

Dolcetto d'Alba d.o.c. SitoVarei シート ヴアレイ

ワイナリー近く石灰粘土質の丘、ブリッコ ディ ネイヴェに位置する「アン ヴアレイ」と呼ばれる古い畑にて栽培しているドルチェット種をシンプルにステンレスタンクのみにて醸造しました。このワインは非常に生き生きとした印象を持ち、初々しいフローラルな芳香とベリー類やプルーン、オレンジを思わせる豊潤な果実味、柔らかいタンニンが特徴です。

イタリアの典型的な肉詰めパスタに非常に良く合いますし、果実味を持っているワインなので、エキゾチックなお料理や甘酸っぱい味わいが特徴的な中華やタイ料理によく合います。

原産地呼称: ドルチェット ダルバ d.o.c.
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: ドルチェット種 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: 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。リモンタージュを行いながら5日間の発酵。
熟成期間: ステンレスタンクにて7ヶ月間の熟成をさせた後、2ヶ月間の瓶熟成を行う。
色: 紫がかったルビー色
香り: 桑の実やチェリーを思わせるフレッシュフルーツや花の強い香りに広がりがあり、魅惑的かつ上品なアロマ
味わい: シンプルかつアロマティック、親しみやすい味わいとアーモンドの軽いニュアンスを持っている。
料理との相性: どんなお料理とも合わせやすいのですが、パスタ料理、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: 12.5度
サービス温度: 16~18度



Azienda Agricola Dante Rivetti