



STEFANO BELLOTTI
CASCINA DEGLI ULIVI



商品名： ベロッティ・ロッシ

Bellotti Rosso

格付： -

ヴィンテージ： 2019

生産者： カシーナ・デッリ・ウリヴィ (Cascina degli Ulivi)
ピエモンテ州アレッサンドリアの地で、当時18歳であった故ステファノ・ベロッティによりワイン造りが開始。イタリアにおけるビオディナミ農法のパイオニア的存在であり、1984年から続けられています。所有する畑は22ha、醸造時にはSO₂を一切使用せず、天然酵母のみで発酵させます。父ステファノの意思を受け継いだイラーリアが、ステファノと同じ哲学でワイン造りを続けています。

生産地： ピエモンテ州アレッサンドリア

畑： 鉄分を含んだ粘土石灰質土壌

アルコール度： 13.5%

品種： バルベラ 50% ドルチェット 50%

醸造： 手摘み収穫したぶどうを、25HLのオーク樽で天然酵母のみで発酵（15%は全房発酵）、マロラクティック発酵を行い、11ヶ月間の熟成。ノンフィルターでボトリング。SO₂の添加無。

味わい： 完熟した赤い果実の香り。しっかりとしたボディはあるがフレッシュで飲みやすい味わい。

ステファノのコメント： まさにSemplicemente（シンプル）なワイン。それ以上でもそれ以下でもない。肉を詰めたラヴィオリなんかいいね。

商品コード： AF029

JANコード： -

小売価格： 2,970円（税抜 2,700円）

輸入元：パシフィック洋行株式会社

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