

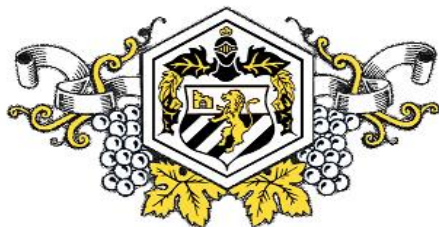
AVICO

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

バルジェラ

Balgera

BALGERA



バルジェラは、ラエティア・アルプスの南斜面の段々畑から続く、40Kmに渡る独特な地形で標高は800mに及ぶ、ソンドリオ県、キウロに位置しています。1885年にピエトロ・バルジェラにより設立され、その後孫であるジェンフランコが新しいセラーを建て、醸造、熟成、ボトリング技術を改良、発展させた。現在はジャンフランコの息子でありエノログのパオロが運営をしておりマーケットの絶え間ない要求に応えるために、ワインの種類を幅広くクオリティに細心の注意を払いながら、味わって心地良く、しっかりとしたボディと素晴らしいアロマのあるワインを提案しています。

ヴァルテリーナ スペリオレ サッセッラ リゼルヴァ

2005 Valtellina Superiore Sassella Riserva

750mlx12 希望小売価格 ¥5,000 (外税)

【州】	ロンバルディア州
【カテゴリー】	DOCG di Valtellina
【品種】	キャヴェンナスカ (ネッビオーロ) 100%
【醸造責任者】	BALGERA PAOLO / バルジェラ・パオロ
【栽培責任者】	BALGERA LUCA / バルジェラ・ルカ
【畑面積】	1ha
【収穫量】	80hl / ha
【植樹率】	4,500株 / ha
【土壌】	石灰質土壌
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	10月
【醸造方法】	100hlのステンレスタンクにて
【アルコール発酵】	13~15日
【マロラクティック発酵】	木樽で、18°Cで6ヶ月
【マセラシオン期間】	13-15日間
【熟成】	100hlの櫛樽で8年
【瓶内熟成】	2ヶ月
【初ヴィンテージ】	1964年
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	18-20°C
【アビナメント】	赤身の肉料理や熟成したチーズ



オレンジがかったルビー色、ラズベリーやヘーゼルナッツの香り。
たっぷりとした果実味にミネラルを感じ、しっかりとした骨格ある味わい。