



ワイナリー名	<b>ベルルッキ</b> Berlucchi
商品名	<b>キュベ・インペリアーレ</b> フランチャコルタ D.O.C.G. ブリュット  Cuvée Imperiale Franciacorta D.O.C.G.Brut
ヴィンテージ	N/V
希望小売価格(税別)	750ml 3,900円 / 375ml 2,900円
容量	750ml/375ml
規格	1本 W mm×H mm×D mm Weight/ g ケース W mm×H mm×D mm Weight/ g
バーコード	750ml 80107415 375ml 80107408

原産国	<b>イタリア</b>		ベルルッキ自社畑およびベルルッキの指導による栽培農家の畑より、8月半ばより収穫を開始。ミラノ大学との共同研究によるGPSシステムを活用。選果はすべて人間の手による。
生産州	<b>ロンバルディア州</b>	栽培	栽培面積：500ha 平均収量：48～60hl/ha
生産地区	<b>フランチャコルタ地方</b>	醸造	各ブドウ畑より集めた果実をソフトプレス後スキンコンタクト。それぞれの品種を品質に応じて4つのキュヴェに分ける。低温にて果皮を沈殿させ取り除いた後、ステンレスタンクにて1次発酵。
格付け	<b>D.O.C.G. Franciacorta</b>	熟成	収穫の翌春、良質のキュヴェをブレンド。全体の10%程度、前年までのリザーヴワインを加える。瓶詰とともに24g/lのシロップを加え2次発酵。澱とともに最低18ヶ月熟成させ、澱引き後2ヶ月熟成。
品種	<b>シャルドネ 90%</b> <b>ピノ・ネロ 10%</b>	テイasting・コメント	淡く緑がかったストローイエロー。芳しく華やかな果実の香り。イースト香、トースト、ミネラルの風味。果実味と酸味が完全に調和。
タイプ	<b>ブリュット</b>	料理 サービス温度	アペリティフとして 魚料理、リゾット、パスタなど軽めの料理。フレッシュチーズ。 8-10℃にて提供
アルコール度数	<b>12.5%</b>		
年間生産量	<b>3,200,000本</b>	入賞歴 専門誌評価歴	エフェルヴェサン・デュ・モンド2008世界スパークリングワインコンクール金賞 ジャパンワインチャレンジ2009 銅メダル

備考 残糖度:8g/l 総酸度7g/l ドライエクストラクト20g/l

 輸入発売元 **ディヴィーノ株式会社**

【大阪本社】	〒541-0054 大阪市中央区南本町1-2-5 マヤ第二ビル3階	TEL:06-6121-6315 FAX:06-6121-6316
【東京品川支店】	〒108-0074 東京都港区高輪4-21-20 ハイツ正山202号	TEL:03-6450-2715 FAX:03-6450-2716