

# Piccolo Ernesto

このワイナリーはロヴェレート地区にあり、標高260mに位置します。Gaviは当初リグーリア州の海岸沿いにあるレストランで飲まれてましたが、1974年にDOCへ、1998年にはDOCGへと昇格することでイタリアワインの中でも高い評価を得るようになりました。ピッコロの畑は現在3代目に受け継がれ、温度制御の付いたステンレスタンクやボトリングマシンなどを備え近代化させていますが、創設者の信念も取り入れた有機農法手法も兼ね備えています。ぶどうの樹齢は25年から30年で、南面に向いており、畑はこれからも拡大していく予定。ぶどうの栽培には除草剤を一切使用しておらず、地質は粘土質、泥灰質。ラベルの教会は現当主が幼少の頃に描いたもの。

栽培面積: 20      オリーブ畑: 0      標高: 256 生産本数: 25000

## Gavi di Gavi Rovereto 2024 D.O.C.G. Piemonte

¥3,200 税抜

¥3,520 税込

度数: - - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% コルテーセ



### コメント / Commento / Comment:

ロヴェレートはGavi di Gaviの11のサブゾーンの中でも南側で、リグーリアの海岸から40kmに位置します。塩分を含んだ海風により高いミネラルリティと程良い酸味、苦味をもたらされます。畑には除草剤を一切使用せず、白ワインとしては酸化防止剤の添加が特に少ないことが特徴のひとつ。青リンゴなどのフレッシュなアロマに清涼感のあるハーブやミネラルのニュアンスが感じられます。芯のしっかりとした辛口白ワインに仕上がっています。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 14 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 3 / Mesi / Month  
ステンレス・タンク - Stainless

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

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

香り / Aromi / Aromas: リンゴ, Mela, Apple - トロピカル, Tropicale, Tropical - 花の香り, Floreale, Floral - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light    酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

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

