

# Rocche Viberti

カスティリオーネ・ファ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 Rocche 2018 D.O.C.G. Piemonte

¥13,000 税抜

¥14,300 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

ネッピオーロ

### コメント / Commento / Comment:

カスティリオーネ・ファレットのロッケに位置するワイナリー。輝くようなガーネット色。カシスやパラの香り。温和のある果実味と甘やかなタンニンを持つ、構成のしっかりしたエレガントな味わい。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation:                      22 / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing:                      24 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

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

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

香り / Aromi / Aromas:                      果実, Fruttato, Fruity - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: フル Full    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

