

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

ブリュット・ロゼ

リヴィエラ・デル・ガルダ クラッシコ D.O.C.ロゼ・スプマンテ
古典的なヴィンテージ手法

リヴィエラ・デル・ガルダのブドウ品種から造られたロゼ。そのブドウ品種それぞれのパーセンテージ、そして狩りの時期は特に正確なコントロールを受けた。瓶の酵母で淡いピンク色が現れている。花の香りとしっかりした風味がワインの特徴。

格付

リヴィエラ・デル・ガルダ クラッシコ D.O.C.ブリュット・ロゼ

ブドウ品種

グロッペロー、バルベラ、サンジョヴェーゼ、マルツェミーノ

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

淡いピンク色、ハチミツとバラの香り。フレッシュ、まるやかな味が楽しめる。

マリナージュ

素晴らしい食前お酒。魚料理に合う。生海老類にもおすすめ。

亜硫酸塩を含む

イタリアで生産

