

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

ロヴェロッチェ Rovellotti

ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GEMME

ロヴェロッチェ家の歴史は、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。

2018 モレニコ ロッソ Morenico Rosso

750mlx6 希望小売価格 ¥3,620(税別)
希望小売価格 ¥3,982(税込)

【州】	ピエモンテ州	
【カテゴリー】	Colline Novaresi DOC	
【品種】	ネッビオーロ60%、ヴェスポリーナ20%、ボナルダ20%	
【畑面積】	4ha	
【収穫量】	60～70qli/ha	
【植樹率】	2,000株～3.000～4.000株 / ha	【樹齢】 5～20年
【畑の標高】	300m 南西向き	
【土壌】	粘土質、酸性土壌、氷堆石土壌	
【収穫時期】	9月下旬	
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて15日間	
【発酵温度】	28℃	
【熟成】	ステンレスタンクで6ヶ月間、その後澱の上で6ヶ月	
【瓶内熟成】	2～6ヶ月	
【サービス温度】	18℃	
【アルコール度数】	13%	
【アビナメント】	色々な料理に合わせやすい、サラミ、プリモ、白身肉料理、豆料理	

【テースティングコメント】

生き生きとした赤
赤系果実の香り
味わい深く芳醇は味わい、丸みがありミネラル感が感じられる。

ラベルの作者は、Scrofani氏

