

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

ロヴェロツティ

Rovellotti

ロヴェロツティ家の歴史は、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。

ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

2009

ゲンメ キオーゾ ディ ポーミ
Ghemme Chioso dei Pomi

750mlx6

希望小売価格 ¥7,800

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ85%、ヴェスポリーナ15%
【畑面積】	4ha
【収穫量】	5.5t / ha
【植樹率】	4,000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日間
【発酵温度】	27℃
【熟成】	ジュラ州(スイスのカントン)産のオーク樽(25HL)で3年
【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】	ラグーのパスタ、ゲンメ風ブラッサート、赤身の肉のロースト、ウサギのロースト 熟成させたチーズ(ゴルゴンゾーラ)



ラベルの作者は、Scrofani氏

【テースティングコメント】

輝きあるガーネット色。
ラズベリーやスミレ、リコリスの香り、2008年に比べ、より複雑な香り、より完全でよりエレガント。
しっかりとした骨格で果実味と繊細な丸みのあるタンニンのバランスが良い、
芳醇で滑らかな味わい。
この先長い熟成に耐えるワイン。