

DOSIO



商品名： バローロ

Barolo

格付： Barolo DOCG

ヴィンテージ： 2013

生産者： ドージオ・ヴィニエーティ (Dosio Vigneti)
1974年にジュゼッペ・ドージオにより設立、2010年に現オーナーであるマッシモ・ランチが引き継ぎました。畑はラ・モッラ村、バローロ村に合計11haを所有。特にラ・モッラの畑は標高400m以上であり、独特のテロワールを有しています。年間生産量は65,000本程の小規模生産者でありながら、各評価本でも高得点を獲得するなど、注目されている生産者です。

生産地： ピエモンテ州ラ・モッラ、バローロ

畑： 標高350-480m (南～南東、南西向き)
泥灰土、粘土土壌

アルコール度： 14.0%

品種： ネッビオーロ

醸造： 除梗、破碎後に25-26度に設定されたステンレスタンクで15-18日間、リモンタージュしながら発酵、マロラクティック発酵後に、旧バリック、トノー、大樽で36ヶ月以上熟成。

味わい： ガーネット色。チェリー、バラ、スマレなどの複雑な香り。綺麗な酸と柔らかいタンニンのバランスが取れた味わい。

料理： ジビエ、赤身の肉料理、煮込み料理、熟成チーズ

商品コード： AO013

JANコード： -

小売価格： 6,380円 (税抜 5,800円)

輸入元：パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035