

フランチャコルタ

ブリュット

最も多く製造しているワインです。
会社の理念として、その収穫年のブドウのみを使っています。

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)

栽培方法:
コルドーネ・スペロナート仕立て

収穫時期:
8月半ばに、18~20kg容量のケースに手摘みで収穫します。

平均年間生産量

45,000本/750ML、3,000本/1.5Lマグナム瓶

アルコール度数

13%

瓶内熟成:
瓶詰め後、30か月酵母とともに熟成させ、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5か月間の洗練熟成を経て出荷されます。

色:
緑の反射がある麦わら色。

香り:
熟した果実、ドライフルーツ、ハチミツの繊細な香り。

味:
心地良いフレッシュさとミネラル感、ほどよい塩味と滑らかさがあります。

料理:
食前酒に最適。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。

栽培密度

5,000株/HA

収穫量/HA

95キントナル/HA

