



クルテフランカ ロッソ

ワイン名称 クルテフランカ・ロッソ D.O.C

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロー、ネッビオーロ、バルベーラ。
コルドネ・スペロナート仕立てによる栽培。

地質の種類 深層まで沖積土モレーンが見られ、石理は砂質ロームで、モレーン石が頻繁にもしくは非常に頻繁に混ざっています。

葡萄畑の位置 カッツアーゴ・サン・マルティーノ市
サーラ 地区

日照条件と海拔 海拔250 m、南西向き of 軽い斜面。

収穫量 約7,500 kg/ha

収穫時期 それぞれの葡萄畑の最良の熟成度を配慮しながら、10月下旬に収穫します。

醸造方法 压榨工程およびマセラシオン工程はステンレス容器内で行なわれ、醗酵温度は25～30℃に設定されます。マセラシオンの期間はおよそ18日間。醸造はステンレスタンク内で行ないます。その後、アッセンブラージュ（調合）、瓶詰め工程を行ないます。約3ヶ月間の洗練熟成を経た後、ラベリングを施し、出荷を待ちます。

テイasting・ノート ルビーがかかった鮮やかな赤色。力強くフルーティーな香り、ドライフルーツ、バニラ、ほのかなスパイスの芳香を放ちます。フルボディで濃厚な味わい、タンニンを充分感じさせますが、上品さも伴っています。

サイズ



0,75 l

