



SAN CRISTOFORO

フランチャコルタ ブリュット・ミルレジマート

より良い品質の収穫年にのみ製造されるワインです。その収穫年のブドウのみを使用し、長い発酵期間が特徴で、香りや味わいに芳醇さが増します。



ブドウ品種:	シャルドネ、ピノネーロ（割合は収穫年に応じて変わります）
産地:	エルブスコ所在の自社畑。ピノネーロは丘陵地。
平均樹齢:	ピノネーロ：18年、シャルドネ：25年。
土壌組成:	粘土質のモレーン（氷堆石）
栽培方法:	ピノネーロ：グイヨ仕立て、シャルドネ：コルドーネ・スペロナート仕立て
栽培密度:	5,000株/ha
収穫量/ha:	90キントナル/ha
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。
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。シャルドネは、16℃から18℃に温度調節されたステンレスタンク内で発酵させます。ピノネーロは、古いバリックで7か月以上発酵させて香りを際立たせます。5月頃に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、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。
平均年間生産量:	5,000本/750ml

製品特徴

色:	緑がかった反射がある中程度の濃さの黄色。
香り:	熟した果実、桃や梨、シリカや柑橘系ハチミツの繊細な香り。
味:	ほどよい酸味と骨格を持ち、塩味のミネラル感があり、余韻が長く続きます。
料理:	甲殻類全般、しっかりした味のソースで調理した魚料理に合います。
アルコール度数:	13%
酸度:	6,5
糖度:	4g/l

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