



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ゴ(ワイン醸造専門家)のDANIELEGENTILEとアグロノモ(農学士)のGIG INEMBRINI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、全てノンドザ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、全てノンドザ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.サテン

Franciacorta D.O.C.G. Saten

テイasting・ノート：

年間4,500本程度しか作らない、希少なサテン。サテンでありながら、ノンドザージュ。1リットル中の残糖量は、なんと2g。

この為、サテンとは思えない辛口に仕上がっています。通常は女性的なサテンですが、とても男性的な清々しさを感じさせます。白っぽい金色です。

シンプルでありながら、深みがあり、後を引きます。カルボナーラ、ラザーニャ等のプリモピアット、バッカラマンテカートやテリーヌ等クリーミーなアンティパスト、または、餃子、小籠包等中国料理にも良いでしょう。

テクニカルデータ：

専用プラスチックボックス(内容量18kg)に手摘み作業で収穫。低空気圧プレス法で压榨し、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、数回のバトナーージュを行います。

酵母と蔗糖のシロップを加え、瓶詰めし最低30ヶ月平衡な状態で熟成します。澱抜き時は、同じワインを加えるだけにとどまります。自然派ワインガイドブック「Slow Wine 2017」掲載、Vino slow認定。

- ・ 種類 : フランチャコルタD.O.C.G.サテン
- ・ 葡萄品種 : シャルドネ100%
- ・ アルコール度数 : 12.5度
- ・ 栽培密度 : 約5000株/1ha
- ・ 残糖量 : 1リットル中2グラム
- ・ 1haあたりの収穫量 : 9,500kg (95q.li/ha)
- ・ 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 : 酵母との接触状態(瓶内2次発酵)を最低30ヶ月、SB0 CCATURA(澱抜き)後更に4ヶ月の洗練熟成を行い、その後出荷。
- ・ 年間平均生産本数 : 4,500本

