

Guido Berlucchi
BERLUCCHI
FRANCIACORTA



パラッツォ ラーナ エクストレーメ 2010

フランチャコルタ リゼルバ

ブドウ：ピノネーロ（100％）。丘に面するクインディシビオと、パラッツォ・ラーナ（宮廷）に面するブローロという、ボルゴナータに保有する2つの優良なワイン畑において、高密度に植えられたブドウの木から収穫されたブドウを使用。

収穫時期：2010年8月下旬

収穫量：1haあたり8,100kg、モストの歩留まりは28%、通常ボトル3,024本に相当。

醸造：ブドウの房を低い圧力で段階的に圧搾し、フリーランでモストを搾取。ステンレスタンクでアルコール発酵し、優良なロットをオーク樽の中で酵母の澱と共に6カ月熟成。

熟成：収穫翌年の春に、100%同じ年に収穫されたりザーブワインの中から最も最上級なものを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10年かけて行い、デゴルジュマンの後、さらに6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、

官能特性

外観：豊富で口当たりの柔らかいムースのような口当たり。持続性があり、冠状で細長いビーズのような泡。

色：はっきりとした麦わら色と、ややピンク色を帯びたゴールドの色調が感じられる。

香り：フルボディで、アプリコットや黄桃、オレンジピールの砂糖漬けを彷彿とさせる、広がりのある芳醇なブーケ。

風味：まるで魔法のような酸味と生き生きとしたミネラル感が、エッジのきいた鮮明な味わいとしっかりとしたボディを支え、その独特な味わいの長さと余韻を生み出している。

ペアリング：コクが深いワインであるため、濃い味わいの前菜や魚料理、お肉のメイン料理との相性が抜群。

飲み頃の温度：10-12° C

参考データ：

アルコール度数12.5%、残糖度3.5g/l、純酸度 7.8g/l、pH3.12