

# 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 Vigna Parussi 2020 D.O.C.G. Piemonte

度数: -- 生産本数: 3000 - 赤 Rosso

¥9,800 税抜

¥10,780 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッピオーロ



### コメント / Commento / Comment:

カスティリオーネファレット村のクリュ“バルッシ”のブドウを使用。10月に収穫したブドウをフレンチオークの大樽で発酵。熟成も同様に大樽で行う。ノンフィルターのため後ろが透けて見えるほどのクリアな色味ではないが、旨味が凝縮されている。フルーティ、フローラルな第一印象と共に、ドライフラワーやスパイス、甘草のニュアンスなどクラシックなバローロの特徴的なアロマ。凝縮感と堅牢なタンニンがあるが、アフターには若々しいフレッシュな余韻があり、心地良い。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

**マセラシオン / Macerazione / Maceration:** 15 / Giorni / Days

**発酵 / Fermentazione / Fermentation:** 15 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea  
ステンレス・タンク - Stainless

**熟成 / Maturazione / Ageing:** 30 / 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 Organolettico / Organoleptic test

**香り / Aromi / Aromas:** ラズベリー, Lampone, Raspberry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 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

