



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。1 ha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

Ikano 2016 I.G.T. Sicilia

度数: 14% - 生産本数: 15,000本 - 赤 Rosso

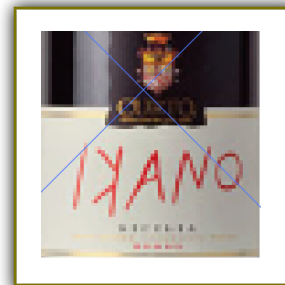
¥3,400 税抜

¥3,740 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

60% ネーロ・ダーヴォラ
40% メルロ



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60%とメルロ40%でつくられた赤ワイン「イカーノ」は凝縮したルビーレッド色が印象的で香りスパイス感をはじめドライフルーツやカカオ、ヴァニラのアロマが広がる。温かみある味わいでタンニン分の深みに加え滑らかさを兼ね備えておりアフターテイストの余韻も長い。「Ikano」とは古代ギリシア時代の現Curtoが所在するIspicaの呼び名である。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 8-10日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15日間 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6ヶ月 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6ヶ月 / 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 - 栗, Castagna, Chestnut -
樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

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

