

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。

2005 Rosso di Valtellina

ロッソ ディ ヴァルテリーナ

750mlx12 希望小売価格 ¥3,500(外税)

【州】	ロンバルディア州
【カテゴリー】	DOC Valtellina
【品種】	キアヴェンナスカ（ネッビオーロ）
【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】	1、5ha
【収穫量】	100hl / ha
【植樹率】	4,000株 / ha 樹齢20～50年
【土壌】	砂質、変成岩(蛇状花崗岩)
【仕立て法】	グイヨ
【標高】	海拔250～650m 南・南東向き
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	100hlのステンレスタンクにて12～15日
【発酵温度】	25℃
【マロラクティック発酵】	木樽で6-8ヶ月
【マセラシオン期間】	12-15日間
【熟成】	50～100hlの櫛の木樽で9年
【瓶内熟成】	6～10ヶ月
【初ヴィンテージ】	1885年
【アルコール度数】	12.00%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	白身のお肉料理やフレッシュなチーズ。



なだらかで広く表土の深い場所のワイン。

ミディアムボディでミネラルク、旨みのあるマラスカチェリーやヘーゼルナッツの香り。

フレッシュな果実味で、軽やかなボディ。フレッシュで生き生きとした味わいが楽しめる。