

Asti Spumante

アスティ・スパマンテ

テクニカル・ノート		
	原産地呼称	DOCG Asti Spumante (アスティ・スパマンテ)
	コード	I2-8
	年間生産量	
	色・タイプ	白・発泡・甘口
	品種構成	Moscato Bianco (モスカート・ビアンコ) 100%
	アルコール度数	7.5%
平均樹齢	25～35年	
土壌	陶土質、粘土石灰質土壌	
収穫方法	選果しながら手摘み	
醗酵槽	ステンレスタンク	
醗酵温度	約18℃	
醗酵・マセラシオン	醗酵途中に温度を0℃まで下げ醗酵を完全に止めて、ブドウの甘味を残す。その後は大きなステンレスタンクに入れ、密閉状態で二次醗酵を起こさせて、泡をワインに溶け込ませるシャルマ方式を実施。	
圧搾ワインの割合	なし	
テイスティング・コメント	マスカットの優しく爽やかな甘さが心地良いスパークリングワイン。アルコール度は7.5%と低め。とてもユニークでお洒落なイタリアを代表するワインで、アペリティフ、デザートワインのどちらでも楽しめるオールラウンド・プレイヤー。	
食事との相性	お菓子全般。ビスケットなどの焼き菓子、フルーツサラダ、タルト、チョコレートケーキ、チョコレート、フレッシュフルーツ、フルーツのシロップ漬け、など	
評価・プレス	★イタリア最大規模の「ヴィニタリー国際ワインコンクール」で、ほとんど毎年、優秀賞や金賞などを受賞。	