

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



ナチュラル

フランチャコルタ ミツレジマート

ブドウ品種: シャルドネ80%とピノ・ネーロ 20%をブレンド。
アルゼッレ畑、ローヴェレ畑、サン・カルロ畑、ラニョー
リ畑という高密度植樹 (1h当たり1万株
の自社畑で収穫されたブドウ。

収穫時期: 2013年8月中旬

1ha当たりの収穫量: 1h当たり7,500 kg、モストの歩留まりは
36%、通常ボトル3,600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
を行う。ランクの高いロットはオークのバリック樽で酵母の
澱を入れたまま6か月熟成。

熟成: 収穫の翌年の春に、100%同じ年に収穫されたベース・
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熟成に5年以上かけ、デゴルジュマン後、
更に6か月の瓶熟成を経る。

リキュール・デクスベディション: プリュット・ナチュラル
(ノン・ドザート)

ボトルの容量: 通常ボトル750 mlおよびマグナム 1,5L.

官能特性

クリーミーで豊かな泡。持続性がある。細かい冠状の泡。ペ
ルラージュはしなやかな細い曲線を描く。麦わら色を帯びた
濃いイエローにゴールドのニュアンスが感じられる。香りは
表情豊かで複雑。柑橘類のデリケートな香り、白桃、パンの
皮の香りに溶け合うミネラルのノートが特徴。口に含むと、
鮮やかな酸味がはっきりと感じられ、ストラクチャーがしっ
かりしている。余韻が極めて長く、味わいの変化とバランス
を楽しませる。

お食事を通してお料理と合わせていただくヴィンテージ付き
のフランチャコルタ。豪華な前菜、お魚料理、白身の肉料理
、中程度に熟成したチーズ。

マリアーージュ: お食事を通してお料理と合わせていただくヴ
ィンテージ付きのフランチャコルタ。豪華な前菜、お魚料理
、白身の肉料理、中程度に熟成したチーズ。

飲み頃の温度: 8-10 °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.
- 糖分は微量、総酸度 7.25 g/l - pH 3,14.

ファースト・ヴィンテージ: 2009

GUIDO BERLUCCHI & C. S.P.A.

Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonato di Corte Franca (Brescia) - Tel. 030 98 43 81 - Fax 030 98 42 93 - www.berlucchi.it - info@berlucchi.it