

Barbera d'Alba d.o.c. Superiore Boschi ボスキ

ボスキと呼ばれる畑より古樹のよい房のみを選び、このバルベーラ スペリオレを造りました。実の一部が過熟するほど完熟させたブドウはスラボニア産オーク材の大樽にて12ヶ月間熟生し、豊潤な味わいを増し、厚みあるタンニンと果実味、キナノキやタバコのニュアンスを持っています。

卵を pasta 生地のお料理（特にピエモンテの郷土 pasta タヤリン）やお肉の軽い煮込み料理、内臓料理とも良く合います。お魚料理が好きな方にはアナゴの炭火焼をお勧めいたします。

原産地呼称: バルベーラ ダルバ d.o.c. スペリオレ
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: バルベーラ種100%
1ヘクタール当たりの収穫量: 60ヘクトリットル
畑の方角: 東、南、西向き
地質: 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にてリモンタージュを行いながら8日間の発酵を行う。
熟成期間: オーク材の大樽（50ヘクトリットル）にて12ヶ月間の熟成後、12ヶ月間の瓶熟成
色: 赤みが強く光沢のなる深いルビー色
香り: 非常に芳香で複雑。赤い実のフルーツやチェリーの香りと軽いスパイシーのニュアンス。
味わい: 豊潤でアロマティック。複雑で深い味わいにアーモンドのほろ苦い余韻が残る。
料理との相性: どんなお料理とも合わせやすいのですが、特に卵を使った pasta 生地のお料理やお肉料理、またチーズとの相性が良い。

アルコール度数: 14度
サービス温度: 16~18度



Azienda Agricola Dante Rivetti