

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、バー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. サテン

Franciacorta D.O.C.G. Saten

テイasting・ノート：

緑がかった麦わら色。よく熟した果実の香りや、トーストしたアーモンドやヘーゼルナッツを思わせる香ばしい香りを感じさせます。絹のような滑らかな舌触りが心地良い上品な味わいです。泡はきめ細かく、持続性が高いので、飽きずにお楽しみ頂けます。

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は80%をステンレスタンクで約7ヶ月、20%をオーク樽で約5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27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. サテン
- ・ 葡萄品種 : シャルドネ100%
- ・ アルコール度数 : 12.5度
- ・ 瓶内気圧 : 4,5気圧
- ・ 土壌 : 堆石、石灰岩質
- ・ 残糖量 : 9g/l
- ・ 収穫期間 : 8月中旬～9月
- ・ 熟成期間 : 第1次熟成で、約20%をオーク樽で熟成。その後、瓶内2次発酵を27ヶ月。スポッカトゥーラ（澱抜き）後、更に6ヶ月の洗練熟成を行う。
- ・ 年間生産本数 :

