

PICOLLO ERNESTO

ピッコロ エルネスト

PICOLLO
E R N E S T O

ガヴィには、全部で11の地域があり、その中で最も古く、かつ高品質な葡萄を生産するエリアがロヴェレートです。このロヴェレートに、1800年代中頃よりガヴィ=コルテーゼだけを造り続けるスペシャリスト、ピッコロ・エルネストがあります。オーナーは父親のエルネスト氏と息子のジャン・ロレンツォ氏。それぞれの夫人と子供のみという、本当の家族経営です。

ピッコロ・エルネストは、ロヴェレートの中腹、標高250~300mにあります。

畑は全てなだらかな斜面です。葡萄の殆どは70年以上の古木。作る葡萄は、コルテーゼのみです。

かつては栽培・収穫した全ての葡萄を、直ぐ近くの名門、ラ・スコルカに販売していましたが、1994年より、アジェンダ・アグリコラとして瓶詰めを開始しました。

ガヴィでも最近では、エノロゴを採用したカンティーナが増え、樽を使用する造り手が増えていますが、ピッコロでは、コルテーゼという葡萄の個性を大切にする為、全てステンレス醗酵・熟成を行っています。

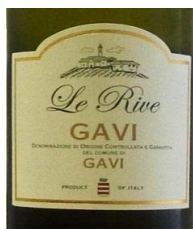
また、得意なコルテーゼの品質のみを追求する、他の葡萄・他のキュヴェは一切造らない、まさに本物のスペシャリストです。



ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード

Gavi Le Rive D.O.C.G.

ガヴィ レーヴェ



コルテーゼ100%。樹齢50~70年。粘土質に小石の混ざった土壌。除梗をしない状態で発酵。収穫からプレスまでは1時間以内に行う。フレッシュさや酸のレベルを大切にするため、マロラクティックは行わない。Le Riveとは、ロヴェレート地区のピッコロが所有しているエリアの古くからの呼称。

2015	750/12	¥2,300	4986504 114787	2249925-3825
------	--------	--------	----------------	--------------



写真左/全てステンレスタンク醗酵、熟成を行っている。

写真上/ジャン・ロレンツォ・ピッコロ氏

写真下/ピッコロの畑。樹齢70年のコルテーゼが栽培されている。

