



Made in Italy

果実の旨味を **たっぷり** 詰め込んだような

爽やかスパークリング!



ANTICO MONASTERO BRUT NV アンティコ・モナステロ ブリュット NV



生産国:イタリア
生産地域:ピエモンテ州サント・ステファアーノ・ベルボ
生産者:ボジオ・ファミリー・エステイト
年号:NV 味わい:白・辛口 残糖度:8g/L 添加物:亜硫酸塩、CMC
アルコール度数:11.5% サービス温度:8℃
ブドウ品種:シャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ピノ・ビアンコ20%
土壌:粘土質、石灰質 標高:海拔2~300m

<醸造テクニカル>
ステンレスタンクで10日間発酵、3カ月間熟成

<商品説明>
青リンゴや洋ナシを思わせる瑞々しい香りに、雑味のないシンプルでストレートな果実味。きめ細やかでまるやかな泡立ちは、爽やかな香り、飲み心地をより一層演出してくれます。

<合わせる料理>
食前酒としてや魚料理とご一緒に



ANTICO MONASTERO BRUT ROSE NV アンティコ・モナステロ ブリュット・ロゼ NV

生産国:イタリア
生産地域:ピエモンテ州サント・ステファアーノ・ベルボ
生産者:ボジオ・ファミリー・エステイト
年号:NV 味わい:ロゼ・辛口 残糖度:8g/L 添加物:亜硫酸塩、CMC
アルコール度数:11.5% サービス温度:8℃
ブドウ品種:シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%
土壌:粘土質、石灰質 標高:海拔2~300m

<醸造テクニカル>
ステンレスタンクで10日間発酵、3カ月間熟成

<商品説明>
イチゴやクランベリーを思わせる可愛らしい果実の香りにほのかに感じるフレッシュハーブのニュアンス。口いっぱい広がる甘酸っぱい果実と余韻に感じるピターなテイストが味わいにメリハリももたらせてれています。

<合わせる料理>
食前酒としてや魚料理とご一緒に

商品名	色・味わい	入数	品番	JAN/バーコード	小売希望価格
アンティコ・モナステロ ブリュット NV	白・辛口	750ml x 6本入	W56926	8032793973829	¥1,500
アンティコ・モナステロ ブリュット・ロゼ NV	ロゼ・辛口	750ml x 6本入	W56927	8032793973836	¥1,500