

# 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

ガルブレット

## GARBLET



オーナーのソルド家は1912年の創業以来、“伝統的製法”へのリスペクトを一瞬たりとも放棄せず、クラシカルな製造スタイルを貫き続けてきたワイナリーです。市場が「ふくよかでフルーティなワイン」を求めた時も流行に一切迎合することなく、商業的なものを排除した真のワインにこだわり続けてきました。そして今、この強い信念がいかに価値ある決断であったかを誰もが認めるところとなりました。

標高約350mの南西～南東向きの畑は石灰質、粘土質土壌で、きめ細やかなタンニンを生むネッビオーロを育みます。

「Garblet」は、集落名「Garbelletto」のピエモンテ方言に由来しています。

バルバレスコ

### 2019 Barbaresco

750mlx12

希望小売価格 ¥6,820円(税別)

希望小売価格 ¥7,502円(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】	Giorgio Sordo (ジョルジョ ソルド)
【ブドウ生産地】	バルバレスコ(Ovello 20%, Rio Sordo 35%)、ネイヴェ(Albesani20%, Marcorino15%)、トレイーズ(Giacone10%)
【生産本数】	20万本
【収量】	7t /ha
【植樹率】	3,500 本/ha
【畑の標高】	350m
【樹齢】	20年
【土壌】	石灰質、粘土質土壌
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	期間 25日
【発酵温度】	27 °C
【マセラシオン期間】	2～3週間
【熟成】	スラヴォニア産のオーク樽(5000L)で12ヶ月
【瓶内熟成】	1年間
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	16～18°C
【アビナメント】	最も相性が良いのは、猪のラグーのタリオリーニ、赤身肉の炭火焼きや赤身肉の煮込み、赤身肉のラグーのアンニョロッティ



透明感を持ったルビー色、フレッシュなバラの香りに小さい赤い果実、熟した赤いチェリーやフサスグリのニュアンス  
赤い果実の果実味と、ブラックペッパーのニュアンスのある味わい