



CAVALLERI

Franciacorta

フランチャコルタ ブルート・ロゼ2019



私たちのピノネーロ種をロゼでは圧搾して8時間のマセレーションを行い、赤ワインではさらに4日間ステンレスタンクで果皮に浸け、土着酵母を用いてモストの発酵を始めます。

この2つの醸造を組合せ、少量のシャルドネをブレンドしています。マロラクティック発酵なし。

ファーストヴィンテージ
1979年

生産本数
7,067本

ブドウ品種
ピノネーロ (95%)、シャルドネ (5%)

収穫時期
8月20日から31日まで

ブドウの平均収量
7,000KG/HA

ワイン生産量
50% (
100KGのブドウから50HL)

ブレンド
2019年収穫のピノネーロとシャルドネ。土着酵母
によって発酵およびステンレスタンクで熟成。

ティラージュ
2020年6月

瓶熟
40カ月

ルミアージュ
4週間 手作業

デゴルジュマ
2023秋

分析データ

アルコール度:
12,5%

酸度:
6.6 G/l

PH
3.15

デゴルジュマン後の亜硫酸塩
46 mg/l

