

Franca Contea

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

Franciacorta Saten 2018 D.O.C.G. Lombardia

¥7,200 税抜

¥7,920 税込

度数: - 生産本数: - Sparkling Saten



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ



コメント / Commento / Comment:

細やかな泡が綺麗に立ち上る美しさが特徴的。洋梨、リンゴ、ドライイチジク、ナッツのアロマが広がりクリーミーで滑らかな口当で、フレッシュな酸とミネラルとのバランスが印象的。美しく立ち上がる細やかな泡が綺麗に溶け込み、飲み心地の良さと優雅で長く続く余韻が感じられる味わい。熟成の過程で一部をバリックにて熟成させることにより、より独特な風味をもたらすのがこのサテンの特徴でもある。

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
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 48 / Mesi / Month

ボトル - Bottle

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: リンゴ, Mela, Apple - 果実, Fruttato, Fruity - 酵母の香り, Lievito, Yeast -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

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'

