

フランチャコルタ サテン

ワイン名称 フランチャコルタ D.O.C.G ブリュット「サテン」

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 カッツァーゴ・サン・マルティーノ市
サーラ地区「カーヴァ」

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 8,000 kg/ha

収穫時期 8月下旬の朝の涼しい時間帯に手摘みで収穫します。

醸造方法 葡萄を丸ごと低圧式の压榨機にかけて、区画ごとにモストを分別します。春の終わりまで、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 瓶詰め工程の直前に、ワインを調合した「キューヴェ」を仕込みます。この作業は通常4月から5月にかけて行ないます。瓶内二次醗酵および瓶を水平に保ったままでの熟成期間は、瓶詰め工程から数えて最低でも24ヵ月、最高で36ヶ月間にわたり、その長さは収穫した年に応じて調整されます。

澱引き サテンの熟成度が待ち望んだレベルに達した時点で、澱引き工程を行ないます。当農園のワインを調合して作った「リキュール・デクスペディション」をここで加えます。このリキュールは「ブリュット」に使われています。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サテン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

