

Langhe d.o.c. Nebbiolo

区画ブリッコ ディ ネイヴェの丘にて栽培されているネッピオーロのみを用い、このネッピオーロワインを仕上げています、熟成は30ヘクトリットルのスラヴォニア産オーク材の樽にて12ヶ月間行っています。香りにプルーンやベリー類から甘みを感じる香辛料の香りまで捉えることができ、上品なタンニンや果実味が印象的なワインです。

このワインには、ランゲ地方の郷土料理、ウサギの煮込みソースのタヤリン（卵を使った細麺）をおすすめいたしますが、お魚料理を好みの方にはアクア パッツアがお勧めです。またメキシコ料理との相性も良いです。

原産地呼称: ランゲ d.o.c.ネッピオーロ
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: ネッピオーロ種 100%
1ヘクタールあたり収穫量: 55ヘクトリットル
畑の方角: 東、南、西向き
地質: 石灰砂質
樹の仕立て: ギョヨ仕立て
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8～10日間の発酵。
熟成期間: 12ヶ月間。スラヴォニア産オーク材の大樽（3000リットル）を使用。
色: ガーネット色の光沢のあるルビー色
香り: ネッピオーロ種の独特な強い香り
味わい: 豊潤かつ柔らかい味わいと余韻が長い。
料理との相性: たいていのお料理と合うのですが、特に鶏肉や兎肉料理やチーズ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