

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



キュヴェ・インペリアーレ・マックス・ロゼ
フランチャコルタ

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月初旬。

1ha当たりの収穫量: 1ha当たり9,500 kg、モストの歩留まり60%、
通常ボトル7,600本に相当。

醸造: ブドウの房は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。
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)してロゼの色とブドウ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造る。
優良ヴィンテージのリザーヴ・ワインを10%の比率で使用。
瓶内二次発酵と酵母の澱を入れたままの瓶熟成に18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。

リキュール・デクスペディション: エキストラ・ドライ

ボトルの容量: 通常ボトル 750 ml.

官能特性

ペルラージュ: 豊かできめ細かい泡。ペルラージュは細く、
長く持続する。

色: 淡いロゼの色調。ピノ・ネーロのフェノール成分の成熟
度が収穫年度毎に異なるため、色調は微妙に異なる場合があ
る。

香り: 香り高く。複雑で生き生きとしたブーケ。森のベリー
、完熟したフルーツの香りがはっきりと感じられる。ピノ・
ネーロがリキュール・デクスペディションにも使われている
ので新鮮なブドウの香りが心地良い。

風味: コクがあり、まろやかで滑らか、心地よいボディー。

マリアーージュ: アペリティフに最適。ストラクチャーのしっかり
したワインなので、様々な料理に合う。ハム・ソーセージ類、味
の濃い肉料理、中程度に熟成したチーズ、甲殻類。酸味のあるス
イーツ (イチゴやブルーベリーのスイーツ)、新鮮なフルーツを
使ったフルーツ・ボンチ。

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 7,0 g/l - pH 3,15.

ファースト・ヴィンテージ: 1961