

# Casale Marchese



## Frascati Superiore DOCG

ぶどう品種：マルヴァジア（ラツィオ）、トレッビアーノ（トスカーナ）、ボンヴィーノ、ベッローネ

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、ソフトプレスの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。冷却酒石安定を12月に行い、いくつかに分けて1月から6月に瓶詰めをします。最初の瓶詰めから一か月後に商品化されます。（審査があるため。）

香りの特徴：トロピカルフルーツの香りがハーブの花のような香りと共に、口に含んですぐに広がります。

味の特徴：若いものでも風味がよく新鮮な味わいで、時間が経つとしっかりした味わいになり、その上、柔らかくエレガントな味が口いっぱい広がります。通常Frascatiの銘柄のものは次の年のぶどうの収穫が始まる前には消費しておくべきですが、カザーレ・マルケーゼのフラスカーティは2月から3月でも飲みやすく、短期間でボトルの中で味がしっかりと凝縮されます。

合う料理の例：魚料理、鳥肉、羊のチーズ、キャビア、白身の刺身や寿司、てんぷら、冷奴など

### テクニカルノート

アルコール度数：13%

残糖量：0.0g/l

総酸度：5.5g/l

pH：3.45

エキス量：24g/l

内容量：750ml、350ml