



ベルルッキ '61 エクストラブリュット

フランチャコルタ

ブドウ：シャルドネ（85%）、ピノネーロ（15%）。フランチャコルタ生産地域内にある19エリアの中から最も優れた畑で収穫されたブドウ。

収穫時期：8月中旬から9月初旬。

収穫量：1haあたり9,000kg、モストの歩留まりは55%、通常ボトル6,600本に相当。

醸造：ブドウの房を低い圧力で段階的に圧搾し、ステンレスタンクでアルコール発酵。

熟成：収穫翌年の春に、シャルドネとピノネーロに分けられたリザーブワインを20%ブレンドしてアッサンプラージュし、キュヴェを作る。

瓶内二次発酵は酵母の澱と共に最低24ヶ月かけて行い、デゴルジュマンの後、さらに2カ月の瓶内熟成を行う

スタイル：エクストラブリュット

ボトル容量：通常ボトル750ml、マグナム1.5L、ハーフボトル375ml、マグナム1.5L、ジェロボアム3.0L、マチュザレム6L、バルタザール12L、ネブカドネザル15L

官能特性

外観：柔らかくムースのような泡、連続した細い線を描くベルラージュ、持続性のあるビーズのような泡。

色：淡いグリーンの反射を見せる麦わら色がかかったイエロー。

香り：香り高く爽やかでエレガント。程よい持続性。林檎や梨のような果実感、心地よいシトラスのヒントが感じられる。

風味：非常にフレッシュでキレの良い酸味。バランスが取れていて滑らか。フィニッシュのシトラス感が特徴的。

ペアリング：アペリティフからお食事を通してずっと楽しむことができる。フランチャコルタの郷土料理であるカゾンチェッリ（肉、グラナパダーノ・チーズ、ハーブを詰めたラヴィオリ）から、湖水魚（ヨーロッパ・パーチとイワナ）との相性は抜群。リゾット、パスタ、白身の肉のメインディッシュ、フレッシュ・チーズ等の風味を覆い隠す事無く引き立てることのできるワイン。

飲み頃の温度：6-8° C

参考データ：

アルコール度数12.5%、残糖度5.0g/l、純酸度 7.5g/l、pH3.12