



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、プラポー、リオнда、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нда”である。ヴィーニャ・リオндаとはピエモンテの方言でヴィーニャ・ロトнда（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・モツラというのが一般的。

栽培面積:                      オリーブ畑:                      標高:                      生産本数: 40000本

## Barolo Riserva Vigna Rionda 2014 D.O.C.G. Piemonte

¥30,000 税抜

¥33,000 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッビオーロ

度数: - 生産本数: 4000 - 赤 Rosso

### コメント / Commento / Comment:

輝きのあるガーネット色。ラズベリーやブルーベリーのジャム、甘草やカカオ、スパイスの香り。豊かな果実味と柔らかい酸味を感じ、きめ細かなタンニンが甘く感じ、しっかりとした粘性を持つ長い余韻が長い味わい。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 30 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 30 / Giorni / Days

ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 60 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 30 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - ラズベリー, Lampone, Raspberry - スミレ属, Viola, Viola - チョコレート, Cioccolato, Chocolate - 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: 柔らかい - Accennata - Hinted

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: 長い - Lungo - Long

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

