

# AVICO

〒151-0066東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号  
Yoyogi Flower Mansion # 601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, 151-0066 TOKYO JAPAN  
Tel. 03-6407-9522 fax. 03-6407-9523

## 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Rabaja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。

### 2015 バルバレスコ Barbaresco リオ ソルド "Rio Sordo"

750mlx6 希望小売価格 ¥15,000(税別)  
希望小売価格 ¥16,500(税込)

【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】	1.5ha 土地所有面積 5ha
【生産本数】	8,000本
【収穫量】	50ql/ha
【植樹率】	4,000株/ha 樹齢45年
【畑の標高】	270~300m 南向き
【土壌】	マグネシウム、亜鉛、ホウ素を多く含む粘土質、石灰質土壌。 細かい粒子からなり、薄い層を成し、浸食されやすい。
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	10月第2週
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで15日間
【発酵温度】	28℃以下
【熟成】	225ℓのバリックで12ヶ月、25hℓのオーク樽で2年
【瓶内熟成】	6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1985年
【アルコール度数】	15.00%
【サービス温度】	16-18℃
【アビナメント】	肉料理、パスタ、ジビエ、チーズ

濃いルビー色の反射のある深いガーネット色。

リコリスや森のベリー類、シナモン、クローブ、ヴィオラなどの複雑な香り。

タンニンのしっかりとしたフルボディで、まとまりのある味わい。熟したフルーツの後味。

#### 受賞歴

92 points James Suckling 20.10.18

17/20 points vinum 2018



