

Anselma Giacomo

アンセルマ・ジャコモはセッラルンガ・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。セッラルンガ地区は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ンガ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ンガ。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 2017 D.O.C.G. Piemonte

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso

¥19,000 税抜

¥20,900 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッビオーロ



コメント / Commento / Comment:

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

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

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

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

ボディ / Struttura / Body: 酸味 / Acidità / Freshness:

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins:

アフターテイスト / Retrogusto / After taste:

コンセプト / Concetto / Concept:

