



Massimo Rattalino NEBBIOLO DALBA DOC Ventisette

マッシモ・ラッターリーノ
ネッビオーロ・ダルバ DOC “27”

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
A L C : 14.0%
ク ラ ス : DOC ネッビオーロ・ダルバ
サ ー ビ ス 温 度 : 16°C前後



相性のよい料理
ジビエ料理、ラム肉のグリル、BBQ など

コメント:

色はガーネットのハイライトのあるルビーレッドです。スマイル、ローズヒップ、ハーブ、甘いスパイスの香りが鼻孔をくすぐり早く飲みたくなるほど魅力的。口に含むとチェリーやラズベリーなどのフルーツの酸味があり、杉の木やキノコ、かすかにタールのニュアンスも。ドライで厳格、それでいてエレガントなフルボディの赤ワイン。

ワインの背景:

・畑

畑はディアノ・ダルバの町近く、海拔 250 ~ 300m の高地に位置。砂を多く含む粘土質土壌と石灰質土壌。南西に露出。ギュイヨ法による仕立て、ブドウが休眠する冬の間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 25 年。

・ワイナリー

果皮を 10 ~ 12 日間浸軟させた後、約 25 ~ 27°C に保ったステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵はアルコール発酵の終わり、アルコール発酵の終了後にも実施。マストの一部はスラヴォニア産オークの大樽で 12 ヶ月、残りはステンレスタンクで 7 ヶ月熟成。その後、ワインは瓶内で 2 年間寝かせる。

・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	KITWAF145-750
内容量	750ml
JANコード	8032703372124
希望小売価格	¥5,500 (税抜)