

Barbaresco d.o.c.g. Riserva BRICCO DI NEIVE ブリッコ ディ ネイヴェ

石灰粘土質の土壤に植えられた古い畑のネッビオー口種をバルバレスコ リゼルヴァとして醸造しています。熟成期間は合計で3年、初めの2年をスラヴォニア産オーク材の大樽とフランス産オーク材の小樽にて、最後の1年は全て大樽にて熟成させています。さらに18ヶ月のボトル熟成を経て、ボトルラベルに「リゼルヴァ」と記入することが出来ます。このバルバレスコ リゼルヴァはリヴェッティ家にとって最高のワインです。洗練されたタンニン、ふくよかな味わい、余韻の長さが特徴的です。

特別な日の一本としてのこのワインには黒トリュフ風味の鴨のローストが合うのではないのでしょうか。

原産地呼称: バルバレスコ d.o.c.g. リゼルヴァ
畑の位置: ネイヴェ村 - 区画 ブリッコ ディ ネイヴェ
ブドウ品種: ネッビオー口種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し、リモンタージュを行いながら10~12日間の発酵。
熟成期間: 木樽での合計熟成期間は36ヶ月。最初の24ヶ月間はスラヴォニア産オーク材の樽（5000リットル）にて80%、フランス産オーク材の樽（225リットル）にて20%のワインを熟成させ、残る12ヶ月間はアッサンブラージュを行いスラヴォニア産オーク材の大樽にて熟成。
色: 深いガーネット色、熟成後はしたネッビオー口ワイン独特のオレンジがかったトーンが現れる。
香り: 芳香かつ華やか
味わい: 豊潤かつタンニンのアタックと強いストラクチャーが特徴的。余韻が長く続く。
料理との相性: しっかり味のついたお肉料理やジビエ料理、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度
サービス温度: 18度



Azienda Agricola Dante Rivetti