

# 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

## Ca' Rome'



Ca' Rome'の名前はワイナリーの創設者であるRomano Marengo ロマーノ・マレンゴのニックネームで1980年に設立の家族経営のワイナリーです。

ワイナリーはRabajàの丘陵地に位置し、畑はワイナリーの近くRio Sordoリオソルド(バルバレスコのクリュ)。

石灰質、粘土質土壌で、土は白くしっかりとした骨格とボディ、長い寿命を持ちかつ優雅で女性的なスタイルを持つエレガントでバランスの良いバルバレスコを産します。

マレンゴファミリーのシンプルさ、誠実さ、一貫性とその調和はカロメのワインを特徴づけています。

### 2013 <sup>バルバレスコ</sup> Barbaresco <sup>マリア ディ ブレン</sup> "Maria di Brün"

750mlx6

希望小売価格 ¥15,000 (外税)

- 【州】 ピエモンテ州
- 【カテゴリー】 DOCG
- 【品種】 ネッビオーロ100%
- 【醸造責任者】 ジュゼッペ マレンゴ Giuseppe Marengo
- 【生産地】 ジュゼッペ マレンゴ Giuseppe Marengo
- 【畑面積】 0.8ha 土地所有面積 5ha
- 【生産本数】 3,500本
- 【収穫量】 60ql/ha
- 【植樹率】 5,000 株/ha 樹齢 47年
- 【畑の標高】 278~310m 南向き
- 【土壌】 "Marne di S.Agata fossili"(サンタガタ フォッシリ泥灰土) と呼ばれるトルトニアン-メッシニアン期の地層非常に粘土質、石灰質が強く、マグネシウムやマンガンを多く含む
- 【仕立て法】 グイヨー
- 【収穫時期】 9月第2週~第3週
- 【アルコール発酵】 25Hのステンレスタンクで25日間
- 【発酵温度】 28℃以下
- 【熟成】 バリックで12ヶ月、その後スラヴォニア産榿樽で24ヶ月熟成
- 【瓶内熟成】 9ヶ月
- 【初ヴィンテージ】 1985年
- 【アルコール度数】 14.50%
- 【サービス温度】 18℃
- 【アビナメント】 肉料理、パスタ、熟成チーズ



オレンジ色のニュアンスのある深いガーネット色、ベリー類やリコリス、バラ、スマレ、バニラなどの、非常に濃厚な持続する複雑でエレガントな香り。

フルボディで官能的、柔らかいタンニンと長いフィニッシュ、深い満足が得られる、長期熟成できるワイン。

#### 受賞歴

92 points James Suckling 1.10.14

92 points Wine Spectator Aug 31 2015

92+ points Vinous 2015