



仕様

地域：イタリア / ピエモンテ

原産地呼称：イタリア / D.O.C.G.- バローロ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネッビオーロ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート4つの素晴らしいテロワールのブレンド（カンヌビ、ブッシア、テルロ・ヴィーニャ・コスタ・グリマルディ、モンヴィリエーロ）

合う料理 あらゆる食事と好相性

葡萄品種 100% ネッビオーロ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畠 / 酿造方法

気候 溫暖な大陸性気候

地質 カンヌビ、ブッシア、テルロ・ヴィーニャ・コスタ・グリマルディ、モンヴィリエーロ

収穫 2017年は、温暖な気候と、降雨量が少なかったことが記憶に残る。冬は温暖で降雪も少なく、春は多少の雨と季節平均を上回る気温となり、葡萄樹の生育をさらに促進し、早熟となった。それがシーズン中も続き、4月末にはランガ全域で、特に夜間に気温がかなり低下し、霜による被害が発生したが、全体的にはコントロールすることができた。5月に入ると、多くの高気圧が通過したため、好天が長く続いた。その後も天候は安定し、畠の管理は問題なく、良好な状態が保たれた。夏の間記録された最高気温は、イタリアの他の地域と同様に平均以上となったが、他の暑い年とは異なり、夜は涼しかった。8月末から9月初めにかけて、待望の雨にも恵まれた。葡萄樹の水分が部分的に確保できたので、きれいな黒色に完熟した。9月の第1週目から気温は大きく下がり、昼夜の温度差が大きくなり、平均的な気温となり、ネッビオーロの優れたアントシアニンとタンニンが抽出できた。早熟ヴィンテージだったが、葡萄樹は十分に成長することができた。

醸造 コンクリートタンクで30-32°Cで発酵後、22-25日間マセラシオンする。温度管理しながらデカントし、マロラクティック発酵を促す。

熟成 オークの大樽で長期熟成し、瓶詰後、リリースまで瓶内熟成する。

酸度 0.60g/L

PH 6.00g/L

残糖度 0.50g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント！ワイン・エンスージアスト 92ポイント！デキャンター 88ポイント！ジャンシス・ロビンソン 17/20ポイント！