

ロシディ エッグファーメンテッド シャルドネ2019(Egg fermented Chardonnay)
ワイナリー名 ロシディ(Rossidi)
生産国/地域 ブルガリア/PGIトラキアヴァレー
商品名 ロシディ エッグファーメンテッド シャルドネ2019
品種 Chardonnay 100%
希望小売り価格 3500円(税込3850)
Technological scheme 1.acceptance of the grape and controlling its quality 2.cooling the grapes for 24 hours in cooling room 3.sorting of the grapes 4.processing the grapes in 3different batches 5.pressing with pneumatic press 6.racking off 7.alcoholic fermentation in egg-shaped fermenters 700&1700L 8.racking off the gross lees 9.aging on the fine lees for 8months 10.racking off and blending 12.bottling 13.resting the wine in bottle at least 2 months
Alc-13.5% Total acidity 5.4g/ℓ Residual sugar 3.1g/ℓ PH 3.4
8ヶ月のシュールリー。青リンゴ、白桃のアロマにクリーンでジュースーなミネラル感。シャルドネ本来の自然な風味を引き出すため、圧搾する前、葡萄の状態によって3通りの葡萄に分ける作業を行います(1, 除梗した葡萄 2, 一部除梗した房 3, 全房)。それを葡萄を傷めないように空気圧で圧搾し、700ℓと1700ℓの卵型発酵器で約8ヶ月発酵します。最新卵型発酵器も葡萄が溜まる角が無いいため葡萄を傷めず均一に滓と接触し調和のとれた深みのある味わいを造ります。 雑味のない、フレッシュで葡萄そのものの旨味を出すため、敢えて乳酸発酵やオーク樽での熟成はしません。魚介類のカルパッチョ、白身魚や貝などの鮓や天ぷら、素材の旨味をそのまま出した料理とのペアリングがおすすめ。

