

## Barbera d'Alba d.o.c.

### Mara マーラ

リヴェッティ家の末娘の名前を用いたこのバルベールワインは、若樹によって造られ、フレッシュで飲みやすさが特徴です。ステンレスタンクのみで醸造することにより、スグリやチェリーを思わせるような軽い味わいと柔らかさが生まれ、心地よい余韻が残ります。

さまざまなお肉料理に合うことはもちろんですが、アペリティフや前菜にもぴったりのワインです。ムール貝を使った魚介パスタやペコリーノチーズのパスタとも相性が良いです。

**原産地呼称:** バルベール ダルバ d.o.c.

**畑の位置:** ネイヴェ村 - 区画 リヴェッティ・ブリッコ ディ  
ネイヴェ

**ブドウ品種:** バルベール種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:** ステンレスタンクにて少なくとも10ヶ月間の熟成後、2ヶ月間の瓶熟成

**色:** 紫の光沢を持ったルービー色

**香り:** 熟成した赤い果実やチェリーの強い香り

**味わい:** 味わいに深みがあり、アロマティックな親しみやすいワイン

**料理との相性:** どんなお料理とも合わせやすいのですが、特にパスタやお肉料理、またチーズやサラミなどとの相性が良いワイン

**アルコール度数:** 13.5度

**サービス温度:** 16~18度



Azienda Agricola Dante Rivetti