

FRANCIACORTA



Guido Berlucchi

BERLUCCHI



ベルルッキ・ヴィンテージ

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70%、ピノ・ネーロ30%のブレンド。
最良の自社畑で収穫されたブドウ。自社畑の多くが高密度植樹。

収穫時期: 8月中旬から9月上旬

1ha当たりの収穫量: 1ha当たり8.000 kg、モストの歩留まりは 35%、
通常ボトル3,700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。アルコール発酵はステンレス・タンクと一部オークのバリック樽で行う。バリック樽ではマロラクティック発酵も行い、酵母の澱を入れたまま6ヵ月熟成。

熟成: 収穫の翌年の春に同じ収穫年度のベース・ワインのみ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48ヵ月以上かけ、デゴルジュマン後、更に3ヵ月の瓶熟成を経る。

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 1.5L、ジェロボアム 3L

官能特性

ベルラージュ: 豊かできめ細かい泡。ベルラージュは細い線を描き、持続性がある。

色: 麦わら色がかったイエローに赤金色の反射が華やか。

香り: 香り高いブーケは複雑で余韻が長い。砂糖漬けのフルーツ（特にアプリコットとオレンジ）の香りがトーストしたパンの心地良い香りと溶け合っている。

風味: 口に含むと、エレガントなストラクチャーが感じられ、酵母の澱を入れたまま長期の瓶熟成を経たワインのまろやかさと生き生きとした酸味のバランスが絶妙。フィニッシュは塩味がはっきりと感じられ、余韻が長い。

マリアージュ: 前菜からメインまでお食事を通していただける、お料理と相性の良いワイン。前菜、パスタ、リゾット、白身の肉の料理、魚料理、熟成したチーズにも合う。

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 6,5 g/l、総酸度 7,90 g/l - pH 3,12.

ファースト・ヴィンテージ: 1987