

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

バルビ Barbi



Enzo Barbiは、1932年にカンティーナを設立以来、常に品質向上に重きを置いている伝統ある造り手です。

標高300m、Corbara湖に近い南向きの畑、風通し、マイクロ気、土壌、すべての要因が彼らの造るブドウを高品質に仕上げています。

収穫は小さなカゴに全て手摘み、畑とセラーが近いので、全く酸化することなくプレスまで運ばれます。

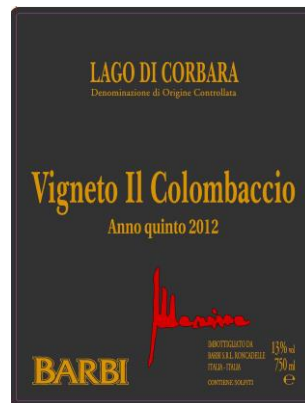
白は、素晴らしい酸、果実味、エレガントなブーケを持ち、赤は全てフルボディで長い余韻としっかりとした骨格と丸みを併せ持っています。

樽熟成しているワインも、樽に強く影響されることなく控えめに仕上がっています。

2012 ラゴ ディ コルバラ イル コロンバッチョ Lago di Corbara "Il Colombaccio"

750mlx12 希望小売価格 ¥5,500

- 【州】 ウンブリア州
- 【カテゴリー】 DOC Lago di Corbara
- 【品種】 サンジョヴェーゼ50%、チリエジオーロ40%、カナイオーロ10%
- 【醸造責任者】 DR FERRARI CESARE Dr. フェッラーリ・チェーザレ
DR ALESSANDRO SANTINI Dr. アレッサンドロ サンティニーニ
- 【栽培責任者】 PETTI GIANLUCA ペッティ・ジャンルカ
- 【収量】 30hl
- 【土壌】 もともと海だった土地で、化石やカキ殻が豊富な土壌
- 【樹齢】 1978年に植栽
- 【仕立て法】 コルドーネ・スペロナート
- 【収穫時期】 9月の第一週
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンク
- 【発酵温度】 24~28°Cで28日間
- 【熟成】 ステンレスタンクで9ヶ月間、洞窟内で熟成
- 【瓶熟成】 3か月
- 【初ヴィンテージ】 2008年
- 【アルコール度数】 14.00%
- 【サービス温度】 18°C
- 【アビナメント】 味わい強い料理、ローストやジビエ、赤身の肉料理や熟成チーズなど。



紫の反射のある濃いルビーレッド、チェリーや森のベリー類のたつぷりと長く続く香り、複雑味のある味わい、エレガントなタンニン。