



SAN CRISTOFORO

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
栽培密度:	5.000 株/ha
収穫量/ha:	90 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:	
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、魚ベースのパスタやリゾットに合います。
アルコール度数:	13%
酸度:	6,5
糖度:	0 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。