

Trevisiol

トレヴィジオール



1934年創立。プロセッコの基本製法、つまり大型耐圧タンクでの二次発酵（シャルマー方式）という製法を確立した、歴史的メゾン（一般的にはカルベネ・マルヴォルティという巨大メゾンが確立したとされるが、正確にはこちらが先）。「できる限り伝統的に」を社訓とし、法定上限収穫量12t/haよりはるかに低い6～9t/ha（42～63hl/ha）に収量を抑え、豊かなアロマと心地よいストラクチャーを生む。一次発酵にはコンクリートタンクも併用。13ha所有する自社畑は、標高400mにも達するヴァルドッピアーデネの石灰質の急斜面、および標高150mのコッラルトのなだらかな粘土質の傾斜地に分かれる。ブリュットは集中力あるキレとミネラル感、爽快な果実味が印象的。プロセッコにありがちな、アンバランスな甘みも皆無。栽培醸造責任者は4代目のパオロ・トレヴィジオールで、ブドウ栽培と醸造は代々家族で受け継がれている。

	<p align="center">○Valdobbiadene Prosecco Superiore - Brut ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオレ ブリュット</p>		備考	<p>グラスは小ぶりのフルートグラスが最適。元気な泡が続きます。味わいはあくまでもドライで集中力のあるキレ。変な甘さやぼんやりした感じはない。ミネラルとすっきりした果実味。後味までスッキリしている。バランスよし。アペリティフに最適。</p>
畑	<p>品種：グレーラ 位置：標高150、400m。それぞれ南西、南向き。 土壌：粘土石灰質</p>	醸造 <p>一次発酵は、ステンレスタンクおよびコンクリートタンク。 二次発酵は、シャルマ法で用いられる加圧式の専用ステンレスタンク（アウトクラヴェ）。 瓶詰め前にはる過。</p>		
	<p align="center">○Valdobbiadene Prosecco Superiore - Extra Dry ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオレ エクストラ・ドライ</p>		備考	<p>グラスは小ぶりのフルートグラスが最適。泡は、注ぎたて表面を覆い、消える。その後、見た目は繊細な泡だが、口の中で広がる。ミネラルとしっかりした果実味。フルーティな香り。アペリティフに最適。</p>
畑	<p>品種：グレーラ 位置：標高150、400m。それぞれ南西、南向き。 土壌：粘土石灰質</p>	醸造 <p>一次発酵は、ステンレスタンクおよびコンクリートタンク。 二次発酵は、シャルマ法で用いられる加圧式の専用ステンレスタンク（アウトクラヴェ）。 瓶詰め前にはる過。</p>		
	<p align="center">○Spumante - Rosè Brut スプマンテ ロゼ・ブリュット</p>		備考	<p>このロゼはプロセッコ種とセニエした赤品種によるブレンド。フルーティな香りにすっきりとしたミネラルをともなう、アペリティフに最適なロゼ・スパークリングです。</p>
畑	<p>品種：グレーラ、シャルドネ、ピノ・ネーロ 位置：標高150、400m。それぞれ南西、南向き。 土壌：粘土石灰質</p>	醸造 <p>一次発酵は、ステンレスタンクおよびコンクリートタンク。 二次発酵は、シャルマ法で用いられる加圧式の専用ステンレスタンク（アウトクラヴェ）。 瓶詰め前にはる過。</p>		