



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.マックス・ロゼ  Cuvée Imperiale Franciacorta D.O.C.G.Max Rosé	
ヴィンテージ	N/V	
希望小売価格(税別)	4,150円	
容量	750ml	
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	80107460	

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24ヶ月熟成させ、澱引き後2ヶ月熟成。
品種	<b>シャルドネ 70%</b> <b>ピノ・ネロ 30%</b>	テイステイング・コメント	淡いピンク色。ピノ・ネロに由来するレッドベリー系の果実、熟した果実などの複雑な香り。
タイプ	<b>ロゼ(エクストラ・ドライ)</b>	料理サービス温度	アペリティフとして 肉料理、熟成したチーズ イチゴやブルーベリーなどの果実に合わせて 8-10℃にて提供
アルコール度数	<b>12.5%</b>		
年間生産量	<b>500,000本</b>	入賞歴 専門誌評価歴	ヴィナリ国際ワインコンクール2008 銅賞 インターナショナル・ワイン・チャレンジ2008 銅賞 I W S C 2008 銅賞 エフェルヴェサン・デュ・モンド2007世界スパークリングワインコンクール銀賞

備考 残糖度:15g/l 総酸度7.5g/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