



slow  
wine  
aيدا 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」と言う考えと、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, PASDOSE, 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Vinaltyで作り手として初めてのリセルヴァ・Celeste 2008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.ミツレジマート 2011 Franciacorta D.O.C.G. Millesimato 2011

### ■ テイスティング・ノート:

緑がかった少し濃い目の黄色。熟したフルーツ、桃や梨、柑橘系のハチミツの香り。しっかりとした骨格があり、ほどよい酸味とミネラル分が良く調和している。最後にクリーミーな後味が残る素晴らしい仕上がりです。甲殻類や、すき焼き、しゃぶしゃぶなど、濃い目の味付けのお料理にも最高です。

### ■ テクニカルデータ:

ブドウはシャルドネ80%ピノネーロ20%。18~20kgの規格容器に、すべて手摘みにより収穫される。ワイナリーに到着後、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。

ステンレスタンクとオーク樽に分けての熟成は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40ヵ月行われる。澱抜き後更に最低8ヶ月の洗練熟成へて出荷される。

- ・ 種類 : フランチャコルタD.O.C.G.ミツレジマート 2011
- ・ ブドウ品種 : シャルドネ80%、ピノネーロ20%
- ・ 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 : ステンレスタンクとオーク樽に分けて熟成させた第1次発酵7ヶ月~8ヶ月後のキュベを使用。酵母との接触状態(瓶内2次発酵)で最低40ヵ月、SBOCCATURA(澱抜き)後、更に最低8ヵ月の洗練熟成を行う。
- ・ 年間平均生産本数 : 約3,000本

