



アンセルマ・ジャコモはセッラルunga・ダルバに位置する。現オーナーはジャコモの息子、フランコ。セッラルunga地区はBarolo DOCG地区の中でも際立った特色を持っている。このエリアの特徴とも言われる粘土と石灰質が入り混じった土壌である。数字的に見るとバローロ全生産量の13%が多いという訳ではないが、長熟系といわれるこのワインの中でも、すぐれて寿命が長い。代表的クリュにオルナート、ブラポー、リオンダ、ガブッティなどがある。バローロ地区の中でも注目されているのがクリュ、“ヴィーニャ・リオンダ”である。ヴィーニャ・リオンダとはピエモンテの方言でヴィーニャ・ロトンダ（囲われた）を意味し、その囲われた畑はセッラルungaのなかでも重要な畑であり、バローロの生産者の誰もが羨む畑でもある。骨太で男性的なBaroloを求めるのならセッラルunga。逆に優しいBaroloというのならラ・モッタというのが一般的。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数: 40000本

Barolo Riserva Collaretto 2014 D.O.C.G. Piemonte

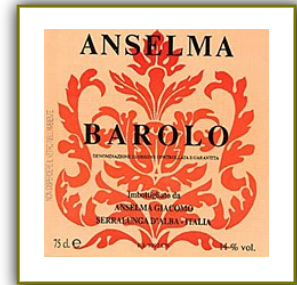
¥20,000 税抜

¥22,000 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッビオーロ



コメント / Commento / Comment:

落ち着いた褐色かかったルビー色。カカオやスパイス、リコリスなどのアクセントとなる複雑味ある香りに芳醇な果実味が広がる。非常に後味が長くキメの細かさも一級クラス。ゆったりと楽しみたいバローロ。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 25 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 30 / Giorni / Days

ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 54 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 24 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - ラズベリー, Lamponi, Raspberry - 花の香り, Floreale, Floral - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 重厚 - Lungo - Long

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

