



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



フランチャコルタ ロゼ

ワイン名称 フランチャコルタD.O.C.G「ロゼ」

葡萄品種の構成 ピノ・ネーロ 80% シャルドネ 20%

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・マルティーノ市
サーラ 地区「カーヴァ」ならびに「ストレサ」

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 グイヨー仕立て、1 ha当たり5,000株

収穫量 7,000 kg/ha

収穫時期 収穫は手摘みで行ない、葡萄は小さなケースに入れて運搬します。収穫時期が8月下旬を過ぎることはありません。

醸造方法 ヴィーニャ・ドラータのロゼは主にピノ・ネーロ種からできています。これらの葡萄をステンレス槽内で醸造し、収穫年に応じてほんの数時間だけ、カップello・ソツメルソ方式でマセラシオンします。これによって本来のデリケートで優雅な色が引き出されます。モストはその後、滓から分けられて、温度管理された醗酵工程に使われます。

瓶内二次醗酵 瓶詰め工程は4月から5月にかけて行なわれます。瓶内二次醗酵および瓶を水平に保ったままでの熟成工程は、温度管理された熟成室で行なわれ、熟成期間は収穫の年に応じて24ヶ月から36ヶ月の間で調整されます。

澱引き ロゼの熟成度が期待されるレベルに達した時点で、澱引き工程が行なわれ、ここで「リキュール・デクスペディション」が加えられます。このリキュールは「ブリュット」に使用されたものです。従って、含有糖度は6~7g/l になります。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 ロゼ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 30~36ヵ月

サイズ



0,75 l

