

ブランド名（和）ジジ・ロッソ

ブランド名（英）Gigi Rosso

商品名（和）ジジ・ロッソ バルベーラ・ダルバ スペリオール

商品名（英）Gigi Rosso Barbera D'alba Superiore

格付D.O.C. バルベーラ・ダルバ

定番



生産国	イタリア	商品コード	615290
生産地域	ピエモンテ	JANコード	8033673760041
生産者名	ジジ・ロッソ	アルコール度数	14 % vol
生産者名（英）	Gigi Rosso	適温	16 °C ~ 18 °C
生産年	2013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	ミディアム～フルボディ	希望小売価格(外税)	2,200円
容量	750ml		
ぶどう品種	バルベーラ100 %		

熟したプラムやブラックチェリー、黒コショウなどの熟成のニュアンスのある香り。口当たり滑らかで、しっかりとした酸とアルコール、果実味が感じられる、バランスの良いミディアム～フルボディ。

色・香・味わい

- ▶色合いについて
- 輝きのある、紫がかった濃いルビーレッド。
- ▶香りについて
- はっきりとした香り立ちで、熟したプラムやブラックチェリー、黒コショウなどの、熟成のニュアンスのある香り。

- ▶味わいについて
- 口当たり滑らかで、しっかりとした酸とアルコールを感じる。プラムやブラックチェリーの果実味と、中庸なタンニンが感じられる、バランスの良いミディアム～フルボディ。

栽培方法・製法

- ▶栽培方法について
- バルベーラは非常に生命力が強く、様々な土壌や天候下でもうまく熟すことが出来る。ピエモンテの広域で生産され、クーネオ県アルバ市周辺で造られるバルベーラワインは「バルベーラ・ダルバ」と呼ばれる。

- ▶製法について
- 温度管理されたスチールタンクで発酵させる。熟成はスラヴォニアンオークの大樽で12ヶ月、瓶内で6ヶ月。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31.5 × 32.5 × 25.3
ケース重量(kg)	15.6	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.2		

受賞歴

このワインに合う料理は？

ハンバーグ デミグラスソース、ハッシュドビーフ、
ボロネーズ(ミートソース)、仔羊すね肉の煮込み