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ロ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。一方スパッリエー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/イオニア海の海風の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

Fontanelle 2016 D.O.C. *Sicilia*

度数: 14% - **生産本数:** 6 - 赤 Rosso

¥6,900 税抜
¥7,590 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「フォンタネッレ」は凝縮したルビーレッド色が印象的で香りスパイシー感をはじめカカオ、甘草のアロマが広がる。アフターテイストにドライフルーツのニュアンスとこの土地特有の植物、熟成したカルーバの味わいが広がる。

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:　8 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining:　24 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas:　ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

デーツ, Datteri, Dates -

ボディ / Struttura / Body: フル Full　**酸味 / Acidità / Freshness:** 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:　調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins:　重厚 - Lungo - Long

アフターテイスト / Retrogusto / After taste:　長い - Lungo - Long

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

enoteca ETLiViN yokohama DAL.1986