

## ルガーナD.O.C.ブリュット

ルガーナのトッビアーノ

品種はトレッピアーノ・ディ・ルガーナの一つ。メトド・クラシコ方法が行われている。ブドウを早摘みしてから、瓶内二次発させている。24か月間くらい酵母で寝かせた結果、ワインが自分らしくなる。ペルラージュと呼ばれているワイン表面に粒状の模様が、綺麗に長く続く。豊かなフルーツの香りが一番広がる。フレッシュ、まるやか、クリーミーな味わいにきめ細やかな泡たちが続く。

### 格付

ルガーナ・メトド・クラシコD.O.C.

### ブドウ品種

トゥルビアーノ

### 造り方

手狩り・ブドウ粒丸ごとが柔軟プレッシャーに与えられる・厳選酵母によるアルコール発酵

### 官能評価

薄い麦わら色、きめ細やかな泡たち。豊かなトロピカルフルーツの香りが広がる。口にフレッシュ、まるやかなクリーミーな味わいが併せ持つ。

### マリージュ

食前お酒としてお勧め。前菜・アスパラと卵にもとても合う。

亜硫酸塩を含む

イタリアで生産

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

