

Rocche Viberti

カスティリオーネ・ファットレットのロッケに位置するワイナリー。ロッケヴィベルティはブドウ栽培農家であって、ワイン醸造はしてこなかった。最近、醸造設備を整えてワイン生産に着手した。これは珍しい例ではなく、ピエモンテにはよくある。畑の面積は4.5ヘクタールで主にネッピオーロを作るが、バルベーラ、ドルチェットもある。熟成については伝統的な大樽のみを使用。クラシックな仕上がりで、ロッケというネッピオーロのポテンシャルを伝える。クリュのパローロとしてはコストパフォーマンスはかなり高い。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Barolo Bricco Boschis 2018 D.O.C.G. Piemonte

¥13,000 税抜

¥14,300 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッピオーロ



コメント / Commento / Comment:

パローロの畑のなかでも知名度ではトップ5に入る畑のブドウを使用。輝きのあるガーネット。ベリー系やバラの花、タバコの香り。熟した果実味とミネラルを感じ、リッチな質感と繊細なタンニン。豊かな果実感で骨格のしっかりとした味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 22 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 24 / Mesi / Month
大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / 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 - 花の香り, Floreale, Floral - ラズベリー, Lampone, Raspberry - チェリー, Ciliegia, Cherry - スパイス系, Speziato, Spicy -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

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

