

Classese Spumante



クラッセーゼ

メトド・クラッシコ(シャンパーニュ/瓶内二次発酵方式)
DOCG

750 ml -1500 ml ブリュット(辛口) スプマンテ

ワインの特徴・特質

厳選されたクローンのパノ・ネーロだけを使い、考え抜かれた管理と伝統製法によって生み出されたスプマンテ
色調

澄んだ麦わら色

香り

フルーツの心地よい香り

味わい

すばらしいボディと長く続く余韻、グラスに注がれ空気とふれることにより味わいが徐々に変化し開いていく

アルコール度数

12.5%

サービス温度

8°C

おすすめのお料理

アペリティーボとして理想的、全てのお食事と相性が良く、特に魚料理に最適

ブドウ品種

100% ピノ・ネーロ



Azienda Agricola Qua Quarini Francesco
Italy - Oltrepo Pavese - Canneto Pavese PV
phone +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056
email: info@quaquarinifrancesco.it
web site: www.quaquarinifrancesco.it