ORNELLA BELLIA
Famiglia di vignaioli in Pramaggiore



VENEZIA DOC
SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

ヴェネツィア　DOC
スプマンテ　ミレジマート
エクストラドライ



プラチナ色の輝き、繊細で持続性のある　泡立ち。スズランのフローラルな香りに続き、リンゴ、洋ナシ、シトラスのフルーティーなアロマが感じられます。

生産地
ヴェネト州

生産者
コルデマー

葡萄
グレーラ　50%、ヴェルドゥッツォ　50%

生産場所
ヴェネツィアDOC地区

土壌
沖積性粘土質石灰岩土壌

標高
海抜11メートル

栽培方法
シルヴォーズ（Sylvoz）

栽培密度
グレーラ：3,000本/ha
ヴェルドゥッツォ：3,600本/ha

生産量
84,000本

収穫時期
グレーラ：9月上旬
ヴェルドゥッツォ：9月中旬

醸造方法
別々に白ワインとして醸造後、
ブレンド、発酵を行います。
一次発酵：選別した酵母を使用し、
15～16℃の温度管理下で20～25日間行います。
二次発酵：マルティノッティ・シャルマ法。選別酵母を用い、15～16℃の温度管理下で20～25日間行います。

熟成
ステンレスタンクでの熟成：1ヶ月
瓶内熟成：1ヶ月

ペアリング
食前酒。あらゆる地中海料理と相性がよいです。

アワード
LUCA　MARONI　ANNUARIO　DEI　MIGLIORI　VINI　ITALIANI
2025　-　92点
AIS　VENETO　VINETIA　2025　-　3　VITI　（85-88点）

アルコール度数	サービング温度
11.5 %	5-6 °C