



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%で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。

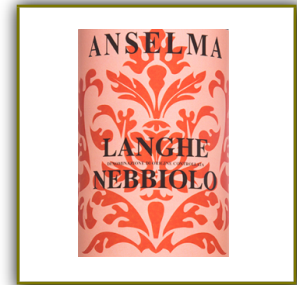
栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数: 40000本

Langhe Nebbiolo 2015 D.O.C. Piemonte

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso

¥5,600 税抜

¥6,160 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッビオーロ

コメント / Commento / Comment:

セッラルungaダルバのブドウのみを使用。樹齢は30-60年とバローロにも引けを取らない。粘土質、石灰質、砂質と様々な土壌が組み合わさる複雑な土壌。16ヶ月の大樽熟成。赤いベリー、紅茶、甘草などのネッビオーロ固有のアロマに、ランゲネッビオーロらしいみずみずしさもある。緻密なタンニンは熟成したバローロを思わせる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 22 / Giorni / Days

セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 16 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ラズベリー, Lampone, Raspberry - スミレ属, Viola, Viola - スパイス系, Speziato, Spicy - 甘草, Liquirizia, Licorice - ニワトコ属, Sambuco, Elderberry -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins: 高貴 - Duro - Strong

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

