

# Casale Marchese



## Cannellino di Frascati DOCG

ぶどう品種：マルヴァジア（ラツィオ）、トレッビアーノ

ぶどう園：カザーレ・マルケーゼ。仕立てはコルドン式で土壌は火山質。ぶどうの木は1ヘクタールに4000本で、1本の木あたりの平均収穫量は2キロです。

製造工程：1ケース15キロ分のぶどうを手作業で摘み、ソフトプレス機械にかけ分類していきます。ワインとその他のカスとを分離させ、厳選された酵母を加えて約一週間かけて温度調節をしながら発酵させます。コールドフィルタリングによってアルコールの発酵を止めてから、2月に冷却酒石安定をし、3月に瓶詰めをします。

香りの特徴：このワインは花やフルーツの甘い香りが特徴的です。特に典型的な甘ロワインの表現にあるように、桃やアプリコット、梨、リンゴなどの香りが広がります。

味の特徴：口当たりがとても柔らかく、口に入れるとはじめは、ちょうどいい酸味が広がり、ほんの少し苦みを残します。ボトリングして間もないものでも、豊かで極めて素晴らしい味をお楽しみいただけます。

### テクニカルノート

アルコール度数：11 + 3%

残糖量：50g/l

総酸度：50g/l

pH：3.7

エキス量：32g/l

内容量：750ml