

[泡] カスカル ブリュット

202090

8027275000209

750ml×6本

Kaskal Brut

上代価格：¥9,000



パローロ等に使用するネッピオーロを、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：ネッピオーロ

産地：セッラルunga・ダルバ

土壌：泥灰土に富む粘土質の石灰岩

収穫：9月初旬。パローロ等に使うネッピオーロを

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] パローロ セッラルunga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、スミレ、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：ネッピオーロ

産地：セッラルunga・ダルバ（セッラ、マノチーノ、サンベルナルド、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] パローロ 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畑ブリッコリーナのトップパローロ。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：ネッピオーロ

産地：セッラルunga・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カ月のマセラシオン

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

