

# PRODUTTORI DI GOVONE



## ゴヴォーネ (ピエモンテ州)

1957年設立。アスティとアルバの間にあるゴヴォーネを拠点とする共同組合で、ぶどう生産者など約250人の組合員で構成されています。アルバ、ランゲ、ロエロ、アスティ、ポルタコマロといった名産地を広くカバーし、幅広いワイン・ラインアップを所有していることが同社の強みです。州内のワイナリー買収により作付面積は拡大を続けており、現在では300ヘクタール以上、合計5つのワイナリー醸造設備を完備して、安定した生産量と確かな品質を担保しています。



バローロ・バルバレスコを擁するブランド”Terre Sabaude”は同社のトップライン。”サヴォイアの土地”を意味し、この地が昔サヴォイア公国の統治下として栄え、美味なるワインが生産されていたことにちなんでいます。

### モスカート ダスティ

Moscato d'asti

#### 白微発泡:甘口



格付:DOCG モスカート・ダスティ

品種:モスカート

入数:750ml x 6本

alc.: 5.5%

アロマを十分にたたくて熟したぶどうをプレスし、モストをステンレスタンクで発酵。緑がかった柔らかな色みに心地よい泡。フルーツの香りとアロマにあふれた、イタリア伝統の甘口ワイン。食前酒、食後酒、ケーキなどのドルチェと合わせて。

CODE: 8A26

### バルベーラ ダスティ

Barbera d'asti



#### 赤:ミディアムボディ

格付:DOCG バルベーラ・ダスティ

品種:バルベーラ

入数:750ml x 6本

alc.: 13%

ポルタコマロ地区のぶどうを使用。石灰質を含んだ粘土土壌で育ったぶどうを収穫後、ステンレスタンク発酵。オーク樽で約1年熟成。バルベーらしい酸にタンニン、力強さと味わい深さあり。肉を使ったパスタ、サラミやローストビーフ、熟成したチーズと合わせて。

CODE: 8A25

### バルバレスコ

Barbaresco



#### 赤:フルボディ

格付:DOCG バルバレスコ

品種:ネッピオーロ

入数:750ml x 6本

alc.: 14%

土壌は粘土質で畑の標高は最高480メートルと高いエリア。破碎したぶどうは約15日間の醸し(マセラシオン)を経て、オーク樽で2年、瓶内で1年熟成させる。オレンジのエッジを感じるガーネット色。味わいはドライで十分なタンニンあり。心地よい余韻が続くエレガントなワイン。肉料理全般、熟成したチーズと。

CODE: 8T24

### バローロ

Barolo



#### 赤:フルボディ

格付:DOCG バローロ

品種:ネッピオーロ

入数:750ml x 6本

alc.: 14%

土壌は粘土質で畑の標高は最高480メートルと高い。破碎したぶどうは約15日間の醸し(マセラシオン)を経て、オーク樽で3年、瓶内で1年熟成させる。紫のエッジを感じるガーネット色。酸や果実香、タンニンの調和が素晴らしい。牛赤身肉やジビエを用いた力強い料理と共に。

CODE: 8A25



## フェッラーリ ダリオ エ アルベルト (ロンバルディア州)

1955年創業の家族経営ワイナリー。オルトレポ・パヴェーゼの地でピノ・ネロ、クロアティーナをメインに10haの土地でぶどう栽培・ワイン造りを行っています。ももとは祖父母・父の農業をダリオとアルベルト兄弟が引き継いだもので、現在は息子のアレックスが醸造担当者としてすべての醸造・品質管理を行い、伝統を守ったワイン造りを担っています。

オルトレポ・パヴェーゼにおけるワイン造りの歴史は大変古いものです。古代よりぶどう栽培に適したこの土地で生まれるピノ・ネロは非常に評価が高く、現在イタリア全体の70%以上がオルトレポ産だといわれています。赤ワインとしてはもちろん、スパマンテや白ワインにまで変化できる多彩な顔を持つところが、この地のピノ・ネロの特徴です。



### ピノ ネロ スパマンテ ブリュット

Pinot nero spumante brut

#### 白泡:辛口



格付:DOC オルトレポ・パヴェーゼ

品種:ピノ・ネロ

入数:750ml x 6本

alc.: 12%

黒ぶどうを使用したスパマンテ。スパークリングワインに適した酸度・糖度のぶどうを収穫、シャルマ製法で醸造。美しく立ち上るきめ細やかな泡に酵母由来の香り。フルーティーでドライ。乾杯に、また食中を通して合わせるのもおすすめ。

CODE: 8D11

### ピノ ネロ ビアッコ

Pinot nero bianco

#### 白:辛口



格付:IGT プロヴィンチャ・ディ・パヴィア

品種:ピノ・ネロ

入数:750ml x 6本

alc.: 13%

黒ぶどうを使用した白ワイン。手摘収穫後、優しくソフトプレスし、ステンレスタンク発酵。華やかなフルーツ香で味わいはフレッシュ。すっきりとした余韻ながら、程よいボディも感じられる特徴あるスタイル。魚料理、チーズと共に食前のアペリティーヴォとして。

CODE: 8D12

### ボナルダ

Bonarda

#### 赤微発泡:ミディアムボディ



格付:DOC オルトレポ・パヴェーゼ

品種:クロアティーナ

入数:750ml x 6本

alc.: 12.5%

手摘収穫後、発酵。滓引き後はタンク内で静置させ、密閉タンクで二次発酵を行う。深いルビーレッド色に美しい泡。チェリーやブラックベリー豊かな香り。味わいは柔らか。冷やしたものをサラミやチーズと合わせて。

CODE: 8D13

### ブッタフォーコ ビオロジコ

Buttafuoco biologico



#### 赤:フルボディ

格付:DOC オルトレポ・パヴェーゼ

品種:クロアティーナ、バルベーラ、ウバ・ラーラ、ヴェスホーラ

入数:750ml x 6本

alc.: 13%

オーガニック栽培の4種のぶどうを手摘収穫。発酵後は収穫年の翌秋までタンク内で熟成。香りはスパイスのニュアンスがあり、華やか。十分な骨格あり。ハム・サラミ、肉系パスタ、メインならジビエなど、幅広いペアリングが可能。

CODE: 8D14