

ルガーナ D.O.C.非常に残忍な 古典的なヴィンテージ手法

厳選されたトゥルビアーナのマストから造られ、アロマティックなフィネスと優れた酸味が特徴。
澱の上で約36ヶ月間寝かせた後、フルーティーでバルサミコなアロマが鼻に抜け、深みのある味わいとなる。独特のミネラルは、心地よいクリーミーさに支えられている。
非常にきめ細かいペルラーージュが口当たりを良くしている。

格付

ルガーナDocメトード・クラシコ エクストラ・ブリュット

ブドウ品種

トゥルビアーナ

造り方

手狩り。ゆっくりとした全房圧搾、注意深い醗の分離、温度管理された酵母によるアルコール発酵、瓶内再発酵。

官能評価

淡い麦わら色、フルーティーでバルサミコの香り。味わいは深みがあり、香ばしく、心地よくクリーミー。

マリアーージュ

カルパッチョや生魚、白身魚のホイル焼き、コッテチーノ(豚足)のようなジューシーな豚肉に最適。

亜硫酸塩を含む

イタリアで生産

