

フランチャコルタ

ロゼゼ

グレープフルーツの柑橘系の香りに、森の赤い果実を想わせる風味のワインです。ピノネーロのみで造ったロゼワインで、年間3,300本のみ製造しています。

ブドウ品種:
ピノネーロ100%

産地:
エルブスコの丘陵地帯にある自社所有の約2ヘクタールのピノネーロ畑。

平均樹齢:
18年

土壌組成:
粘土質のモレーン(氷堆石)

栽培方法:
グイヨ仕立て

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パスタ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

