



## ノヴェンタ

ノヴェンタは、ブレーシャ東部、世界的に有名なマーブル模様の大石採石場として発展したポッティチーノ マッティナーナに位置。

オーナーのアレッサンドラ ノヴェンタは、祖父の代から始めたワイン醸造家業を継承。現在夫のクリスティアンと共にワイナリーを運営。

ブドウは全てビオロジック栽培。ブドウ畑は、標高約400mにある南向きの急斜面で、1億9,000年から6,000万年前に形成された大理石層上や採石場に隣接。表層は粘土質と石灰質の混ざった赤土、深層は細かな大理石と土が混ざった特殊な土壌。ミネラル分も豊富で、この土地でしか収穫できないブドウが特徴です。

ポッティチーノDOCは、1968年イタリアで制定された最初のDOCのひとつです。

エノロギは、世界的に有名なワインメイキングのスペシャリスト・カルロ フェッリーニ氏本人の申し出により就任。伝統的製法の復活と最新機器の導入で、この土地とワインのさらなる可能性を追求。

イタリアの著名ワインガイドブック「ガンベロロッソ」では最高評価トレピッキエリを獲得。また、ワイナリー全体を多角的に評価するイタリア・スローフード協会監修の「スローワイン」の他、数多くのワインガイドブックで高い評価を得ています。



EUオーガニック認証取得

## コッレ・デリィ・ウリーヴィ ボッティチーノ

### Colle degli Ulivi Botticino DOC

#### テイスティング・ノート

濃いガーネット色。飲み口が良くフレッシュさを感じるワインです。

バルベーラは酸味と新鮮さ、サンジョヴェーゼは丸みと優雅さ、マルツェミーノは色に寄与し、スキアーヴァジェンティーレは繊細な香りを与えます。

#### 料理との相性・ペアリング

一般的なお料理、牛肉入りのパスタ、赤肉、コールドカット、ブレスアからの匂いの強いチーズが合います。

#### 飲み頃・サービス

適正温度: 16-18°C グラス: 中庸

#### テクニカルデータ

バルベーラとサンジョヴェーゼのブドウを中心に少量のマルツェミーノとスキアーヴァジェンティーレのブドウをブレンド。いずれもポッティチーノ・セーラ丘陵地帯で栽培。

この丘の特定の土壌は、独特で調和のとれた雰囲気と香りをワインに与えます。

ステンレスタンク使用無し。祖父が使用していたセメントタンクを使用するきっかけは、醸造責任者として就任したイタリアを代表する醸造家カルロ・フェッリーニ氏の助言によるもの。

項目	内容
ヴィンテージ	2017
内容量	750ml
生産者名	ノヴェンタ
代表者名	アレッサンドラ ノヴェンタ
種類	赤
味わい	フルボディ
ぶどう品種	バルベーラ 40% サンジョヴェーゼ 30% マルツェミーノ 20% スキアーヴァジェンティーレ 10%
アルコール度数	14.5%
国・地域	イタリア ロンバルディア州
地区・村	ポッティチーノ
土壌	石灰質マール
農法	ビオロジック
収穫量(1haあたり)	60q.li/ha
亜硫酸塩含有量	87mg/ℓ
発酵期間	大型のコンクリートバレルで発酵。マセレーション中にパンチングと細やかなポンピング。新たなセメントタンクに移して約20か月発酵。
年間生産本数	16,000-18,000本
上代	¥6,560