

LA TORRE

ラ・トツレ



## ラ・トツレ (La Torre)

ラ・トツレはその名の通り、まさにカンティーナが位置するアドロ村のカンパニーレ(鐘つきの搭)からつきました。

1969年から最低限のワイン醸造を行っていましたが、2001年からコルシーニ家の精神は、洗練されたフランチャコルタDOCGに傾けられ、やがて、コルシーニ家の代表的なブランドへと発展していきました。

現在、所有する24ヘクタールのブドウ畑の内、大部分がフランチャコルタDOCGの為に栽培されています。フランチャコルタ内の有名カンティーナへもブドウを提供していますが、将来的には自社のフランチャコルタ醸造にすべてを費やすことを目標にしています。

LaTorreはコルシーニ家の当主、マルコ・エウジェニオと4人の子供たちによる家族経営です。カンティーナ以外にもレストラン、パルを敷地内に所有しており、地域の人々から愛されるカンティーナであり、この土地を愛するDNAを持った家族によって支えられています。

### ■ フランチャコルタD.O.C.G.ブリュット Franciacorta D.O.C.G. Brut

#### テイasting・ノート:

トーストしたパンのような香ばしい香り。

柑橘系の果物や、ドライフルーツ、アーモンド等のハーモニー、発酵からくるブーケ。

金色がかかった麦わら色。すべてのお料理に合いますが、特にアペリティーボや繊細な味のお料理、デザートにも合います。

#### テクニカルデータ:

自社畑で手摘みされた葡萄を、プレッサトゥーラソッフィチェと呼ばれる、葡萄にダメージを与えない低空気圧法でゆっくりと丁寧に搾汁。搾汁されたブドウジュースをステンレスタンクで約7ヶ月熟成。その後、第2次熟成では、酵母と接触させた状態で最低19ヶ月間の瓶内2次発酵させる。スポッカトゥーラ(澱抜き作業)の後、更に最低4ヶ月の洗練熟成を行い、出荷される。

- ・ 種類 : フランチャコルタD.O.C.G.ブリュット
- ・ 葡萄品種 : シャルドネ95% ピノネーロ5%
- ・ アルコール度数 : 12.5度
- ・ 残糖量 : 8g/l
- ・ 瓶内気圧 : 4,8気圧
- ・ 土壌 : 堆石質、石灰岩質
- ・ 収穫時期 : 8月中旬~9月
- ・ 熟成期間 : 第1次発酵で約7ヶ月、酵母との接触状態(瓶内2次発酵)で最低19ヶ月、SBOCCATURA(澱抜き)後、更に4ヶ月の洗練熟成を行う。
- ・ 年間平均生産本数 : 約6万本

