



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 魅惑的な胡椒と石墨の芳香を示し、すっきりしたタンニンは焦点が定まっていて、長く続く。生き生きとして、飲みやすい。

合う料理 ソース添え料理、熟成チーズ、ハムなどと好相性

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。

畑 / 醸造方法

テロワール カンヌビ、バローロ

葡萄畠の位置 カンヌビ、バローロ

気候 溫暖な大陸性気候

地質 バローロの一部では、白っぽい黄色い泥灰土壌が特徴的。

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、されない黒色に完熟した。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 0.71g/L

PH 6.04g/L

残糖度 0.52g/L

受賞歴

Vini Veronelli 3つ星/93ポイント！

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 96ポイント！