすめのお料理: 和食、洋食を問わず、魚、肉、野菜料理全般、食事の最初から最後まで楽しめます。

特徴: 酸度の高いぶどう栽培に適した土壌を慎重に選び、1985年、初めてトルジャーノのワイン貯蔵室でスプマンテのトラディショナル方式が行われました。泡の繊細さと持続性を研究し、長期熟成による酸味とフルーティのバランスを上手く調和することに成功。フレッシュさと優雅さを備えた素晴らしい味わいのワイン(スプマンテ)が生まれました。

ボトルサイズ: 750 ml、1500ml

年間生産量: 40,000本