

フランチャコルタ

ノン・ドザート：加糖なし

シャルドネのみでできた、一番新しい製品です。ノン・ドザートは、当社の理念を最も良く表しているワインの種類です。つまり、リキュール・デクスペディション(甘味調節リキュール)を添加しないナチュラルな無添加ワインです。テロワール(ブドウ栽培環境)を最も良く表現し、複雑に絡み合う香りとしっかり

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1:
25年平均樹齢

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月半ばに、18-20 kgのケースに手摘みで収穫します。

平均年間生産量

8,000 本/0.75ML

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)をします。澱抜き時にリキュール・デクスペディションを添加せず、同じワインで瓶を満たします。

色:
黄金がかったイエロー

香り:
熟した果物の濃厚な香り、ハチミツ、バターの香り。

味:
フレッシュで、ミネラルな塩気と、上品なやわらかさ、きめ細かいペルラージュ。

料理:
食前酒、魚介類のアンティパスト、リゾットに最適です。

栽培密度

5,000株/HA

収穫量/HA

90キントナル/HA

