

フランチャコルタ

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・スペロナート仕立て

収穫時期:
8月初めに、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

キュヴェで25ヘクトリットル≒3,300本/750ML

アルコール度数

13%

瓶内熟成:
瓶詰め後、24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:
琥珀がかった反射があるアンティークローズ。

香り:
柑橘系、赤い果実、ドライフルーツ。

味:
ミネラルな塩味と繊細な酸味でバランスのとれ
た味わいです。

料理:
魚介類のスープ、鶏肉料理、味付けのしっかりし
た Pasta やリゾットに合います。

栽培密度

5,000株/HA

収穫量/HA

95キントナル/HA

