



slow
wine
auida 2017



サン・クリストーフオロ (Azienda Agricola San Cristoforo)

実業家だったBRUNO・DOTTI (ブルーノ・ドッティ) が妻CLAUDIA (クラウディア) と1992年に始めたカンティーナで現在は、一人娘のCELESTE (チェレステ) も協力し、まさに家族経営のカンティーナです。

フランチャコルタの中心地エルブスコにあり、経営者自ら畑にでむき栽培、収穫、醸造までを管理しています。10ヘクタール所有のほとんどがエルブスコにあり、高品質のフランチャコルタを作るという一貫した考えの下、土壌・生産には常に新しいアイデアやテクノロジーを導入しながらも、ブドウ作りが変わらぬ情熱を捧げています。カンティーナは、ブドウ畑の下を掘り込んだ造りになっています。

ブルーノの哲学ともいえる、“自分が納得するものしか商品化しない” という考えと、自らトラクターに乗って、畑で働く姿はサンクリストーフオロの高い品質を保証しています。

フランチャコルタにおいては、辛口好みのブルーノの意向でサテンは作っていません。BRUT, BRUT・MILLESIMATO, PASD OSE', ROSE' に加え、ND (ノン・ドザート) 加糖せず・リキュールを加えず、酸化防止剤も使わない、極めてナチュラルなフランチャコルタを商品化。フランチャコルタファンからは絶大な人気を得ています。2016年のVitalyで作り手として初めてのリセルヴァ・Celeste2008を発表、良年だけの生産で、約1,000本の限定生産です。

■ フランチャコルタ D. O. C. G. ブリュット Franciacorta D. O. C. G. Brut



テイasting・ノート：

綺麗な淡黄色。洋ナシなどの果物、ドライフルーツやハチミツのデリケートな香り。フレッシュで、ほのかな塩味が面白みを添えている。ジンを飲んだ時のような余韻を残し、きめ細かなペルラージュがアペリティーボに最適。

どんなお料理にも合いますが、特に魚のソースの Pasta やパイ生地を使ったお料理等。

テクニカルデータ：

ブドウはシャルドネ100%。18~20kgの規格容器に、すべて手摘みにより収穫される。カンティーナに到着後、ダメージを限りなく抑えながら、空気圧により搾汁される。搾汁されたブドウジュースは、畑ごとに分けられ、セレクトされた酵母を加え、第1次発酵が始まる。

ステンレスタンクでの熟成は7ヶ月~8ヶ月。春に行われるTIRAGGIO (瓶詰め作業) で、更に酵母、蔗糖が加えられ、ボトルが平行に置かれた状態で第2次発酵が最低30ヵ月行われる。出荷するまでに最低6ヶ月の洗練熟成させている。

- ・ 種類 : フランチャコルタ D. O. C. G. ブリュット
- ・ ブドウ品種 : シャルドネ100%
- ・ アルコール度数 : 13度
- ・ 栽培密度 : 1haあたり4,000株
- ・ 平均樹齢 : 20年
- ・ 1haあたりの収穫量 : 9,000kg (90q. li/ha)
- ・ 土壌 : 石灰岩質、堆石質
- ・ 収穫時期 : 8月中旬~9月
- ・ 熟成期間 : ステンレスタンク内での第1次発酵が約7ヶ月~8ヶ月、酵母との接触状態 (瓶内2次発酵) で最低30ヵ月、SBOCCATURA (澱抜き) 後、更に最低6ヵ月の洗練熟成を行う。
- ・ 年間平均生産本数 : 約6万本