



コルテ フジア (Societa agricola Corte Fusia)

フランチャコルタ地方の南西端Coccaglio(コッカーリオ)で30歳代前半の若き醸造家が造る新進気鋭のワイナリーで年間25,000本だけの少量生産。カンティーナは、プレーシャのコッカーリオ村に位置します。1600年代の中庭がある農家を改修しており、第1次発酵用のステンレスタンクがある醸造部門、ボトル詰めした後、貯蔵、熟成させる為の部屋とデグスタツィオーネ(試飲)する為の部屋とに分かれています。所有するブドウ畑はオルファノ山の頂上2局部に分かれていて、シャルドネ、ピノネーロ、ピノビアンコの3種類を合計で5ヘクタール栽培しています。他のカンティーナの畑より少し気温と高度が高い事と、小石混じりや、粘土質、石灰質な土壌が醸造に影響を与えています。コルテフジアはエノログ(ワイン醸造専門家)のDANIELE GENTILEとアグロノモ(農学士)のGIGINEMBRINIという30代前半の若い二人が2010年から始めたカンティーナです。二人はもともと親友で、故郷で数年ぶりに再会し、共通のワインへの情熱を形にしようと考えたのが始まりです。フジアの名前の由来は、彼らに最も影響を与える、オルファノ山の近くにある、流れの速い川の名前から取ったものです。現在、4種類のフランチャコルタを醸造していますが、全てノンダーージュで作っており、スティールワインは、醸造していません。フランチャコルタだけ生産し、全てノンダーージュで生産しているカンティーナは、地域の中で、コルテフジアだけです。リザーブワインを所有しない方針で、4種類中3種類がNV扱いで、表記されていませんが、4種類全て、同一年の収穫のブドウで生産しています。

■ フランチャコルタD.O.C.G.ロゼ Franciacorta D.O.C.G. Rose'

■ テイスティング・ノート:

ブロンズ掛かったロゼ色。熟したさくらんぼやラズベリーの香り。口に含むと、舌先をジンジャーや胡椒の様なスパイスさがくすぐる。タバコやシナモン、コーヒー、またゴボウや蓮根を食べた時の土の香りや苦みが広がる。ワサビの葉やルーコラの様な少し刺激のある葉野菜の香りが鼻から抜けるのが面白味を与えている。きめ細かな泡がエレガントな印象ながら、ミネラル感もしっかりと感じられる。ピノネーロが健康な状態で育つ環境から収穫されたブドウを使用している為、素晴らしい仕上がりになっている。

■ テクニカルデータ:

低空気圧プレス法で圧搾し、フランチャコルタのロゼはマセレーション方式のみ許されている為、搾汁に果皮をを約4時間浸す。その後、一旦タンクに入れ1~2日かけ、モストを重力により澄ませる。

セレクトされた酵母を加え、温度管理されたステンレスタンクで第1次発酵。そして、翌3月までの間、マロラクティック発酵(乳酸菌がリンゴ酸と二酸化炭素を分散し減酸する反応)を防ぐため10℃まで温度を下げ、数回のバナーージュを行う。

酵母と蔗糖のシロップを加え、瓶詰めし最低24ヶ月平衡な状態で熟成(瓶内2次発酵) 澱抜き時は、同じワインを加えるだけにとどまるので、実質ノンダーージュのフランチャコルタに仕上げている。

- ・ 種類 : フランチャコルタD.O.C.G.ロゼ
- ・ 葡萄品種 : ピノネーロ100%
- ・ アルコール度数 : 12.5度
- ・ 残糖量 : 1.2g/10
- ・ 1haあたりの収穫量 : 9500kg(95quintari/1ha)
- ・ 栽培密度 : 1haあたり5000株
- ・ 土壌 : 小石混じりの石灰質、赤粘土質
- ・ 収穫時期 : 8月中旬~9月
- ・ 熟成期間 : 酵母との接触所内で最低24ヶ月。Sboccatura(澱抜き)後更に最低4ヶ月の洗練熟成を行う。
- ・ 年間平均生産本数 : 2300本

