

フランチャコルタ

# ブリュット・ミツレジマート

より良い品質の収穫年にのみ製造されるワインです。その収穫年のブドウのみを使用し、長い発酵期間が特徴で、香りや味わいに芳醇さが増します。

**ブドウ品種:**

シャルドネ、ピノネーロ（割合は収穫年に応じて変わります）

**産地:**

エルブスコ所在の自社畑。ピノネーロは丘陵地。

**平均樹齢:**

ピノネーロ：18年、シャルドネ：25年。

**土壌組成:**

粘土質のモレーン（氷堆石）

**栽培方法:**

ピノネーロ：グイヨ仕立て、シャルドネ：コルドーネ・スベロナート仕立て

**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。

**瓶内熟成:**

瓶詰め後、40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9か月間の洗練熟成を経て出荷されます。

**色:**

緑がかった反射がある中程度の濃さの黄色。

**香り:**

熟した果実、桃や梨、シリカや柑橘系ハチミツの繊細な香り。

**味:**

ほどよい酸味と骨格を持ち、塩味のミネラル感があり、余韻が長く持続します。

**料理:**

甲殻類全般、しっかりした味のソースで調理した魚料理に合います。

**平均年間生産量**

5,000本/750ML

**アルコール度数**

13%

**栽培密度**

5,000株/HA

**収穫量/HA**

90キントナル/HA

