



### 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。複雑で活き活きとしたブーケ。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