

フランチャコルタ

# パ・ドゼ

上質なシャルドネを使用したワインで、エレガントで上品な仕上がりです。より良い品質の収穫年にのみ製造されるワインで、しっかりとした骨格で、ほどよい酸味と凝縮したミネラルな塩味があります。

**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)、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、18~20kg容量のケースに手摘みで収穫します

**平均年間生産量**

5,000本/750ML

**アルコール度数**

13%

**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:**  
緑の反射がある麦わら色、時の経過とともに黄金がかった色になります。

**香り:**  
パンペパートのミネラル、熟した黄色いりんご、スパイシーでバニラの香り。

**味:**  
ミネラルな塩味、ほどよい酸味と骨格を持ち、柔らかな余韻が残ります。

**料理:**  
カキ、生魚、魚ベースの Pasta やリゾットに合います。

**栽培密度**

5,000株/HA

**収穫量/HA**

90ケンタル/HA

