



RIVETTO リベット



RIVETTO WINERY は個性を大切に、ワイン造りに対するアイディアと品質を第一に考えます。20世紀初めに4代前の創始者ジョヴァンニが店舗を立ち上げたところから始まり、その後アルバ、ランゲと畑を拡大し、それぞれの地を代表する高品質なワインを造り、成功を収めました。現在ワイナリーはセルジオの代に受け継がれ、バローロ地区のセッラルンガ・ダルバとシニオの間にあり、その土壌はミネラルとカルシウムを豊富に含んだ石灰粘土質でブドウ栽培に非常に適した土地です。また土壌の性質を最大限に活かし、化学薬品は使わず天然肥料のみで栽培することに徹底しています。バローロを始め、ランゲ、バルベラダルバ、バルバレスコなど、12種類のワインを醸造していますが、それらのワインはどれもワイン雑誌やコンクールで高得点を獲得しています。ワイナリーを代表するバローロの畑は、近年話題を呼んでいるセッラルンガにあり、醸造は長年の研究を経てクラシックスタイルをベースに、モダンスタイルの良い部分のみを組み合わせた独自の方法で行っています。時を経て熟成することに変化する、上品で複雑味のある、味わい深いリベットのワインをお楽しみください。



RIVETTO MOSCATO D'ASTI Wiktoria
リベット モスカート ダスティ ヴィクトリア

オーナーであるエンリコの娘ヴィクトリアから名付けたワイン。酸を残し、アルコール度数を抑えるため8月下旬に早摘みし、選果されたブドウのみを使用して醸造します。麦わらがかったイエローで心地よい微発泡。ライチやハチミツの甘い香りがとても爽やかで、低めのアルコール度数も飲みやすい味わいです。デザートと一緒に召し上がください。最適温度は7℃。
《品種:モスカート100%》

品番:riv-011	本体価格 ¥ 3,000
弱発泡性白ワイン	甘口
750ml	5%
VT/格付け: 2013 / D.O.C.G	JANコード: 8027275000063



RIVETTO KASKAL Extra Brut
リベット カスカル エクストラ ブリュット

“KASKAL”は、酸味のしっかりある厳選された果房下部のブドウのみで丁寧に造られます。シャンパーニュ製法で醸造、45ヶ月間瓶内熟成を行います。輝きのあるイエローにややブロンズのニュアンス。香りはイースト、カモミール、いちじくやハチミツを思わせませ。心地よいエレガントな酸味とリッチで甘味を感じる余韻が広がり、あらゆるお料理に合います。最適温度は8℃。年間生量2,500本。
《品種:ネビオー100%》

品番:riv-021	本体価格 ¥ 8,000
発泡性白ワイン	辛口
750ml	12.5%
VT/格付け: N.V. / V.S.O	JANコード: 8027275000209



RIVETTO LANGHE NASCETTA
リベット ランゲ ナシエッタ

セミアロマティックでエイジングポテンシャルの高いランゲの地ブドウ、ナシエッタ。ミネラル豊富な石灰砂質土壌で育ちます。青リンゴ、レモン、ハーブの香りを持ち、しっかりとしたミネラル感と程よい酸を持つ、とてもバランスのとれた白ワイン。ステンレスのみで醸造されているのでフレッシュ感を楽しめます。野菜や白身のお肉の前菜と良く合います。最適温度10~12℃。
《品種:ナシエッタ100%》

品番:riv-001	本体価格 ¥ 4,800
白ワイン	辛口
750ml	13%
VT/格付け: 2013-2014 / D.O.C	JANコード: 8027275000162



RIVETTO BARBERA D'ALBA Nemes
リベット バルベラ ダルバ ネメス

オーナーであるエンリコの父の叔母の名前が付けられたワイン。30HLの大樽で熟成させます。濃く鮮やかなルビー色で、熟した赤系果物の香りや芳醇なスミレの香りがし、上品なタンニンが口の中に広がります。しっかりとした味わいは、バスタボローネーゼ、赤身のお肉との相性抜群です。最適温度は17℃。
《品種:バルベラ100%》

品番:riv-008	本体価格 ¥ 3,000
赤ワイン	フルボディ
750ml	14%
VT/格付け: 2013 / D.O.C	JANコード: 8027275000018



RIVETTO LANGHE NEBBIOLO
リベット ランゲ ネビオーロ

長めのスキンコンタクトとマロラクティック発酵により、エレガントな仕上がりワイン。12ヶ月間30HLの大樽で熟成させます。きれいなルビー色で、複雑性を帯びた香りのなめらかなタンニンが感じられます。バランスがとれても良く、温かく心地よい余韻の残るワインです。グリル料理と合わせてお召し上がりください。最適温度は16℃。
《品種:ネビオーロ100%》

品番:riv-009	本体価格 ¥ 3,800
赤ワイン	フルボディ
750ml	14%
VT/格付け: 2012-2013 / D.O.C	JANコード: 8027275000179



BARBARESCO MARCARINI
リベット バルバレスコ マルカリーニ

オレンジがかったルビー色で、透き通った花の香りが程よく、マルカリーニ特有のタンニンがバランスよくきたワイン。子牛のすね肉、ウサギ、熟成チーズに良く合います。
《品種:ネビオーロ100%》

品番:riv-022	本体価格 ¥ 7,500
赤ワイン	フルボディ
750ml	14%
VT/格付け: 2014 / D.O.C.G	JANコード: 8027275000216



RIVETTO BARBERA D'ALBA Loirano Soprano
リベット バルベラ ダルバ ソイラーノ ソプラノ

ロイラーノの標高390mの丘の上の頂上で栽培されたバルベラのみを使用して造られた高級ラインのバルベラダルバ。フレンチオークの新樽で24ヶ月、その後瓶内で12ヶ月熟成させます。ランゲの土壌が反映されたエレガントでポテンシャルの高いワインです。程よいタンニンと華やかな香りは熟成が増す毎に変化していきます。赤身のお肉や熟成チーズなどに良く合います。最適温度は16℃。
《品種:バルベラ100%》

品番:riv-003	本体価格 ¥ 8,200
赤ワイン	フルボディ
750ml	14.5%
VT/格付け: 2012 / D.O.C	JANコード: 8027275000155



RIVETTO BAROLO Briccolina
リベット バローロ ブリッコリーナ

最高峰の畑“ブリッコリーナ”で造られた、リベットの最高級ラインバローロは、年間生産本数わずか680本。標高340mセッラルンガ最上部の畑は、地層2mに泥灰土を含み、ミネラルとカルシウム豊富な粘土質土壌で、ピオ製法で栽培しています。クラシック製法とモダン製法を組み合わせ、長期間のマセレーションをし、味わいにしっかりとミネラル感を与えます。ワインの熟成ポテンシャルを最大限に生かすため、大樽のみで36ヶ月熟成させ、16ヶ月瓶内熟成させます。赤身のお肉のステーキ・ロースト・煮込みやジビエ料理と良く合います。最適温度は17℃。
《品種:ネビオーロ100%》

品番:riv-006	本体価格 ¥ 25,000
赤ワイン	フルボディ
750ml	14.5%
VT/格付け: 2009 / D.O.C.G	JANコード: 8027275000186



RIVETTO BARBERA D'ALBA Zio Nando
リベット バルベラ ダルバ ジオ ナンド

畑は西向き斜面のランゲ中腹部に位置し、土壌はトルトニアン時代からのミネラルとマグネシウムを豊富に含んだ石灰砂質。大樽で約14ヶ月、その後約4ヶ月小樽熟成させ、9ヶ月瓶内熟成させます。パワフルで熟した果実の香り、丁子や甘草の甘いスパイス、樽からくるロースト香、きめ細かいタンニンを感じる洗練された味わいの赤ワイン。熟成することにより、色と味わいの変化を楽しめるワインです。最適温度は16℃。
《品種:バルベラ100%》

品番:riv-002	本体価格 ¥ 4,500
赤ワイン	フルボディ
750ml	14.5%
VT/格付け: 2011 / D.O.C	JANコード: 8027275000087



RIVETTO BAROLO del Comune di Serralunga d'Alba
リベット バローロ デル コムーネ ディ セッラルンガ ダルバ

セッラルンガダルバ地区の標高410mの西向き畑で育ったネビオーロのみを使用。カルシウムとマグネシウム豊富な粘土質の土壌が、ブドウにしっかりと酸を与え、長期熟成を可能にします。このクラシックタイプのバローロは、卵白を使って清浄し、30ヶ月間30HLの大樽で熟成させ、10ヶ月瓶内熟成させます。ドライフルーツやスミレの香りに、しっかりとしたタンニンがとて長く心地よい余韻を与えます。赤身のお肉、燻製などにも良く合う味わいです。最適温度は17℃。
《品種:ネビオーロ100%》

品番:riv-004	本体価格 ¥ 8,000
赤ワイン	フルボディ
750ml	14.5%
VT/格付け: 2012 / D.O.C.G	JANコード: 8027275000148



RIVETTO BAROLO Leon Riserva
リベット バローロ レオン リゼルヴァ

昔からセッラルンガ地区で造られたワインはその力強さから、“レオン(ライオン)”と呼ばれていました。それがワイン名の由来になっています。5年間の熟成期間を経てバローロの“リゼルヴァ”を名乗るワインは、長期熟成のポテンシャルが高い樽だけを厳選して瓶詰めしています。15~20年熟成させてからが最も本領を発揮するワインです。40ヶ月間30HLの大樽とフレンチオークの小樽で熟成させた後、20ヶ月瓶内熟成します。酸と果実味が共に豊かで厚みがあり、熟成された味わいのバローロは赤身のお肉やジビエと良く合います。最適温度は17℃。
《品種:ネビオーロ100%》

品番:riv-005	本体価格 ¥ 16,000
赤ワイン	フルボディ
750ml	14.5%
VT/格付け: 2008 / D.O.C.G	JANコード: 8027275000032



RIVETTO GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO
リベット グラッパ ディ ネビオーロ ダ バローロ

バローロの絞りかすを使って造った、ネビオーロ100%のグラッパ。樽の風味を活かしてロースティエーでコクのある辛口です。10~15年熟成可能です。
《品種:ネビオーロ100%》

品番:riv-012	本体価格 ¥ 7,500
ブランデー	700ml
42%	樽
VT/格付け: N.V	JANコード: 8027275000117