FRANCIACORTA

Guido Berlucchi

BERLUCCHI

ベルルッキ '61　サテン

エレガントでソフトなアペリティフを好む方のお気に入り

ブドウ品種: シャルドネ100%、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月初旬

1ha当たりの収穫量：1ha当たり9.000 kg、モストの歩留まり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、モストは小さいロットに分ける。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ヵ月以上かけ、デゴルジュマン後、更に2ヵ月の瓶熟成を経る。内圧が他のフランチ ャコルタ(5 気圧)より低いため、エレガントでクリーミーな口当たりがサテンの特徴。

リキュール・デクスペディション: ブリュット サテン

ボトルの容量: 通常ボトル 750 mlおよびマグナム1.5 L.

官能特性

ペルラージュ：きめ細かくクリーミーな泡。持続性がある。細かい冠状の泡。ペルラ―ジュは連続した細い線を描く。
色：麦わら色がかった濃いイエロー
香り：芳醇、エレガント、表情に富む。完熟した黄色いトロピカルフルーツの香りが柑橘類の砂糖漬けの香りへと徐々に変化して行く。
風味：鮮やかな酸味と塩味が感じられる。ストラクチャーがしっかりしていて、飲み心地が良い。 余韻が長く、すっきりとしている。

マリアージュ：アペリティフに打ってつけ。繊細な風味のリゾットや魚料理とは抜群の相性。サウリス、パルマ、サン・ダニエーレの生ハムや程よく熟成したチーズともお試し下さい。

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 6,5 g/l – pH 3,16.

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