

Anselma Giacomo

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・モツァというのが一般的。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数: 40000本

Russ NV V.d.T. Piemonte

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso

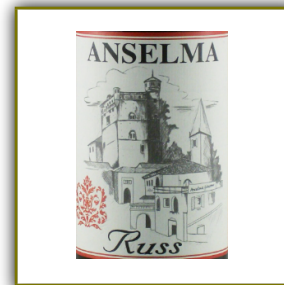
¥6,900 税抜

¥7,590 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

70% ネッピオーロ
30% バルベ-ラ



コメント / Commento / Comment:

ピエモンテの地場品詞であるネッピオーロとバルベ-ラを見事にブレンドしたカジュアルワイン。ネッピオーロの酸とタンニン（渋み）とバルベ-ラの果実感が融合している。濃い果実のアロマとすみれを思わせるアロマが広がり、口に含むとチャーミングさと深みを楽しめる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / 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 - 甘草, Liquirizia, Licorice - チョコレート, Cioccolato, Chocolate -
スパイス系, Speziato, Spicy -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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

