

[泡] カスカル ブリュット

202090	8027275000209	750ml×6本
Kaskal Brut		上代価格：¥9,000



バローロ等に使用するネッビオーロを、酸の多い房の先端のみを瓶内二次発酵で60ヶ月間熟成させた珍しいスプマンテ。
(この製造を行っているのは、現在8ワイナリーのみ)

ブリオッシュや複雑で熟成された魅力的な香りで、ミネラル感、酸味、タンニンが完璧なバランスを保っている。

品種：ネッビオーロ
産地：セッラルンガ・ダルバ
土壌：泥灰土に富む粘土質の石灰岩
収穫：9月初旬。バローロ等に使うネッビオーロを酸が多い房の先端のみを1ヶ月早く収穫して使用
醸造：瓶内2次発酵 60ヶ月 ドサージュ無し



[赤] バローロ セッラルンガダルバ

202073	8027275000148	750ml×6本
Barolo Serralunga d'Alba		上代価格：¥12,000

オレンジがかった鮮やかなルビーレッド。 バラ、スマレ、熟した果実とスパイスのブーケ、味わいはソフトでエレガント。デリケートなタンニンで、長期熟成でも楽しめます。

格付：Barolo DOCG
品種：ネッビオーロ
産地：セッラルンガ・ダルバ（セッラ、マノチーノ、サンペレナルド、サンロッコ）
土壌：セラヴァリア起源の土壌。粘土質、石灰質
標高：320～420m 収穫：10月中旬
醸造：コンクリートタンクで40日
熟成：30hlと60hlのオーク樽（ハンガリー、スイス、スロヴェニア）で2年間の後、瓶熟2年



[赤] バローロ ブリッコリーナ

202074	8027275000186	750ml×6本
Barolo Briccolina		上代価格：¥30,000

生産本数が少ない、リヴェット社最上級畠ブリッコリーナのトップバローロ。
オレンジがかった鮮やかなルビーレッド、花やスパイスのブーケ。ドライでエレガントな味わい。
デリケートなタンニンを持ち、長期熟成に適した骨格を持つ、落ち着いた味わい。

格付：Barolo DOCG
品種：ネッビオーロ
産地：セッラルンガ・ダルバ（ブリッコリーナ）
土壌：粘土質と石灰質の入り混じった泥灰土を多く含む亜アルカリ土質
標高：340m 収穫：10月中旬
醸造：コンクリートタンクで2ヶ月のマセラシオン
熟成：15hlのオーク樽（スロヴェニア、オーストリア）で2年間の後、瓶熟2年

