



## trebulanum®

地域特性表示ワイン:ポンテラトーネのカサベッキア  
DOC

ブドウ種: カサベッキア 100%

栽培地域: ポンテラトーネ (CE)

ブドウ畑: チェソーネ, Foglio 24, particella 13, 57, 156,  
158, 5001; アウデリーノ, Foglio 13, particella 165

ブドウ畑面積: 3Ha

ブドウ畑高度: チェソーネ海拔 130 m、アウデリーノ  
海拔 148 m

土壌タイプ: チェソーネ: 天然粘土質、アウデリーノ  
: ポラゾン (天然凝灰石)

栽培法: ガイヨー

1ha 当たりの本数: 5.200

1ha 当たりの収穫量: 4000Kg

収量: 55 %

収穫期: 10 月初頭

アルコール発酵: 80 hl のイタリア製木樽にて置換を行  
いながら皮を 10 日間浸潤

マロラティック発酵: 25 hl イタリア製木桶のみ

熟成: 25 hl のイタリア製木桶にて 24 か月

洗練: 24 か月の瓶熟成

分析データ

アルコール: 13 %

酸度: 5.4 g/l

PH: 3.3

濃度: 31g/l

2010年のトレブランムは素晴らしいワインです。脂、  
甘草、煙、タール、香。これらがふくよかな赤、豊饒  
さがグラスからあふれ出ることでしょう。カサベッキ  
アの血統と純粋な個性、カンパーニア州における古代  
種の一つ、それらがよりより形になっています。Vini  
Aloisによって、このすばらしさは保証されています  
。成熟期：2013-2020.

(Antonio Galloni, Robert Parker's  
ザ・ワインアドバンスより)