

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バイ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:

Dogliani Briccolero 2023 D.O.C.G. Piemonte

¥5,600 税抜

¥6,160 税込

度数: - - 生産本数: 25000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ドルチェット



コメント / Commento / Comment:

ドリアーニDOCGのクリュサンルイジのなかの畑のひとつ、ブリッコレーロの土壌はサンルイジに比べ砂質が少なく、貝殻、プランクトンを豊富に含んだ泥石灰が多く、炭酸カルシウム量が際立って高いといわれます。南東向き大きな傾斜で、これらのマイクロ気候はバローロのモンフォルテダルバに似ています。約12ヶ月のセメントタンクでの熟成。ノンフィルター。落ち着いた赤ムラサキの色合いでブラックベリー、バルサミコ、スパイスの香が広がります。心地良い酸としっかりとしたタンニンが感じられるワインです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / 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
セメントタンク - Cemento - Cement

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイastingノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: フラoral - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - 花の香り, Floreale, ミネラル, Minerale, Mineral - チェリー, Ciliegia, Cherry -

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:

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: 中間的 Meta'

