



# Massimo Rattalino LANGHE NEBBIOLO DOC Ventisei

マッシモ・ラッターリーノ  
ランゲ・ネッビオーロ DOC “26”

タイプ : 赤辛口フルボディ  
原産地 : イタリア ピエモンテ州  
葡萄品種 : ネッビオーロ  
ALC : 13.5%  
クラス : DOC ランゲ・ネッビオーロ  
サービス温度 : 16°C前後



軽い

重い



相性のよい料理  
ビーフシチュー、肉の煮込み料理、  
BBQ など

## コメント:

ルビーレッドとガーネットの輝きを放つ、美しい色彩。フレッシュで滑らかでエレガントなワインで、スマイル、ローズヒップ、カシスの香りがボトルから溢れ出ます。口に含むと辛口でフルボディ。ブラックベリーやほんのりとたばこのフレーバーも。非常に心地よく力強いタンニンと長く長い余韻を持ちます。

## ワインの背景:

### ・畑

畑は海拔 280 ~ 320m に位置し、南西に露出。砂質土壌。美しいワイン畑を見渡すことができるランゲ丘陵地帯は 2014 年にユネスコ世界遺産に登録されるほど。キュイヨ法による仕立て、ブドウが休眠する冬の間には収量を完全にコントロールするよう剪定。成長期の日当たり、新芽の勢いなどを熟知したプロの技で残す芽を選ぶ。あらゆる細部が重要。その言葉のとおり、妥協しない栽培で最高のブドウを生産。樹齢 30 年。

### ・ワイナリー

果皮を 5 日間浸軟させた後、約 25°C に保ったステンレスタンクで 7 日間発酵。マロラクティック発酵はアルコール発酵の終わりりとアルコール発酵の終了後にも実施。ステンレスタンクで 5 ヶ月、瓶で 2 ヶ月熟成。

### ・造り手 Massimo Rattalino マッシモ・ラッターリーノ

マッシモ・ラッターリーノワイナリーはピエモンテ州、バルバレスコ地区の美しい丘に位置します。ピエモンテとはイタリア語で「山の麓」という意味。その名の通りアルプス山脈の南側に位置し、夏は日差しが強く乾燥する一方で、冬は厳しい寒さとなり雪が多く降る地域です。マッシモ・ラッターリーノワイナリーはバローロ地区とバルバレスコ地区に畑を所有、ピエモンテ原産でこの地域の主要ブドウ品種であるネッビオーロを生産し、力強さとエレガントさが完全に調和した高貴で風格のあるワインを造り出しています。ブドウの品質を保つために収量を管理し、収穫は完全手作業。あらゆる細部が重要です。優れたワインは優れたブドウからのみ得られる。これが彼の哲学です。彼のワイン造りに妥協という言葉はなく、そのワインからは優雅さと美しい個性が映し出されています。手間を惜しまず丁寧に造られたワインは長い歴史が織りなす厳格な伝統という物語を語ります。



商品番号	KITWAF144-750
内容量	750ml
JANコード	8032703372117
希望小売価格	¥5,000 (税抜)