

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ラー種もつくります。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:

Barolo Vigna Parussi 2021 D.O.C.G. Piemonte

¥11,000 税抜

¥12,100 税込

度数: -- 生産本数: 3000 - 赤 Rosso



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

