

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、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.ロゼ Franciacorta D.O.C.G. Rose'

### テイasting・ノート:

ナチュラルで、やわらかなオレンジがかったロゼ色。森の木の实のような香り。きめ細かく洗練されたペルラージュ。さわやかで、後を引く優しい酸味。骨格がしっかりとしているので、複雑さや面白味といった広がりのある味わいを楽しめます。

サラメやサルシッチャ、アスパラガスやキノコ類を使ったリゾット。またパルミジャーナやエスカルゴ、羊や仔牛のお料理にも良く合います。

### 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フフィチェと呼ばれる、ブドウ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を果皮と数時間浸し色付けされる(マセラシオン方式)。ステンレスタンクでの約6ヶ月間を第1次熟成。その後、第2次熟成では、酵母と接触させた状態で最低28ヶ月間の瓶内2次発酵させる。スボッカトゥーラ(澱抜き)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.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 : 7,5g/l
- ・ 瓶内気圧 : 5,2気圧
- ・ 土壌 : 堆石質、石灰岩質、粘土質
- ・ 収穫時期 : 8月中旬~9月
- ・ 熟成期間 : シャルドネ、ピノネーロは別々に第1次発酵。ピノネーロは果皮と一緒に浸されます。酵母との接触状態(瓶内2次発酵)で最低28ヵ月、SBOCCATURA(澱抜き作業)後、更に6ヵ月の洗練熟成を行う。
- ・ 年間平均生産本数 : 約6000本

