

# 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

ロヴェロツティ

## Rovellotti

ROVELLOTTI  
VITICOLTORI IN GHEMME

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。

ゲンメ キオーゾ ディ ポーミ

### Ghemme Chioso dei Pomi

750mlx6

【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】	55qli/ 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36ヶ月以上
【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、煮込み料理、ジビエ、熟成したチーズ、 またワインだけでも。

【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、たつぷりと芳醇で豊かな味わい。

ラベルの作者は、Scrofani氏



Medaglia d'oro Sommelier Wine Awards 2018

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