



サヴィンカート

ドルチェット・ダルバ

Denominazione di Origine Controllata

SAVINCATO

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ドルチェット・ダルバ「サヴィンカート」。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

ドルチェット・ダルバ種100%。

1ヘクタール当たりのブドウ収量

平均7.0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9月中旬、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。果汁と果皮を長期間一緒に接触させる方式です。10月になると、次にマロラティック発酵（乳酸発酵）が行われます。

ワインの特徴

【色】濃いルビー色。エッジははっきりとした紫色。【香り】強いフルーティーな香りが特徴。特にサクランボ、ブルーベリー、クワの実が香ります。【味】調和のとれた豊潤な味わい。長い余韻があります。

名前の由来

紀元前1世紀ごろピエモンテに暮らしていたケルト民族サヴィンカート族に由来。