ORNELLA BELLIA
Famiglia di vignaioli in Pramaggiore



PROSECCO DOC
MILLESIMATO BRUT

プロセッコ　DOC
ミッレシマート　ブリュット



バラ、柑橘類、アカシア、フルーティー　な白桃、洋ナシ、リンゴの花の香り。味わいはドライで、食事の合間や、食前酒として飲むクラシックなワイン。

生産地
ヴェネト州

生産者
コルデマー

葡萄
グレーラ　100%

生産場所
プロセッコ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
3,000本/ha

生産量
137,000本

収穫時期
9月上旬

醸造方法
白ワインとして醸造されます。破砕後、
ソフトプレスを行います。
一次発酵：選別した酵母を用い、
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：2ヶ月
瓶内熟成：1ヶ月

ペアリング
魚のスターターや、　サーモンと
マスカルポーネクリームを添えたカナッペ、
リゾットなどの軽食

アワード
-

アルコール度数
11.5 %

サービング温度
5-6 °C