



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



フランチャコルタ サテン ミルレジマート

ワイン名称 フランチャコルタ D.O.C.G プリュット「サテン」ミルレジマート

葡萄品種の構成 シャルドネ 100%

地質の種類 深層まで沖積土モレーンが見られ、石理は砂質ロームで、モレーン石が頻繁にもしくは非常に頻繁に混ざっています。

葡萄畑の位置 当農園が長年にわたって厳選した葡萄を栽培する畑「サーラ」。

日照条件と海拔 海拔230 m、南西向きの軽い斜面。

栽培方式と植樹率 シルヴォー仕立て、1 ha当たり4,000株。

収穫量 6,000 kg/ha

収穫時期 8月中旬、フランチャコルタに適したシャルドネを手摘みで収穫します。

醸造方法 空気圧式膜を利用した低圧式圧搾機で圧搾します。精選したモストのみ、ミレジムに使用します。収穫された葡萄の特徴を最大限生かすことができるように、バトナージュ作業を行いません。

瓶内二次醱酵 ミレジムに使用されるシャルドネは、酵母が能力を十分発揮できる期間、つまり最低でも50ヶ月、最高でも60ヶ月、熟成期間を経ることになります。

澱引き 新鮮でフローラルな香りがたちこめる頃合いを見計らって、フランチャコルタの澱引き工程が行なわれます。プリュットで使用した「リキュール・デクスベディション」が加えられ、含有糖度はおよそ4,5g/l になります。その後、少なくとも4ヶ月間はワイナリーで洗練熟成されます。

酵母による 熟成期間 50～60ヶ月

サイズ



0,75 l

