

# 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

## ロヴェロッティ Rovellotti

**ROVELLOTTI**  
VITICOLTORI IN GHEMME

ロヴェロッティ家の歴史は、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畠の隣に新しい畠を買い足し、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 キオーヴ ディ ポーミ  
Ghemme Chioso dei Pomi

750mlx6

【州】	ピエモンテ州	ラベルの作者は、Scrofani氏
【カテゴリー】	DOCG	
【品種】	ネッビオーロ85%、ヴェスピリーナ15%	
【畠面積】	4ha	
【収穫量】	55qli/ ha	
【植樹率】	4,000株 / ha	【樹齢】 20~25年
【畠の標高】	300m	南西向き
【土壤】	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°C	
【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°C	
【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。 ラズベリーやスマレ、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