


Guido Berlucchi
BERLUCCHI
FRANCIACORTA



**ベルルッキ キュベ インペリアーレ ブリュット
フランチャコルタ**

ブドウ：シャルドネ（90%）、ピノネーロ（10%）。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9,500kg、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、過年度のリザーブワインを10%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18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、
ハーフボトル375ml、マグナム1.5L、ジェロポアム3.0L、

官能特性

外観：豊かできめ細かい泡。ベルラージュは細く持続性がある。

色：麦わら色がか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：芳醇で持続性があり、フローラルやフルーティな香りの複雑な香りを感じられる。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で、フルーティーな味わいと爽やかな酸味。

ペアリング：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、自身の肉の料理、味の濃い魚料理、フレッシュ・チーズ。

飲み頃の温度：6-8° C

参考データ：

アルコール度数12.5%、残糖度8.0g/l、純酸度7.0g/l、pH3.15

最初のヴィンテージ：1961