

LA TORRE

ラ・トッレ



ラ・トッレ (La Torre)

ラ・トッレはその名の通り、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（鐘つきの塔）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、バ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. ミツレジマート Franciacorta D. O. C. G. Millesimato

テイasting・ノート：

トーストしたパンのような香ばしさ。発酵からくるブーケ。ドライフルーツや柑橘系のハーモニー。輝くような麦わら色。大変きめ細かく持続性のある優雅なペルラージュ。しっかりとした骨格があり、奥深い個性的な味わい。ミツレジマートであり、加えてノンドザージュな為、とても辛口で通好みの完璧な仕上がり。フグ刺し、寿司、天ぷら、鰻など、和食にも良く合います。また凝縮した味わいなので、肉料理にもぴったりです。

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フ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搾汁。搾汁されたブドウジュースは90%をステンレスタンクで7ヶ月～8ヶ月、10%をオーク樽で約5ヶ月間熟成。その後、第2次熟成では、酵母と接触させた状態で42ヶ月瓶内2次発酵させる。スポッカトゥーラ（澱抜き）の後、更に6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. ミツレジマート
- 葡萄品種 : シャルドネ100%
- アルコール度数 : 12.5度
- 瓶内気圧 : 5,3気圧
- 残糖量 : 1リットル中1, 5グラム
- 澱抜き時期 : 裏ラベルに記載
- 土壌 : 石灰岩質、粘土質
- 収穫時期 : 8月中旬～9月
- 熟成期間 : 第一次発酵段階で10%をオーク樽で5ヶ月発酵。酵母との接触状態（瓶内2次発酵）で42ヶ月。SBOCCATURA（澱抜き）後、更に6ヶ月の洗練熟成を行う。
- 年間平均生産本数 : 約3,000本