

Barolo d.o.c.g. L'égglise レリーゼ

このバローロになるためのネッビオーロ種は真南向き、もしくは南西向きの畑にて栽培されています。醸造は原産地呼称法にて規定されている通り、24ヶ月の木樽（容量大小混合）にて熟成されています。光沢のあるガーネット色をし、バラのドライフラワーやキイチゴやチェリーの香りを持っています。味わいは非常にアロマティックで、タバコの葉や甘草の余韻が長く続きます。まだ若いこのバローロはカステルマーニョチーズとポルチーニ茸のリゾットと良く合います。

より熟成したこのバローロは野鴨の煮込みソースのタリアテッレとの相性が良く、お魚料理と合わせたい方には干鰯の煮込みをおすすめいたします。

原産地呼称: バローロd.o.c.g

畑の位置: バローロ地区の厳選したブドウを購入

ブドウ品種: ネッビオーロ種 100%

1ヘクタール当たりの収穫量: 50ヘクトリットル

畑の方角: 南西向き

地質: 石灰粘土質

樹の仕立て: グイヨ仕立て

アルコール発酵: 温度管理されているステンレスタンクを使用。リモンタージュを行いながら12~15日間の発酵。

熟成期間: 少なくとも24ヶ月間の熟成。60%フランス産オーク材の樽（225リットル）、40%スラヴォニア産オーク材の樽（2500リットル）使用。

色: ネッビオーロ独特のオレンジがかった深いガーネット色

香り: 芳香で赤い果実やジャムを思われるような果実香とスパイシーな香り。またバラやスミレのニュアンスがあり、タバコの葉やなめし皮、甘草の香りも捉えられる。

味わい: 豊潤で、柔らかいアタックと心地よいタンニンのストラクチャー、またピロードのような柔らかい余韻が続く。

料理との相性: 卵を使ったパスタ生地のお料理やお肉料理、ジビエ料理また軽く熟成したチーズとの相性が良いワイン。

アルコール度数: 14.5度

サービス温度: 17~18度



Azienda Agricola Dante Rivetti