

Barbaresco d.o.c.g.

Bric-Micca ブリック ミッカ

このバルバレスコになるためのネッビオーロ種はカッシーナ ミッカと呼ばれる畑で栽培されています。スラヴォニア産またはフランス産オーク材の樽にて合計24ヶ月の熟成後、さらに12ヶ月のボトル熟成を経て、市場に出荷されます。桑の実やスグリ、甘みを感じる香辛料を思い出させる豊潤な味わいと複雑みのあるタンニンが特徴的なワインです。

このバルバレスコの味わいは食欲をそそります。野鳥や子豚の丸焼き、熟成したカステルマーニョチーズやバゴッソチーズと非常に良く合います。

原産地呼称: バルバレスコ d.o.c.g

畑の位置: ネイヴェ村 - 区画 ブリック ミッカ

規定クリュ名: ブリック ミッカ

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

畑の向き: 南西向き

地質: 石灰砂質

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日間発酵。

熟成期間: 木樽にて24ヶ月間熟成。フランス産オーク材の樽（225リットル）にて60%、スラヴォニア産オーク材の樽（3000リットル）にて40%

色: ネッビオーロワイン独特のオレンジがかかった深いガーネット色

香り: 芳香でフローラルな香りが広がる

味わい: 柔らかくも強いタンニンのアタックのあと、存在感のあるタンニンのストラクチャーが残る。

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、また軽く熟成したチーズとの相性が良いです。

アルコール度数: 14度

サービス温度: 16~18度



Azienda Agricola Dante Rivetti