

SPARKLING WINE



TENUTA CHICCHERI

BRUT MONTPRÉ SOEJO

2020

ブリュット・モントル・ソエジョ
2020



シャルドネ種を使用。

濃い黄色。ペルラージュは良好で持続的。

口当たりはフレッシュでバランスが良く、熟した果実の風味を帯びています。

最適温度は 8-10℃

生産地区	トレニャーゴ、ヴェローナ
土壌	石灰質
ブドウ畑の標高	海拔450m
植樹密度	ヘクタールあたり4000本
栽培方法	ペルゴラ
品種構成	シャルドネ100%
収穫	8月下旬から9月上旬、手収穫
压榨	優しく全房压榨
発酵	温度管理をしたステンレスタンクにて
瓶内二次発酵	18ヶ月
色	濃いストロークイエロー
香り	黄色のフルーツ、ビスケット、シトラスフルーツ
味わい	繊細でエレガント、持続性がある
サーヴィス温度	8~10℃
相性料理	食前酒として楽しむほか、魚介類、白身の肉と
アルコール度数	12.5%
残糖	リットルあたり5グラム
総酸	リットルあたり7.8グラム



MONTPRÉ

輸入者

株式会社オット・エ・メッツォ
〒171-0014東京都豊島区池袋4-28-2 ARIA1F
Tel : 03 (5950) 6091 E-mail : info@ottoemezzo.jp
www.ottoemezzo.jp