

Nicola Bergaglio

ニコラ ベルガリオ

ワイナリーは、ニコラ ベルガリオによって、1945 年に設立された。(彼は 1970 年から自分のワインのボトリングを始めた。)

現在ワイナリーは、樹齢 50 年になるコルテーゼ種のみ、15 ヘクタールのブドウ畑を所有し、ガヴィ村のロヴェレート地区に位置し、息子と甥のジャンルイジとディエゴ・ベルガリオによって運営されている。そのワインは常にイタリアのガイド本(ガンベロロッソ、エスプレッソ、ヴェロネッリ等)で高く評価されている。特に Minaia(ミナイア)のクリュを持つ Gavi DOCG del Comune di Gavi は、他のベーシックな Gavi とは一線を画している。

仕立てはグイヨー・バッソで、中程度の斜面、粘土質の土壌で剪定されている。

手摘みされたブドウをソフトプレスし、温度制御機能のあるステンレスタンクで低温発酵させる。1000 m³のカンティーナは全て地下にある。その果実味を引き立たせてキープするため、最終発酵も低温で行われる。翌年春には低温・無菌状態でボトリングが行われる。

金色の輝きのある麦わら色、濃厚かつ繊細でフルーティーな、レネッタ(青リンゴ)、トロピカルフルーツ、アカシアの花の香り。ミナイアの畑は、しっかりしたボディ、調和の取れた持続性のある味わい、といった骨格をワインに与え、熟成にも耐えるワインを産する。