

# Chionetti

ランゲ地区のドリアーニにワイナリーを構えるキオネッティのスタートはドルチェット種の栽培でした。近年はバローロ生産地エリアにワイナリーを所有し、ネッピオーロ種やバルベーラ種もつくります。またランゲ地区でここ最近注力されているリースリング種の栽培もおこなっています。創始者であるクイント・キオネッティ氏はドルチェット種を語る上では欠かせない人物であり、一目置かれていたワイナリーでもあります。クイント・キオネッティ氏の祖父ジュゼッペ・キオネッティ氏によって1912年に創業され、現在はクイント氏の孫であるニコラ氏がワイナリーを率いています。土壌は粘着性のある石灰質土壌で非常に骨格の優れたワインができます。フィルターはかけず、冬期も特に温度の管理はせず自然な環境下でワインの醸造を行い、酵母もセレクトされたものは使用せず、畑にも除草剤を使用せず現在はビオ栽培の認定も受けています。

栽培面積:                      オリーブ畑:                      標高:                      生産本数:

## Barbera d'Alba Vigna San Sebastiano 2022 D.O.C. Piemonte

¥5,600 税抜

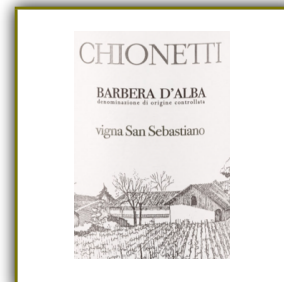
¥6,160 税込

度数: - 生産本数: 5000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% バルベーラ



### コメント / Commento / Comment:

畑のサン・セバスティアーノはモンフォルテに位置します。9月下旬に収穫し、ステンレスタンクで発酵し大樽で約12ヶ月熟させます。ノンフィルター。濃い赤ムラサキの色合いでチェリーやプラム、そしてハーブの香りが広がります。口に含むとなめらかな酸味が広がり、後味にはスパイシー感と心地よい果実感と渋みが感じられます。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 5 / Giorni / Days  
発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea  
ステンレス・タンク - Stainless  
熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month  
大樽 - Botte grande - Big barrel  
瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

### テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - チェリー, Ciliegia, Cherry - スパイス系, Speziato, Spicy -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full      酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

