

～ マシュマロ ネーロ ～



実が色づく初夏、ベレゾンを迎えた畑はマシュマロのような可愛い甲州と、クロスケみたいな悪戯っ子ベリーエーでとても楽しくなっちゃいます。メリーポピンズが舞い降りてきそう！

呼 称	Marshmallow Nero2019<生産 289 本>
タイプ	Al 9 度 750ml / 発泡ロゼ・辛口 自然酵母、酸化防止剤無添加、無濾過、無清澄、瓶内一次発酵
収 穫	2019 年 8 月 9 日 手摘み収穫 ※葡萄に袋をかけ、有機農薬もかからないよう大切に育てられました
テロワール	南アルプス幸進園東芝原畑 標高 330m ※未風化の土砂が堆積した土壌。排水が良く、オリーブ畑が隣接する優しい雰囲気を持つ畑。
品 種	マシュマロ ネーロ 100% (育種者：南アルプス小野捷夫) ○マスカットベリーエーの親・マスカットハンブルグと甲州三尺、ゴールドフィンガーの交配品種です。
酵 母 発 酵	○自然酵母 ○美しい果汁を得るため、若干の足踏み破碎と葡萄を房ごとプレスするホールパンチの MIX 搾汁。ステンレスタンクで 7 日間発酵し、発酵中に瓶詰め。 ○瓶詰め前にティラージュとして三温糖を用い炭酸ガスを自然発生させています
特 徴	♪注いだ瞬間に甲州系がもつ柑橘の香りが広がり、泡が鎮まる余韻と共にベリーエー系がもつ綿菓子のような香りが立ち上がります。日本葡萄の爽やかさが凝縮された微発泡です 暗冷所又は、冷蔵保管 吹き出し防止のため、3 時間は冷蔵庫で冷やし、吹きこぼれ受け (ボール) 上に瓶を置き、ゆっくりと抜栓してください