

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

デメッス・ヴェッキエ

ルガーナ・ドサジョ・ゼロ・メトド・クラッシコ

丁寧な製造と瓶で60ヶ月間の二次発酵がこのワインに複雑な味わいを与える。強いモンチェッロとバルサミコの香りが代表的。酸味が圧倒的なクリーミーな味わいに併せ持つ。

格付

ルガーナD.O.C. メトド・クラッシコ

ブドウ品種

トゥルピアナ

造り方

手狩り・ブドウに柔軟なプレッシャー・保管した温度で厳選酵母によるアルコール発酵

官能評価

薄い黄色。きめ細やかな泡たちが長く続く。バルサミックと柑橘のフルーティな香り。ミネラル、辛口、オイルに近いクリーミーな味わいが併せ持てるワイン。

マリアージュ

魚料理と特に刺身・生魚に合う。又、イタリアの肉料理と長期熟成チーズにもマリアージュできる。

亜硫酸塩を含む

イタリアで生産

