

FRANCIACORTA  
Guido Berlucchi  
**BERLUCCHI**



### ベルルッキ '61 ロゼ

#### おしゃれなアペリティフを好む方のお気に入り

**ブドウ品種:** ピノ・ネーロ60% とシャルドネ40%をブレンド。ンチャコルタ生産地域内の19のコムーネの最良のブドウ畑で収穫されたブドウ。

**収穫時期:** 8月中旬から9月初旬

**1h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、モストを小さいロットに分ける。ステンレス・タンクでアルコール発酵。ピノ・ネーロをスキンコンタクトで数時間マセレーション(ロゼのマセレーション)する事により、ロゼの色と品種の特徴的な香りを醸し出す。

**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作る。瓶内二次発酵と酵母の澱を入れたままの瓶熟成に24カ月以上かけ、デゴルジュマン後、更に2カ月の瓶熟成を経る。

**リキュール・デクスベディション:** ブリュット

**ボトルの容量:** 通常ボトル 750 ml, マグナム 1.5 L, ジェロボアム 3 L.

#### 官能特性

**ペルラージュ:** きめ細やかでなめらかな泡。持続性がある。細かい冠状の泡。ペルラージュは連続的な細い線を描く。  
**色:** 鮮やかなロゼの色。ヴィンテージ毎にピノ・ネーロのフェノール成分の成熟度に違いがあるため、色調は微妙に異なることがある。

**香り:** 森のベリーや完熟したフルーツのエレガントな香り<sup>a</sup>がイーストやパンの皮の繊細な香りと溶け合っている。醸造工程でピノ・ネーロの果皮を入れたまま短時間のマセレーションをしているので、新鮮なブドウの香りが心地良い。  
**風味:** 口に含むと、エレガントで活気があり、ボディがある。ミディアム・ハイの糖分を含むリキュール・デクスベディションと鮮やかな酸味のバランスが良い。

**マリアーージュ:** アペリティフに最適。サラミやソーセージ類。味の濃いリゾットやパスタ。チーズは熟成したものも合う。甲殻類と合わせていただくとストラクチャーが際立つ。

**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 8,0 g/l、総酸度7,5 g/l - pH 3,10

**ファースト・ヴィンテージ:** 2009