

Rabaja di Bruno Rocca

ラバヤ・ディ・ブルーノ・ロッカ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】



父、ブルーノは今でも毎日畑に出ています！



いつも明るい大人気の娘レイザ

3ビツケーレ/ガンベロロッソ SUPER★★★/ヴェロネッリ

3つの異なるスタイルのバルバレスコ

当主ブルーノのお父さんは葡萄栽培農家で、ワイン造りには否定的でした。栽培から醸造、熟成まで販売するまでに時間のかかるワイン造りは、当時の農民達にとってはリスクが高かったのが当たり前の事だったのかもしれませんが、反対を押し切り、ワイン造りを始めたブルーノ。超収量制限。全除梗で短いマセラシオン。熟成にはフランス産バリックを使用して、当時としては珍しい洗練されたスタイルを確立していきました。

同時にブルーノのお母さんマリア・アデライデが好きだった昔ながらの、遅い収穫、長いマセラシオンの重厚なバルバレスコ「マリア・アデライデ」もリリース。これは母親に対するオマージュとして造られた訳です。

そして、次世代の息子が始めたのが大樽での発酵、長い熟成。父親の力強いバルバレスコとは異なり、線が細いながらも畑の個性が前面に出たスタイルで原点回帰的な美味しさを追求しています。3世代、3種類のバルバレスコが揃った訳です。

最高評価！バルバレスコ・ラバヤ 2016

ランゲにとって待望の冷涼年、2016！特にバローロより標高が低く暖かいバルバレスコにとっては最高の年となりました。まずは熟成期間の短い「ラバヤ」と「クラ」が入港。

ネイヴェ村に属し、石灰含有率が高く、繊細さが出てくる畑が「クラ」。標高や方角はラバヤとほぼ同じなので土壌の違いが一番大きいのだらうと思われませんが、ラバヤよが太く広がるようなワインなのに対し、クラは細く伸びるような印象。

そして、「ラバヤ」。彼等のラバヤはラバヤの中心でマルチネンガを見下ろす位置。ラバヤの中で最も優れた場所です。トゥーフと呼ばれる石灰質の堆積土壌であり、特に珪素が強く、より青かった色調が特徴的。もはや説明は必要ないかもしれませんが。ガンベロロッソでは最高評価「3ビツケーレ」。ヴェロネッリでも最高評価のスーパー3ステッレを獲得。今飲んで美味しいですが、できれば3年は寝かせて欲しいと思います。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	在庫数	ご注文数
A5019	Barbaresco バルバレスコ	2017	赤	750	6,900	アッサンブラージュ	600本	本
A4209	Barbaresco "Rabaja" バルバレスコ・ラバヤ	2016	赤	750	13,000	3Bicchiere ★★★/Veronelli	120本	本
A2583	Barbaresco "Rabaja" Riserva バルバレスコ・ラバヤ・リゼルヴァ	2013	赤	750	24,000		96本	本
A4208	Barbaresco "Curra" バルバレスコ・クラ	2016	赤	750	13,000	95pt/Robert Parker	180本	本
A2584	Barbaresco "Curra" Riserva バルバレスコ・クラ・リゼルヴァ	2013	赤	750	24,000		60本	本
A5020	Barbaresco "Maria Adelaide" バルバレスコ・マリア・アデライデ	2013	赤	750	19,000		120本	本
A5018	Langhe Nebbiolo "Fralu" ランゲ・ネッビオーロ・フラル	2018	赤	750	3,900		360本	本
A5017	Barbera d'Asti バルベラ・ダスティ	2018	赤	750	3,700		480本	本
A4205	Barbera d'Alba バルベラ・ダルバ	2017	赤	750	3,900		60本	本
A5016	Dolcetto d'Alba "Trifole" ドルチェット・ダルバ・トリフォレ	2019	赤	750	2,800		180本	本
A4681	Langhe Chardonnay "Cadet" ランゲ・シャルドネ・カデ	2018	白	750	4,000		600本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM