

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



ベルルッキ '61 ブリュット

クラシックなアペリティフをお好みの方のお気に入り

ブドウ品種: シャルドネ 90% とピノ・ネーロ10%をブレンド。フランチャコルタ生産地域内の19のコムーネにある最も条件に恵まれたブドウ畑で収穫されたブドウ。

収穫時期: 8月中旬から9月上旬

1ha当たりの収穫量: 1ha当たり9.000 kg、モストの歩留まりは55%、通常ボトル6,600本に相当。

醸造: ブドウの房を低い圧力で段階的に圧搾し、モストは小さなロットに分ける。ステンレス・タンクでアルコール発酵。

熟成: 収穫の翌年の春にベース・ワインをブレンドしてキュヴェを造る。瓶内二次発酵と酵母の澱を入れたままの瓶熟成に24か月以上かけ、デゴルジュマン後、更に2か月の瓶熟成を経る。

リキュール・デクスペディション: ブリュット

ボトルの容量: 通常ボトル750 ml、ハーフ・ボトル375 ml、マグナム 1.5 L、ジェロボアム3 L、マチュザレム6 L、バルタザール12 L、ナビュコドノゾール 15 L。

官能特性

ベルラージュ: きめ細かい泡。持続性がある。細かい冠状の泡。ベルラージュは連続的に細い線を描く。

色: 淡いグリーンの反射を見せる麦わら色がかかったイエロー。香り: 香り高く爽やかでエレガント。程よい持続性。白い果肉のフルーツと柑橘類の香り。

風味: フレッシュで心地よい酸味。; 口当たりはまろやかでバランスが良い。フィニッシュの柑橘系のヒントが印象的。

マリアーージュ: アペリティフからお食事を通してずっと楽しむことができるワイン。カゾンチェッリ（肉、グラナパダーノ・チーズ、ハーブを詰めたラヴィオリ）から、湖水魚（ヨーロッパ・パーチとイワナ）まで、フランチャコルタの郷土料理との相性は抜群。リゾット、パスタ、白身の肉のメインディッシュ、フレッシュ・チーズ等の風味を覆い隠す事無く、引き立てるワイン。

飲み頃の温度: 6 - 8 °C。

デゴルジュマンの際の参考データ: アルコール度数 12,5% Vol. - 糖分 7,0 g/l - 総酸度 7,0 g/l - pH 3,14。

ファースト・ヴィンテージ: 2009