

AVICO

東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204号 〒107-0052
Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN
Tel. 03-5771-7223 Fax. 03-5771-7138

ロヴェロッチェ

Rovellotti

ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

ロヴェロッチェ家の歴史は、600年を下らない。

代々がワイン造りに従事していたわけではないですが、1970年の春に父グイドは2人の息子、パオロとアントネを呼び、祖父の代から所有していたブドウ畑の隣に新しい畑を買い足し、ワイン造りに専念するようになりました。

カンティーナは、人口約4000人の小さなゲンメの町のなかでも、最も古い佇まいを残す、カステッロの一角にあります。14世紀を遡る由緒あるセラーは、いつもちりが一つもないほどきれいに保たれています。

1999 ゲンメ リゼルヴァ Ghemme Riserva (DOCG)

750mlx6

希望小売価格 ¥10,000

【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ95%、ヴェスポリーナ5%
【畑面積】	4ha
【収穫量】	5t / ha
【植樹率】	3,000株 / ha
【畑の標高】	300m 南西向き
【土壌】	粘土質、酸性の氷堆石
【収穫時期】	10月中旬から下旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて10-14日
【発酵温度】	27℃
【熟成】	ブルゴーニュ産のトノーで4年以上



ラベルの作者は、Scrofani氏

【瓶内熟成】	9ヶ月以上熟成
【サービス温度】	20~21℃
【アビナメント】	羊や野うさぎのソースの Pasta。パニシア(地元料理で、豆、米、ソーセージから作られる)ウズラのリゾット、牛の煮込み、ジビエ、ローストなど。

透明感のある濃いルビー色。
スマレやバラ、熟したスグリやブラックベリー、タバコなどの香り。
しっかりとした骨格で深みのある果実味と繊細な丸みのあるタンニンのバランスが良い、
贅沢な生き生きとしたエレガントなワイン。