

# Curto

Curtoがぶどう栽培を始めた歴史は1670年に遡る。1990年代後半になるとワイン醸造に注力し特にネーロ・ダーヴォラ種の品質向上に努めていった。植樹されているぶどう畑の一部はアルベレッコ仕立てになっており樹齢は50年に遡る。1haあたりの収穫量は3000-3500Lと非常に少ない。一方スパッリエラ仕立ては樹齢平均が15-20年で1haあたり7000Lの収穫量になる。Curto社はシチリア島南東のイスピカ周辺に位置し肥沃な土壌が広がるラグーサ/シラクーサ県にまたがる。地中海性気候で平均気温は高く降水量は少なく雨は秋と冬に集中する。地形は最標高1000m未満のイブレイ山脈に囲まれ高原が広がり台地が徐々に海に向かっていく。土壌は石灰質（Val di Notoの石灰、石灰火山灰質に共通する）で石と粘土が豊富でEloro DOCエリアの特徴ともいえる。まさにネーロ・ダーヴォラ栽培のルーツであり常に太陽と地中海/イオニア海の手恩恵を受けた場所でもある。

栽培面積:                      オリーブ畑:                      標高: 50-250mt                      生産本数: 69,000本

## Eloro 2020 D.O.C. Sicilia

度数: 13.5% - 生産本数: 36 - 赤 Rosso

¥3,900 税抜

¥4,290 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100%      ネーロ・ダーヴォラ



### コメント / Commento / Comment:

クルト社が生産するワインはどれもブドウの個性が感じられるワインである。ネーロ・ダーヴォラ100%でつくられた赤ワイン「エローロ」は凝縮したボルドー色で果実味ある香りやプルーンやカカオなどの印象的な香りが広がる。アフターテイストにはこの土地特有の熟成したカルーバのテイストが広がる。

輝くルビーレッドのグラスは、サワーチェリーやブラックベリー、カシスの濃厚な果実香に、地中海の草木や焦がした大地、モスクセージ、プラム、チョコレートの繊細なアロマが重なり、奥深さを演出します。口に含むと、ジュシーで濃密な黒系果実の味わいと、滑らかなタンニン、程よい酸とミネラルが一体となり、厚みとエレガンスを併せ持つ構成に。余韻にはリコリスや土、塩気を伴った爽やかなミネラル感が長く余韻として続き、グリル肉やジビエ、濃厚ソース料理、熟成チーズとのペアリングにもびったり。開けたてから熟成後まで、幅広く美味しく楽しめる一本です。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration:      8 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation:              20 / Giorni / Days  
培養酵母 Lievito Selezionato  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing:                              2 / Mesi / Month  
  
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining:                              2 / Mesi / Month      ボトル / Bott.

### テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas:                      果実, Fruttato, Fruity - 植物系, Vegetale, Vegetable - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body:      ライト Light

酸味 / Acidità / Freshness:      穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:                              n.d.

タンニン / Tannino / Tannins:                              優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste:              印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept:                              伝統的 Tradizionale

