

TENUTA
L'ILLUMINATA
LA MORRA



コルベルティーナ

バルベーラ・ダルバ

Denominazione di Origine Controllata

COLBERTINA

生産地域

クーネオ県ラ・モッラにあるテヌータ・リッルミナータ・ワイナリーのブドウ畑で収穫された果実から造るバルベーラ・ダルバ・コルベルティーナ。ブドウ畑は海拔平均250メートル、南西向きの斜面に位置。土壌は石灰質で砂質ロームからなる第三紀中新世の堆積土です。

ブドウ品種

バルベーラ・ダルバ種100%

1ヘクタール当たりのブドウ収量

平均70トン。

ブドウの圧搾率とワイン収量

約70%、50ヘクトリットル／ヘクタール。

ブドウの収穫期

収穫はブドウが完熟する10月上旬、20キログラムまで入るかごに手摘みされます。畑での選別後、ブドウは醸造施設に運びこまれ、ワイン造りが始まります。

醸造と熟成

アルコール発酵は温度調整のされたステンレス製タンクを使用。ブドウ果汁と果皮の長期にわたる接触が可能な方式です。

11月になると、アルコール発酵に続き、マロクラティック発酵(乳酸発酵)にただちに移ります。熟成は50%をフランス産オーク製新樽バリックで、残り50%を1年間使用したバリック樽で12~16ヶ月間にわたり寝かした後、さらに6~9ヶ月間のボトル熟成をします。

ワインの特徴

【色】濃いルビー色。エッジは紫色を帯びています。

【香り】ふくらみのある絶妙な香り。バラを思わせる花系の香りとチョコレートとバニラが心地よく香ります。

【味】調和のとれた豊潤な味わい。長く素晴らしい余韻があります。

名前の由来

コルベルティーナの名は、19世紀、ランゲ地方のワイン専門家でその擁護者であったジュリア・コルバート侯爵夫人の名字Colbèrtをもじったもの。