



ブレダソーレ



ブレダソーレ (BREDASOLE)

イゼオ湖畔、南西の街PARATICO(パラティコ)で3兄弟 (Fratelli Ferrari)が営む家族経営のワイナリー。両親は、以前同じ町でホテルレストランを経営していたが、左記を売却し、ワイン醸造業を始めました。フランチャコルタをはじめ、赤、白ワイン、グラッパまで、品質の高い商品を良心的な価格で提供している為、地元はもちろん、近隣ヨーロッパからも買い付けに来きます。フランチャコルタ地域最西端でイゼオ湖からオリオ川に変わる場所に位置し、渓谷から川へ流れる風の通り道であり、大小の石が多くみられる土壌でブドウ栽培に良好なポイントが揃っています。またブレダソーレの畑の最高樹齢は37年、若いもので10年未満。畑も、小高い丘の上に位置する所があるかと思えば、川近くの畑は粘土質、また貝殻が出土する土壌もあるなど、それぞれの畑で個性に富んでいます。これらの畑から収穫される葡萄をうまくブレンドする事により、彼ら独自のフランチャコルタを作りだしています。また、農薬などを一切使用しない土壌作りにもこだわり、健康なブドウ栽培を心掛けています。

■ フランチャコルタD. O. C. G. ノンドザッジョ アリケー Franciacorta D. O. C. G. Non dosaggio Alique'



テイスティング・ノート：

アリケーの名前の由来は、senza liqueur (ノンドサージュ)からきています。つまり、ぶどうとその土壌の豊かさを表していて、このワイン自身がリキュールの代わりを果たしている、ということから名づけられました。ハーブのような香り。辛口で清々しいスッキリとした味わい。アーモンドのようなコクがあり、甲殻類や、魚料理など、どんなお料理にも合います。

テクニカルデータ：

葡萄はシャルドネ50%、ピノビアンコ35%、ピノネーロ15%。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。搾汁後、畑ごとに分けられ、セレクトされた酵母を加え、第一次発酵が始まる。春に行われるTIRAGGIO (瓶詰め作業)で、更に酵母が加えられ、ボトルが平行に置かれた状態で第2次熟成が24ヵ月行われる。澱抜き時、焼き加減の違うオーク樽で熟成させているリザーブワインを加える。

- ・ 種類 : フランチャコルタD. O. C. G. ノンドザッジョ アリケー
- ・ 葡萄品種 : シャルドネ, ピノ・ビアンコ, ピノ・ネーロ
※配合は収穫年によって異なる
- ・ アルコール度数 : 13度
- ・ 動瓶作業 : 手動(瓶底に作業線残存)
- ・ 葡萄平均樹齢 : 20年
- ・ 澱抜き時期 : 裏ラベルに記載
- ・ 土壌 : 堆石、粘土質、土塊質
- ・ 収穫時期 : 8月中旬~9月初旬
- ・ 熟成期間 : 酵母との接触状態(瓶内2次発酵)で24ヵ月、SB0C CATURA (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 : 6千本