



slow wine  
azienda 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Vinaly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. ND ブリュット Franciacorta D. O. C. G. ND Brut



#### テイasting・ノート：

綺麗な黄金色。良く熟した果物、洋ナシ、バナナ、ドライフルーツやハチミツの香り。フレッシュで、ほのかな塩味が面白みを添えている。きめ細かなベ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、特に魚のお料理やパスタ、リゾットなど。澱抜き時に酸化防止剤を加えない為、抜栓後、空気に触れる事により味わいが広がりやすく、一段とふくよかさが増す。

#### 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。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。Sboccatura（澱抜き）時のドザージュと酸化防止剤が加えられず、澱抜き後、すぐ出荷されます。NDは、ノン・ドザート（Non Dosato）の略。

- ・ 種類 : フランチャコルタ D. O. C. G. ND 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、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、ほぼすぐに出荷される。
- ・ 年間平均生産本数 : 約8,000本