

2018 Etna Rosso Giovanni Rosso

エトナ ロッソ ジョヴァンニ ロッソ

エトナ地域特有のミクロクリマが生み出すエレガントな赤

ジョヴァンニ・ロッソはピエモンテ州バローロ地域内のセッラルンガ・ダルバ村に位置する小規模家の家族経営のワイナリーです。1890年代からブドウ栽培を行ってききましたが、ジョヴァンニ・ロッソの名前で瓶詰を開始したのは1990年代後半のことです。2001年、ジョヴァンニの息子・ダヴィデが27歳の時にワイン造りを任されるようになりました。フランスで学んだ醸造学、ブルゴーニュのドメヌ・ジャン・グリヴォ、ドニ・モルテで修行した経験を通して、栽培、醸造面の改善に力を注いできた結果、彼は現在、ピエモンテのトップ生産者の一人として高く評価されています。



GIOVANNI ROSSO

新たな挑戦の地を求めて

ダヴィデは、「ワインはテロワールの完全なコピーでなければならない」という一つの目標を掲げてワイン造りを行っています。ワイン造りに関して確固たる信念を持つ彼は、長年に渡り、新たな挑戦ができるテロワールを探し続けていました。そして、2016年に最終的にたどり着いたのがカスティリオーネ・ディ・シチリアのソリッキアータ村に近いエトナの土地です。エトナ山の北東側に位置し、この土地特有のミクロクリマの恩恵を受けたテロワールは、赤ワインの生産に非常に適しています。2016年がファーストヴィンテージで、リリース以来各ワイン専門誌で高得点を獲得しています。



■テクニカル情報■ アペラシオン: DOP.エトナ ロッソ 品種: ネレッロ・マスカレーゼに D.O.C の区画で栽培された土着品種を少量ブレンド 平均樹齢: 45年 Alc: 13,5% 産地: シチリア/モンテドルチェ、ソリッキアータ 畑面積: 6ha (赤ワイン用は 5.5ha) 標高: 730-750m 収穫: 有機農法で栽培したブドウを10月中旬に収穫。醸造: 定期的にルモンタージュ(デレスタージュを途中でを行う)を定期的に施し、ステンレスタンクで約10日間発酵を行う。熟成は、容量の異なるフレンチオーク樽を使用。生産本数: 20,600本

■コメント■ 繊細で突き抜けるようなアロマがあり、スマイル、ベルガモット、低木、濡れた石に仄かな白コショウのニュアンスを感じる。果実味に溢れた広がりのある味わいで、細やかなタンニンと生き生きとした酸味の特徴。後味に力強さと豊かな風味を感じる。フィレ肉のパイ包みやクルトンを入れたキノコのスープと抜群の相性。提供温度 16-17℃

2016 ヴィンテージ★ジェームズ・サックリン 93点: イチゴ、チェリー、レモンの皮のアロマを備え、非常にピュアな果実が香る。ミディアムボディの味わいで、まとまりのあるタンニンがしっかりと感じられ、後味にフレッシュでクリーミーなテクスチャーが残る。今飲んででも熟成させても美味しく味わえるだろう<<2020/12/8掲載>>

2017 ヴィンテージ★ワインエンスー・ジヤスト 93点: レッドベリー、バラ、地中海の低木地帯を思わせるアロマが美しく香り立つ。エレガントさとしなやかさを備えた味わいで、洗練された軟かなタンニンとともに、熟したレッドチェリー、ラズベリー、スターアニス、火打ち石のようなミネラルの風味が感じられる。フレッシュな酸味がワインのバランスを保っている。<<2021/3/1掲載>>

上代価格 ※オープン価格

JANコード: 4543190212090

