

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

Poiano 2023 I.G.T. Sicilia

度数: 12,5% - 生産本数: 6 - 白 Bianco

¥3,800 税抜

¥4,180 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% インゾーリア



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。なかでもインゾーリア100%で作られた「ポイアーノ」は緑かかった金色で香りはデリケート。りんごやライチなどの果実味溢れるアロマが広がる。全体的に優しく酸も穏やかで丸みある味わいでアフターテイストにアーモンドのビターなニュアンスが印象的である。

淡いグリーンがかかった黄金色のグラスから立ち上るのは、アカシアやホニーサックル、白い春の花々の繊細な香り。その後に洋梨や青りんご、ピーチ、パイナップルといったフルーツが清々しく追いかけてきます。口に含むと、グレープフルーツやライムの爽やかな果実味が広がり、酸との調和が心地よい。白アーモンドのニュアンスを伴いながら、ミネラル豊かで軽やかなフィニッシュへ。魚介料理やエスニック、ハーブやライムを使った料理との相性が抜群な、夏にぴったりの一本です。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 2 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / 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 Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - リンゴ, Mela, Apple - 花の香り, Floreale, Floral - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

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

