

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

ゲンメ キオーゾ ディ ポーミ

2011 Ghemme Chioso dei Pomi

750mlx6 希望小売価格 ¥6,800

- 【州】 ピエモンテ州
- 【カテゴリー】 DOCG
- 【品種】 ネットビーオーロ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 【樹齢】20~25年
- 【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15~20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(26HL)で30ヶ月
- 【瓶内熟成】 9ヶ月以上熟成。
- 【サービス温度】 18~20℃
- 【アルコール度数】 14%
- 【アビナメント】 赤身の肉料理、ジビエ、熟成したチーズ、またワインだけでも。



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。

ラズベリーやスマイル、リコリスの香り、たっぷりと芳醇で豊かな味わい。

Medaglia d'oro Sommelier Wine Awards 2018

Concorso Calice d'Oro Alto Piemonteのディプロマ