



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：ネッピオーロ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 黒胡椒や白胡椒のスパイスに、ほのかなタバコやなめし革を伴い、バルサミコのアロマが加わる。素晴らしく生き生きとした味わいが広がり、ミネラルも感じる、滑らかで上質なタンニンの心地良い余韻が残る。

合う料理 しっかりとした肉や魚料理などと好相性

葡萄品種 ネッピオーロ 100%

*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

葡萄畑の位置 カンヌビ、バローロ

気候 温暖な大陸性気候

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 10月末

醸造 低温のコンクリートタンクで発酵後、丁寧にポンピングオーバーしながらマセラシオンする

熟成 3000-5000Lのフレンチオークの大樽で25ヵ月熟成

酸度 5.25g/L

PH 8.00

残糖度 1.17g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケート 96ポイント！

ワイン・スペクテーター 95ポイント！

ケリン・オーキーフ 97ポイント！