



キュヴェ・インペリアーレ・ブリュット 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、モストの歩留まりは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、
モストは小さなロットに分ける。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。
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: ブリュット

ボトルの容量: 通常ボトル 750 ml、ハーフ・ボトル375 ml
マグナム1.5L、ジェロボアム3L、マチュザレム6L、
ナブコドノゾール15L。

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、
持続性がある。
色: 麦わら色がかったイエローの中に淡いグリーンの反射が
見える。
香り: 芳醇で持続性のあるブーケ。フルーティーな香りやフ
ローラルな香り。イーストとパンの皮もほんのりと香る。
風味: コクがあり、クリーン、フルーティーな味わいと酸味
が爽やか。

マリアーージュ: アペリティフに最適。
あらゆる前菜、リゾット、パスタ、魚料理、白身の肉の料理、味
の濃い魚料理、フレッシュ・チーズ。

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