



CAVALLERI

Franciacorta

## デイ・マーノ・イン・マーノ2017

IGTセビーノ・ロッソ



今日、私たちのところでワインの製造と  
言うと、  
好むと好まざるとにかかわらず、  
「スパークリングワインを作る」ことを  
意味します。  
しかし、1452年から所有しているこのエ  
ルブスコの土地と

ブドウ畑では、何世紀もの間、赤ワイン  
だけを醸造していました。  
私たちが昨今の輝かしい地元のメインス  
トリームに合流するのを  
難しく感じるのは、正にそのためです。  
反対に、私たちは、自分たちが辿ってき  
た行程を振り返ることで、  
勇気もらい、刺激を受けています。そ  
の行程を、

投機的便宜主義のために諦めるなどとい  
うことは決してないでしょう。  
このようなワインを瓶詰めし続けること  
で、思い出すことの大切さを  
子供たちに伝えていきたいものです。  
デイ・マーノ・イン・マーノ-手から手  
へ、世代を超えて。

生産本数:  
0.75ℓのボトル2,745本

ブドウ品種:  
メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィ  
ニヨン

収穫時期:  
9月の最後の10日間

ブドウの平均収量:  
4,000KG/HA

ワイン生産量:  
60%  
(100KGのブドウから60ℓのワインが醸造される)

ブレンド:  
メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ 2021年収穫  
のソーヴィニヨン、オーク製大樽で熟成

瓶詰め:  
2024年2月7日

分析データ

アルコール度:  
13%

酸度:  
6.1 g/l

PH  
3,5

亜硫酸塩:  
45MG/l

乾燥エキス:  
31.3G/l

