

ブランド名(和) ジジ・ロッシ
ブランド名(英) Gigi Rosso
商品名(和) ジジ・ロッシ パローロ
商品名(英) Gigi Rosso Barolo
格付 D.O.C.G. パローロ

定番



生産国	イタリア	商品コード	615963
生産地域	ピエモンテ	JANコード	4955069000132
生産者名	ジジ・ロッシ	アルコール度数	14.5 % vol
生産者名(英)	Gigi Rosso	適温	16 ~ 18
生産年	2018年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	5,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	ネッピオーロ100 %		

オーク樽で2年、瓶で1年熟成。サクランボのフレッシュな香りや、ホワイトペッパーなど穏やかなスパイスの香り。しっかりした酸味、豊富なタンニン。滑らかでエレガント。独特のスパイシーな味わいと微かな甘み。複雑で長い余韻が楽しめる。

色・香・味わい

▶色合いについて

レンガ色がかかったチェリーレッド。透明感よくツヤがあり脚はとても長い。

▶香りについて

押しつぶしたサクランボのフレッシュな香りや、ホワイトペッパーなど穏やかなスパイスの香り。微かななめし皮の香りやヴァニラのような香りもある。

▶味わいについて

しっかりした酸味、豊富なタンニンはまろやかに溶け、滑らかでエレガント。また独特のスパイシーな味わいと微かな甘み、複雑で長い余韻が楽しめる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

白亜質土壌。

▶製法について

スチールタンクで醸造。樽で2年、瓶で1年の熟成。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	15
単品重量(kg)	1.35

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 33 × 25.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7 × 7

受賞歴

このワインに合う料理は？

Tボーンステーキ、オッツ・ブーコ、ボルチーニの Pasta