



ベルルッキ '61 ロゼ

フランチャコルタ

ブドウ：ピノネーロ（70%）、シャルドネ（30%）。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压榨し、ステンレスタンクでアルコール発酵。ピノネーロを数時間スキンコンタクト（ロゼ・マセラシオン）し香りとお色を醸し出す。

熟成：収穫翌年の春に1年間ステンレスで熟成させたりザーブワインを5%ブレンドしてアッサンブ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：ブリュット

ボトル容量：通常ボトル750ml、マグナム1.5L、ジェロボアム3.0L

官能特性

外観：ムースフォームのような柔らかさと、連続した細い線を描くベルラーージュ。

色：鮮やかなピンク色。ヴィンテージ毎にピノネーロのフェノール成分の成熟度に違いがあるため、色調は微妙に異なることがある。

香り：森のベリーや完熟したフルーツのエlegantな香りが、イーストやパンの皮の繊細な香りと溶け合っている。醸造工程でピノネーロの果皮を入れたままマセラシオンしているので、新鮮なブドウの香りが心地良い。

風味：洗練されたエレガンスさと優れた酸味、フルボディの味わい。中程度の補糖によって酸味とのバランスがよく取れている。

ペアリング：アペリティフに最適。豚肉や熟成度の高いチーズとの相性が良い。甲殻類と合わせるとストラクチャーが際立つ。

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6.5g/l、純酸度 7.5g/l、pH3.10