

Discover Our Special Wine Selection

世界遺産に登録される風光明媚な ぶどう栽培丘陵群「ヴァルドッピアーデネ」より
単一区画・単一年でつくられるプロセッコ・スペリオール登場



リヴェ・ディ・サン・ピエトロ・ディ
バルボツァ・エクストラブリュート 2022

RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA

生産地：イタリア ヴェネト 味わい：辛口/白泡
高度：海拔350メートルから400メートルまで
ブドウ品種：グレラ100%

醸造：管理された温度でソフトプレスし、発酵させます。製法として、少なくとも半年間シャルマ方式で熟成させたのち、さらに瓶内熟成を行います。



～丘陵地の単一区画が生む特別な味わい～

サン・ピエトロ・ディ・バルボツァの川沿い地域で生産されるこのスパークリングワインは、ぶどうの木が古く、ヴァルドッピアーデネ・プロセッコスペリオールDOCGのぶどうが栽培されます。プロセッコは、主にコネリアーノとヴァルドッピアーデネの丘陵地で作られます。なだらかな丘のコネリアーノは親しみやすい味わいに対し、急勾配のヴァルドッピアーデネは、アルプスからの冷涼な風の影響もあり、キレのある鋭い味わいとなります。その中でも特に傾斜が急で、ぶどう栽培が難しいが優れた43区画を「リヴェ（単一区画）」としてラベルに表記することができます。清冽なアロマとシャープな酸をもった土地の個性を感じる特別なプロセッコ。

～単一年が生み出すヴィンテージの味わい～

こちらは、良年のみに生産され今回の2022年ヴィンテージは1万8千本の限定生産となりました。際立った酸が素晴らしい味わい。そこに白い花や心地よいミネラルが伴い、涼し気で繊細な味わいを生み出しています。高貴な余韻と長い持続性が感じられる2022年の味わい。

～春のペアリング～

真鯛と蛤を蒸したものの、春野菜の天ぷらとお蕎麦、金柑とモッツァレラのカプレーゼとお楽しみください。冷蔵庫でよく冷やし6～7度でお召し上がりになるのが理想的です。



・ワインの通販サイトAEON de WINEでのお求めはこちら。

・神田神保町店のブログはこちら。さらに詳しく紹介しています

本体価格 2,480円 (税込価格 2,728円)
※2025年3月5日現在の価格です。
変動することもあります、ご了承ください。