



Cabernet Franc

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (UD) / www.venchiarezza.it / info@venchiarezza.it

カベルネ・フラン

概要

フランス・ボルドー地方を原種とする高貴な品種です。イタリアにおけるカベルネ・フランの栽培は、トリ・ヴェネトと呼ばれる北イタリアのヴェネト州、トレンティーノ・アルト・アディジェ州、フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州にて拡がり、よく栽培されています。同品種の持つ、独特な野菜や野草系な香りが好まれています。

ブドウ品種

カベルネ・フラン

ブドウ栽培について

平均樹齢: 15年
植樹密度: 4,500本
仕立て方法: ダブル・グイヨー
生産量: 8,000リットル/1ヘクタール
収穫時期: 10月中旬

醸造・熟成について

除梗・破碎作業後、26-28°Cに保たれたステンレスタンク内にて発酵。この間、ブドウの皮の持つ色、タンニン、芳香をより抽出する目的で、浮き上がる果皮を下に沈めるために攪拌を毎日行う。ステンレスタンクでの発酵は、ブドウの持つフレッシュ感を損なわないことを目的とする。

特徴

色: 明るめのルビー色。
香り: 野菜・野草・ハーブのような野味感とフレッシュ感。経時によってその独自の特徴がさらに引き立ち、その中にはミントの香りを感じる。そこには、赤系フルーツのマチェドニアを覚える。
味わい: しっかりとした味覚のなかに、清らかさ、フレッシュ感、そして深いアロマを感じる。

料理との組み合わせ

ブドウの生育地である土地の伝統料理とは非常に相性がよい。例えば、フリーコ (チーズとジャガイモを焼いた土地の料理) や卵料理、サラミ、家禽獣類など。食卓に上る料理のほぼ全てに合わせられるともいえる。

適温

16°C

アルコール度数

12.5%

総酸度

5g/1リットル