



Pas dosè

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

パス・ドゼ

概要

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州でも、非常に質の高い発泡ワインがつくられています。その特性は、発泡酒の代表格ともいえるシャンパンとはまた性質を異とするものです。私たちが作る発泡ワインは、シャルドネを主役とし、そこに土着品種のリボッラ・ジャッラを使用することにより、土地ならではの個性を出しています。また、発酵には、クラシック製法を用いています。瓶内発酵は40ヶ月をかけて行われ、ドザージュの添加をしていません。非常に繊細で清楚な仕上がりです。

ブドウ品種

シャルドネ、リボッラ・ジャッラ

ブドウ栽培について

平均樹齢: 30年
植樹密度: 4,000本
仕立て方法: ダブル・ゲイヨー
生産量: 9,000リットル/1ヘクタール
収穫時期: 9月初旬

醸造・熟成について

収穫は2種の品種は別々にしながらも、早めのタイミングを見計らって行われる。収穫後、軽く压榨され、最も香りの高い一番初めのモストのみを分けて使用する。発酵は低温管理下におかれ、翌春のブレンドのタイミングまでワインと澱と一緒に置いておく。その後、5月以降に瓶内発酵の過程となる。瓶内発酵40ヶ月後には、同種のワインのベースをドザージュとして添加するが、糖類の添加は一切ない。醸造から瓶詰めまでの過程において何よりも重要なのは、まずはその原材料となるブドウに由来するもの。そのため、品質管理はブドウ栽培の段階から特に丹念に行っている。

特徴

色: 濃いめの麦わら色。ペルラージュ(泡)は繊細で細やか、持続性のある発泡状態を保つ。
香り: 非常にエレガントで繊細、奥深い花の香り。さらには、長期間の瓶内発酵からくる酵母の香りを感じる。
味わい: フレッシュ感あり、ミネラル分、酸味のバランスが非常に良く、安定感及び後に残る持続性のある味わい。

料理との組み合わせ

繊細ながらも力強く、クオリティの高い発泡ワインの特性として、どんな料理との相性よく、組み合わせを選ばない。クラシック製法ならではのエレガントな仕上がりにより、包み込むように料理を尊重する。繊細ななかに見える強さ、という個性が感じられる。

適温

5-6°C

アルコール度数

12.5%

総酸度

6,5g/1リットル