

ブランド名(和) ジュリア・ネグリ  
ブランド名(英) Giulia Negri  
商品名(和) ジュリア・ネグリ パローロ セッラデナリ  
商品名(英) Giulia Negri Barolo Serradenari  
格付 D.O.C.G. パローロ

限定



生産国	イタリア	商品コード	613934
生産地域	ピエモンテ	JANコード	8033424760054
生産者名	ジュリア・ネグリ	アルコール度数	14 % vol
生産者名(英)	Giulia Negri	適温	16 ~ 18
生産年	2017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)	7,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	ネッピオーロ100 %		

セッラデナリは、ラモッラの標高500m近くの西側斜面に位置する区画。酸は高く伸びやかさがあり、タンニン量は多く細やか。香りにあるようなドライフルーツの果実味と酸のバランスが良い。余韻は長く続く。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

オレンジがかったガーネット。

### ▶香りについて

ドライチェリーのような、小粒の赤系ドライフルーツの香り。土やなめし皮、鉄のニュアンスも感じる。

### ▶味わいについて

酸は高く伸びやかさがあり、タンニン量は多く細やか。香りにあるようなドライフルーツの果実味と酸のバランスが良い。余韻は長く続く。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

セッラデナリの畑は、ラモッラの標高500m近くの西側斜面に位置する単一畑。石灰質土壌。樹齢は15年。

### ▶製法について

手摘みで収穫。除梗・破碎後、30℃に温度管理された伝統的な木樽で天然酵母にて発酵。MLFも自然に行う。35日間マセレーション。熟成は2,500Lのオーク大樽で28ヶ月。瓶内で8ヶ月熟成。

## サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.2
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	17 × 25 × 32
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.2 × 8 × 8

## 受賞歴

2013年 ヴィンテージ！パーカーポイント！93点 / 100点満点  
2012年 ヴィンテージ！Wine Enthusiast (ワインエンthusiast)！92点 / 100点満点

## このワインに合う料理は？