



SAN CRISTOFORO

フランチャコルタ ブリュット

最も多く製造しているワインです。会社の理念として、その収穫年のブドウのみを使っています。



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)
栽培方法:	コルドーネ・スベロナート仕立て
栽培密度:	5.000 株/ha
収穫量/ha:	95 キンタル/ha
収穫時期:	8 月半ばに、18~20 kg 容量のケースに手摘みで収穫します。
醸造:	低空気圧法圧搾機でブドウをゆるやかに圧搾します。搾汁は、16°Cから 18°Cに温度調節されたステンレスタンク内で発酵させ休ませます。その後、瓶詰めし王冠を付け、瓶内二次発酵のために横にして寝かせます。
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。
平均年間生産量:	45.000 本/750ml、3,000 本/1.5l マグナム瓶

製品特徴

色:	緑の反射がある麦わら色。
香り:	熟した果実、ドライフルーツ、ハチミツの繊細な香り。
味:	心地良いフレッシュさとミネラル感、ほどよい塩味と滑らかさがあります。
料理:	食前酒に最適。魚介ベースの Pasta やリゾット、パイ生地ベースの料理に合います。
アルコール度数:	13%
酸度:	6,5
糖度:	4 g/l

氷を入れたワインクーラーに瓶を入れ、6°Cから 7°Cぐらいに冷やしながら、10°C以下の温度でお飲みください。