

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 GHEMME

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。

2019 ロンコ アル マーゾ Ronco al Maso

750mlx6

希望小売価格 ¥4,620(税別)

希望小売価格 ¥5,082(税込)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	Colline Novaresi DOC
【品種】	ヴェスポリーナ100%
【畑面積】	2ha
【収穫量】	50qli/ha
【植樹率】	2,000株~3.000株 / ha
【樹齢】	15~20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】	6ヶ月
【サーブ温度】	18℃
【アルコール度数】	13%
【アビナメント】	ラルド、パニーニャなど色々な料理に合わせやすい、サラミ、プリモ、白身肉料理、豆料理に

【テースティングコメント】

濃い紫を帯びた赤

チェリー、赤系果実、黒コショウの香り

味わい深く、スパイシー、香り高い

ラベルの作者は、Scrofani氏

