



## クルテフランカ ルンカット

**ワイン名称** クルテフランカ・ロッソ D.O.C「ルンカット」

**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。  
コルドーネ・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** カツァーゴ・サン・マルティーノ市  
サーラ地区「ルンカット」

**日照条件と海拔** 海拔250 m、南西向き of 軽い斜面。

**収穫量** 約5,500 kg/ha。この収穫量を守り、葡萄の品質を最良の状態に導くために、7月下旬に収穫量の約40%を減らします。

**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月下旬に手摘みで収穫します。

**醸造方法** 圧搾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収穫の年に応じて調整されます

が、最低でも18日間に行なわれます。ワインはフレンチ・オーク小樽内で約24ヶ月間熟成され、その後アッセンブラージュ（調合）、瓶詰めが施されます。

さらに6ヶ月間の瓶内熟成を経て、全ての工程が完了します。ラベリングが施され、出荷の準備が整うのは、まさに収穫から数えて30ヶ月後となります。

サイズ



0,75 l

1,5 l

