

FRANCIACORTA  
Guido Berlucchi  
BERLUCCHI



パラッツォ・ラーナ・エクストレーメ 2009  
フランチャコルタ リゼルヴァ

ブドウ品種: ピノ・ネーロ100%。ボルゴナートにある2つの高密度植樹自社畑で収穫されたブドウ。  
クインディチピオ畑は丘陵地にあり、ブローロ畑からはパラッツォ・ラーナ・ベルルッキが見える。

収穫時期: 8月中旬

1ha当たりの収穫量: 1ha当たり8,500 kg、モストの歩留まりは30%、通常ボトル3,400本に相当。

醸造: ブドウの房を低い圧力で段階的に圧搾し、最初の段階でほとんど出し出るフリーラン・ジュースを使う。ステンレス・タンクでアルコール発酵を完了した後、一部のロットをオークのバリック樽に移し、酵母の澱を入れたまま6ヵ月熟成。

熟成: 酵母の澱を入れたまま6ヵ月熟成。熟成: 酵母の澱を入れたまま6ヵ月熟成。熟成: 酵母の澱を入れたまま6ヵ月熟成。熟成: 酵母の澱を入れたまま6ヵ月熟成。熟成: 酵母の澱を入れたまま6ヵ月熟成。

リキュール・デクスペディション: エキストラ・ブリュット

ボトルの容量: 通常ボトル 750 ml、マグナム 1,5L

官能特性

ペルラージュ: 豊かな泡。持続性のある冠状の泡。ペルラージュは極めて細い。

色: 麦わら色がかかった濃いイエローに赤金色の生き活きとしたニュアンス。

香り: 広がる香りの中に、エキゾチック・フルーツ、桃、オレンジ・ピール、パンの皮のヒント。

風味: 味はクリーンで爽やか、ストラクチャーがしっかりしていて、ミネラルの風味と酸味の調和が絶妙。余韻が長く続く。寿命の長いワイン。

マリァーゾアお食事中ずっと楽しむことができるミツレジマート。豪華な前菜、魚料理、白身の肉の料理、中程度熟成したチーズ。

飲み頃の温度: 10 - 12 °C.

デゴルジュマンの際の参考データ: アルコール度数 12,0% Vol.-  
糖分 2,5 g/l、総酸度 8,2 g/l - pH 3,05.

ファースト・ヴィンテージ: 2004