

LUIGI RIGHETTI

～ ルイジ リゲッティ ～

安定した高品質を生み出す秘訣

ルイジ リゲッティの畑は、自家畑の他に、60軒の契約農家の畑をあわせて合計160haになります。契約農家のほとんどが長期契約の人々で、中には50年以上の付き合いの人もいます。60軒の農家の畑は様々な場所にありますが、気候は毎年違うため、葡萄の出来も毎年違ってきます。つまり、良い葡萄が出来る畑は毎年違います。しかし、様々な場所に畑があるため、その中からより良い葡萄を選ぶことが出来ます。また、重要な収穫のタイミングですが、ジャンマリア自身が全ての畑を見て回り、どの葡萄をどのワインに使うかを考えながら、収穫時期の判断を行います。「良いワインを造るには良い葡萄が無ければならない。」という哲学のもと、毎年安定した品質を保ち続けています。



プリモ ロッソ ヴェネト 2016

Primo Rosso Veneto

<ジャンマリア リゲッティのコメント>

コルヴィーナのみ1ヶ月ほど軽くアパッシメントをさせています。熟成は大樽で12ヶ月行います。モダンなスタイルかつ、親しみやすいスタイルを持ったワインです。味わいの中に陰干しした葡萄の要素がしっかりと感じられます。アマローネではありませんが、「アマローネに通じる道」となるワインです。

- ◆赤・フルボディ ◆等級：I.G.T.
- ◆国/地域等：イタリア/ヴェネト
- ◆葡萄品種：コルヴィーナ 50%、ロンディネッラ 20%、カベルネ ソーヴィニヨン 15%、メルロ 15%
- ◆熟成：50hlの大樽で12ヶ月

品番：I-845/JAN：4935919058452/容量：750ml

¥1,944 (本体価格¥1,800)

12月に開催した
一般消費者を対象とした試飲会で
最も好評だった赤ワイン



親しみやすく、陰干しした葡萄の要素がしっかりと感じられる味わいです
コルヴィーナを陰干し(アパッシメント)して造りました