



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



フランチャコルタ ナトゥール

ワイン名称 フランチャコルタ D.O.C.G
「ブリュット・ナトゥール」

葡萄品種の構成 シャルドネ 85% ピノ・ネーロ 15%

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 カッツァーゴ・サン・マルティノー市
サーラ地区「サーラ・コッレ」

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 ガイヨー仕立て、1 ha当たり5,000株。

収穫量 8,000 kg/ha

収穫時期 8月下旬、9月上旬の朝の涼しい時間帯に手摘みで収穫します。

醸造方法 丸ごと葡萄を压榨させる点にこだわり、収穫した区画ごとにモストを分別します。温度管理されたステンレス槽内で一次醗酵させます。

瓶内二次醗酵 ナトゥールを構成するキュヴェは、収穫年の中で最もデリケートで上品なワインの中から選ばれ、瓶詰めされるのは春先の4月もしくは5月になります。レムージュ（動瓶）を行なうのは、最低でも20～24ヶ月経ってからになります。

澱抜き ナトゥールの含有糖度は約1g/l です。洗練熟成のため3ヶ月間近くワイナリーで寝かされた後、フランチャコルタDOCG ブリュット・ナトゥールはラベリングを施され、皆様の元に届けられるまで出荷を待つこととなります。

酵母による熟成期間 24ヶ月

サイズ



0,75 l

