

新入荷

NEW ARRIVAL

「ワイン造りは芸術」細部まで手をかけて造られる珠玉のワイン

ロベルト サロット

ROBERTO SAROTTO



オーナーのロベルト サロット

これまでも家族の名前をつけたワインを手掛けてきましたが
ついにロベルト自身の名を冠したキュヴェが誕生しました

アパッシメントしたカベルネ ソーヴィニオンをブレンド こだわりのピエモンテ ロッソ

エツレ ピエモンテ ロッソ 2017

Erre Piemonte Rosso

85 ケース限り



最良の畑で育つ葡萄を使用しており、バルベーラを主体に、カベルネ ソーヴィニオン、メルロをブレンドしています。カベルネ ソーヴィニオンは、アパッシメント（陰干し）した葡萄を使います。畑はモンフェラートにあり、標高は300m、南向きで日当たりの良い理想的な場所に位置しています。土壌は灰色をした粘土質です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は5,000本/haです。収穫は9月の下旬に行います。発酵は温度コントロールしたステンレスタンクで行います。熟成はステンレスタンクで2ヶ月、その後オーク樽で8ヶ月寝かせます。ボトリング後、さらに3ヶ月瓶熟させます。リッチでパワフルであると同時に豊かでやわらかなボディを持つ、とても親しみやすいスタイルです。紫を帯びた濃いガーネット色、チェリーやプラムの豊かなアロマ、リッチでスムーズな口当たり、黒い果実の長い余韻が感じられます。今お飲みいただいても十分に美味しく楽しめますが、熟成させるとさらに素晴らしく発展することが期待できます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2020」で96点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ

等級：D.O.C. 生産者：ロベルト サロット

葡萄品種：バルベーラ50%、カベルネ ソーヴィニオン25%、メルロ25%

熟成：ステンレスタンクで2ヶ月、その後樽で8ヶ月

品番：I-900/JAN：4935919059008/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

これまでに「アウロラ（妻）」、「エンリコ（息子）」、「エレーナ（娘）」と家族の名前をつけたワインを造ってきたロベルト サロットですが、自らの名前をつけたワインが満を持して生産されました。ワイン名は、Robertoの頭文字を取り「R（エツレ）」としています。ロベルト サロットは、著名なDOCGであるバルローやバルバレスコ等のワインを生産していますが、自身の名を冠するワインにあえてピエモンテ ロッソを選んだところに、ロベルトの哲学や思想が感じられます。5つのDOCGに葡萄畑を所有し、ワイン造りを行なう唯一の個人生産者でありながら、それに縛られることのない自由な発想や、ワイン造りの手法、「サロット スタイル」がこのワインにも表現されています。