

# Monello 2024

## モネッロ 2024



品種: ヴィオニエ

タイプ: 白微発泡

樹齢: 15年

アルコール度数: 11.5%

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄をダイレクトプレス。ステンレスタンクとファイバータンクにて発酵後、瓶詰め。瓶内で澱と共に熟成し、手作業でデゴルジュマン。

### 🍇 ストーリー 🍇

「Monello」とはイタリア語の形容詞でいたずらっ子やおてんばという意味。手作業で行うデゴルジュマン(澱引き)はとても汚れる作業で、危険も伴う大変な作業のため、このワイン名に。またペットナットが、シャンパンなどのより高級で知名度の高い発泡酒に比べ、靴のなかにある小さな小石のような存在であるという意味でもあります。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

フレッシュなレモンや蜂蜜などの弾ける爽快なアロマが広がり、まるでレモンスカッシュ！徐々に白い花やバジルのような爽やかなハーブ感、さらにパインアップルやメロンなど柔らかい果実味が感じられます。塩気やミネラル感、そしてレモンのようなさっぱりとした余韻。きめ細かくもしっかりと泡立ちのペティヤンです！