

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

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。

ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

2022 モレニコ ロッソ Morenico Rosso

750mlx6 希望小売価格 ¥4,300(税別)
希望小売価格 ¥4,730(税込)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	Colline Novaresi DOC
【品種】	ネッピオーロ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】	ステンレスタンクにて、シュールリーで6ヶ月間
【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