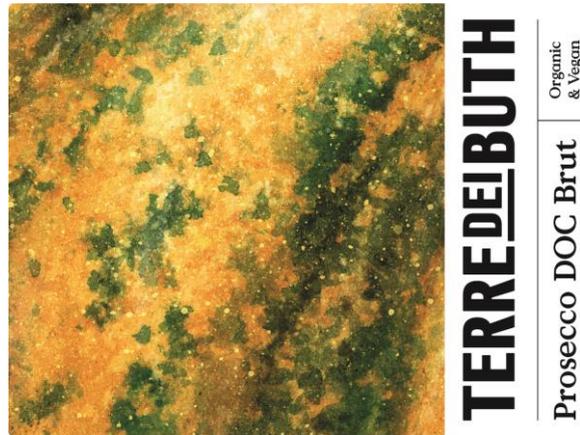


TERRE DEI BUTH  
テッレ・デイ・ブース



出展製品 ①

|                 |   |
|-----------------|---|
| 格付名             | プロセッコ DOC   |
| 製品名             | プロセッコ ブリュット   |
| 格付・カテゴリー        | D.O.C./D.O.P  |
| ヴィンテージ          | -   |
| 生産地の州           | ヴェネト州   |
| ブドウ品種           | グレラ 100%  |
| 海拔              | 12m   |
| 土壌              | 粘土質、石質  |
| 仕立て             | シルヴォズ   |
| 収穫量             | 17,000kg/ha   |
| 植密度             | 2,500 本/ha  |
| 醸造              | 除梗後、17°Cで約 10 日間発酵させたワインを 45-60 日の間タンク内で二次発酵。MLF なし、残糖 6g/L。  |
| 熟成              | -   |
| サービス温度          | 6-8°C   |
| 相性のよい料理         | ピッツァ、鶏の唐揚げ、生肉全般   |
| 認証              | オーガニック、ヴィーガン  |
| 受賞歴             | Challenge Millésime Bio 2022 - Silver Medal The Gilbert & Gaillard<br>International Competition 2022 - 88 points Falstaff Prosecco Trophy 2021 - 90 points The Gilbert & Gaillard International Competition 2021 - 90 points Falstaff Sparkling Special 2020 - 90 |
| 蔵出し価格又は国内希望小売価格 | 1,800 円 (希望小売価格。税別)   |