

Cruasé Spumante



クルアゼ・スプマンテ

メトド・クラッシコ(シャンパ
ーニュ/瓶内二次発酵方式)
750 ml -1500 ml ブリュット(辛口)
スプマンテ

DOCG

“伝統的なロゼタイプのピノ・ネーロ”

ワインの特徴・特質

厳選されたピノ・ネーロ種(黒ブドウ)
のみを使用し、ロゼートワインへの製
法によって醸造、
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

銅色をほのかに帯びた鮮やかなピンク色
香り

エレガントなフルーツの香りと相まって
強いトースト香が心地よく感じられる
味わい

しっかりとしたボディと素晴らしい余韻、
非常に細かい真珠のような泡が特徴的
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

アペリティーボに最適、全てのお食事と合
わせる事ができる、モダンで特別な合
わせ方として鮮魚を使ったお寿司もおすすめ
ブドウ品種

100% ピノ・ネーロ

bio



AZIENDA AGRICOLA QUAQUARINI FRANCESCO
Italy - Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV
phone +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056
email: info@quaquarinifrancesco.it
web site: www.quaquarinifrancesco.it