

## 有機栽培ぶどうを 100%使用

ユーロリーフ認証の「オーガニックプロセッコ」新発売

### CARTEMISIA

プロセッコ「カルテミシア」は、イタリアの北東部、ヴェネト州のモンテベッロ・ヴィチェンティーノ村で造られています。由緒ある美しい街としても名を馳せているこの地はワインの銘醸地としても知られており、オーナーであるピッツォーロ家は、プロセッコ生産者の中でもトップ4に入るほどの生産量を誇っております。

カルテミシアは醸造チームの徹底した管理のもと、通常のプロセッコよりも長期間、澱と共に熟成させて仕上げます。そうすることで、この特徴的な長い余韻とストラクチャーが生まれ、軽やかなスタイルながら、旨味の余韻が長い仕上がりとなります。この方法は、フランチャコルタでスパークリングワインに使用された方法と似ていると言います。

また、EU で最も有名な有機認証機関である「ユーロリーフ」より有機認証を獲得しており、時間と手間をかけたぶどう栽培を実践しております。

「クオリティが高く美味しい、かつ健全なプロセッコを沢山の方に飲んでもらいたい」という信条のもと、厳しいぶどうの選別に加え、高機能の機械を用い作り上げたこのワインは、グリーンアップルや桃、メロン、熟した洋梨などの心地よい果実の香り。爽やかな味わいと共にほのかな甘みがあり余韻も長く続きます。

一味違うその味わいを、是非ご堪能下さい。



**CARTEMISIA Prosecco D.O.C. 2019**

**カルテミシア プロセッコ エクストラドライ D.O.C. 2019**

- ぶどう品種 : グレラ 100%
- 容量・入数 : 750ml × 6 本入
- バーコード : 4986504131609

**希望小売価格（税別）； 2,200 円**