



フランカ・コンテアはフランチャコルタの緩やかなモレーン堆積土壌を特徴とした丘陵地に位置し、生産地区の中心地アドロに位置する。所有する畑約20haで栽培しているブドウ品種は主にシャルドネとピノ・ネーロである。生産者としての歴史はまだ浅いものの、1998年にルイジ・カヴァッラーリと息子たちがワイナリーとして「フランカ・コンテア」を出発させ、常に質の高いワインの生産に努めている。ロゴはワインは上から「太陽」、「大地」、その下に「人間仕事」を意味し、またラベルが2分されているのは現在と過去、また伝統と革新を意味する。いずれもなくして、フランカ・コンテアのワインは存在しない。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 150-200 生産本数: 80,000

Cuvèe Primus Franciacorta Brut NV D.O.C.G. Lombardia

¥7,200 税抜

¥7,920 税込

度数: - 生産本数: - Sparkling Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

95% シャルドネ
5% ピノ・ネーロ



コメント / Commento / Comment:

輝きのある黄金色。トロピカルフルーツ、アプリコット、トーストの香り。酵母の味わいがヒントに豊かでボディある果実感が広がる。まろやかでしっかりとした酸味を感じ、優美な味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato

熟成 / Maturazione / Ageing: 24 / Mesi / Month

ボトル - Bottle ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: トロピカル, Tropicale, Tropical - リンゴ, Mela, Apple - 酵母の香り, Lievito, Yeast - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 中間的 Meta'

