



CAVALLERI

Franciacorta

クルテフランカDOCヴィーニャ・タヤルディーノ2019



使用しているメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランの各ブドウは、現在はバイオダイナミック農法を実践している、私たち家族が1983年から単一品種のワインを製造してきた同一のブドウ園で栽培したものです。発酵は土着酵母を使い、続いて長時間果皮に漬けました。熟成はオーク製大樽で3年間。2023年1月13日に、濾過無しで瓶詰めしたものです

アーストヴィンテージ
1983年

生産本数
5,555本とマグナムボトル555本

ブドウ品種
メルロー、カベルネ・フラン、
カベルネ・ソーヴィニヨン

収穫
2019年

収穫時期
メルローは10月9日、カベルネは10月17日に収穫

ブドウの平均収量
5,000KG/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
メルロー(40%)、カベルネ・フラン(30%)、カベルネ・ソーヴィニヨン(30%)。
土着酵母による発酵。大樽で熟成。

分析データ

アルコール度:
13.5%

酸度:
5.1 g/l

PH
3.5

亜硫酸塩:
49MG/lV

