



泡 / 白 / 赤 / ロゼ / **デザート**

日付: / /

ワイン名: キュヴェ・プレミエール

ヴィンテージ: NV(ノンヴィンテージ)

格付: VSQ

アルコール度数: 11.5%

生産者: 1701

生産地: ロンバルディア州

ブドウ品種: シャルドネ80%/ピノ・ネロ20%

外観

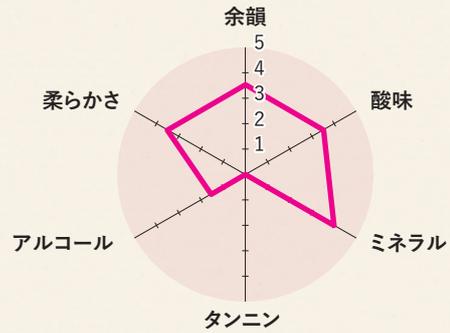
色調: レモンイエロー  
濃淡: やや薄い  
透明度: クリスタルのような  
泡: 中程度

香り

強弱: 中程度  
複雑性: 中程度  
クオリティー: 良質な  
特徴: リンゴ、酵母、みかん

味わい

ボディ: 中程度  
バランス: 良い  
特徴: 柔らかいミネラル感にキレのある味わい  
爽やかで心地よい余韻



コメント:

フルーティーで比較的細やかな泡が口中で持続する。アペリティーヴォで楽しみたい。

総合評価: ☆☆☆☆☆



泡 / 白 / 赤 / ロゼ / **デザート**

日付: / /

ワイン名: “レ・チーメ”

ヴィンテージ: 2011

格付: IGTアルト・ミンチオ パッシート・ビアンコ アルコール度数: 14.5%

生産者: リッキ

生産地: ロンバルディア州

ブドウ品種: ガルガネガ50%/モスカート・ジャッロ50%

外観

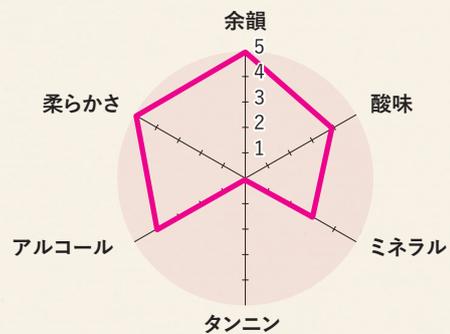
色調: 輝く黄金色  
濃淡: 濃い  
透明度: 澄んだ  
粘性: 強い

香り

強弱: 強い  
複雑性: やや高い  
クオリティー: 卓越した  
特徴: 杏、きんかん、オレンジピール、紅茶

味わい

ボディ: しっかりとした  
バランス: 秀逸な  
特徴: 南国フルーツのコク  
甘すぎず酸も強すぎず絶妙なバランス



コメント:

カカオの強いチョコレート系以外のデザート全般に幅広く合わせられる。  
フルーツタルト、バニラ系、メレンゲ、生クリームなど。

総合評価: ☆☆☆☆☆