

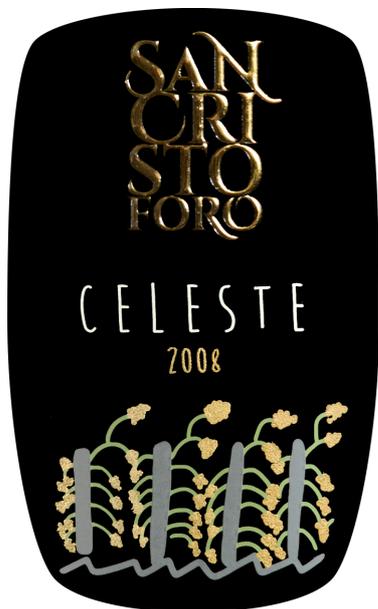


SAN CRISTOFORO

チェレステ パ・ドゼ

娘チェレステに捧げるリゼルヴァ。より良い品質の収穫年にのみ限定数で製造されます。

72 か月の二次発酵を経た、奥深く洗練されたフランチャコルタです。



ブドウ品種:	シャルドネ 100%
産地:	エルブスコ所在の自社畑
平均樹齢:	25 年
土壌組成:	モレーン（氷堆石）、石灰質、ミネラル。
栽培方法:	コルドーネ・スベロナート仕立て
栽培密度:	5.000 株/ha
収穫量/ha:	90 キンタル/ha
収穫時期:	8 月半ばに、18~20 kg 容量のケースに手摘みで収穫します。
醸造:	低空気圧法圧搾機でブドウをゆるやかに圧搾します。搾汁は、16°Cから 18°Cに温度調節されたステンレスタンク内で発酵させ休ませます。その後、瓶詰めし王冠を付け、瓶内二次発酵のために横にして寝かせます
瓶内熟成:	瓶詰め後、72 か月酵母とともに熟成させ、複雑な風味を最大限に引き上げ、その後、機械でルミアージュ（動瓶）をしてから澱抜きします。澱抜きから少なくとも 10 か月間の洗練熟成を経て出荷されます。
平均年間生産量:	1.000 本/0.75ml

製品特徴

色:	濃い目の麦わら色。
香り:	熟した果実、ドライフルーツ、ハチミツの繊細な香りにミネラル感が加わります。
味:	しっかりした味わい、ミネラルな塩味、ほどよい骨格とやわらかさがあります。
料理:	魚介ベースの Pasta やリゾット、パイ生地ベースの料理に合います。
アルコール度数:	13%
酸度:	6,5
糖度:	0 g/l

氷を入れたワインクーラーに瓶を入れ、6°Cから 7°Cぐらいに冷やしながら、10°C以下の温度でお飲みください。