

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、一目置かれている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:

Barolo Bussia Pianpolvere 2020 D.O.C.G. Piemonte

¥19,800 税抜

¥21,780 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッピオーロ



度数: -- 生産本数: 1900 - 赤 Rosso

コメント / Commento / Comment:

ピアンポルヴェレは今ではブッシアの一部だがかつてはクリュの一つと考えられていました。名前はナポレオンが火薬庫として使ったことに由来し、歴史がありブドウ畑としても長い伝統を持ちます。1965年に植えたブドウを使用し20-30日、果皮と共に発酵、マセラシオンを行った後、フランス産大樽で熟成させます。透明感ある赤ムラサキの色合いで芳醇な果実や花のアロマ、甘草やスパイスなど複雑な香が広がります。骨格ある味わいで長い余韻が調和し、ボリュームは感じるもののタンニンは落ち着いており非常にエレガントな印象です。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 21 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea
開放木製タンク - Tronco Conico

熟成 / Maturazione / Ageing: 48 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Cilegia, Cherry - ラズベリー, Lampone, Raspberry - スパイス系, Speziato, Spicy - 花の香り, Floreale, Floral - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: フル 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: 高貴 - Duro - Strong

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

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

