



TENUTA CHICCHERI

## BRUT MONTPRÉ ROSÉ

2018

ブリュット・モンプレ・ロゼ  
2018

ピノ・ノワール種のブドウを100%使用しています。アンティック・ローズ色をしていて、泡立ちはとても細かいです。香りは上質で優雅、花や果実が感じられます。味わいはなめらかで優雅、滋味深く、余韻は長いです。最良のサーヴィス温度は8~10℃でしょう。



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500m
植樹密度	ヘクタールあたり9000本
仕立て方	ギュイヨ
品種構成	ピノ・ノワール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	アンティック・ローズ色
香り	花、柑橘類、小粒の赤系果実
味わい	なめらかで優雅、長い余韻
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、リゾットと
アルコール度数	12.5%
残糖	リットルあたり3グラム
総酸	リットルあたり7.6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