



CAVALLERI

Franciacorta

## フランチャコルタ サテン2020



サテンのキュヴェで私達の丘陵のより地中海的な表現を追求します。最も日当たりの良いブドウ畑で収穫された洗練された香りと熟した果実の表現性を持つモストは、木樽とステンレスタンクの両方で自然発酵されます。部分的にマロラクティック発酵。

ファーストヴィンテージ  
1990年

生産本数  
13,354本

ブドウ品種  
シャルドネ

収穫時期  
9月第一週

ブドウの平均収量  
8,500kg/ha

ワイン生産量  
50%  
(100KGのブドウから50ℓのワインが醸造される)

キュヴェ  
2020年収穫のシャルドネ(100%)。土着酵母による発酵。熟成は50%をステンレスタンク、50%をオーク製大樽で行う。

ティラージュ  
2021年4月

瓶熟  
32カ月

ルミアージュ  
4週間 手作業

デゴルジュマン  
2023/2024冬

分析データ

アルコール度:  
12%

ドザージュ:  
0 g/ℓ

酸度:  
5.6 G/ℓ

PH  
3.18

デゴルジュマン後の亜硫酸塩  
37 mg/ℓ

