

# 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 La Costa 2019 D.O.C.G. Piemonte

¥5,400 税抜

¥5,940 税込

度数: - 生産本数: 3000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ドルチェット

### コメント / Commento / Comment:

ラ・コスタはサンルイジの中で最も標高の高い400mに広がる丘の上の畑です。以前はブリッコレーロにブレンドされるワインだったものの、当主がニコラ氏になったときからリリースするワインです。大樽で約16ヶ月熟成させ、翌々年の8月にボトリングをおこないます。生産本数は年間で約3000本と少なく限りなくネッピオーロに近く、ムラサキ色の色合いで渋みも兼ね備えた品格を感じる豊かで高貴なアロマが広がります。口に含むと酸とタンニンがしっかりと感じられ、長期熟成が期待できるドルチェットのワインです。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 25 / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless 大樽 - Botte grande - Big barrel

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

### テイスティングノート / Esame Organoleptico / 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 - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - チェリー, Ciliegia, Cherry -

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: 重厚 - Lungo - Long

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

