

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:

Dogliani San Luigi 2024 D.O.C.G. Piemonte

¥4,800 税抜

¥5,280 税込

度数: 13.5% - 生産本数: 35000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ドルチェット



コメント / Commento / Comment:

サン・ルイジはドリアーニの地名であり標高は最大500mほどの丘となっている。キオネッティが所有する単一畑も全てサン・ルイジ内にあり、いわばキオネッティの最もスタンダードでソフトなドリアーニ。9月に収穫と発酵を行い、フィルターはかけない。ステンレスタンクにより熟成し、約1年でリリース。泥石灰を中心に、砂や岩の土壌が交互に現れる。貝殻などによる炭酸カルシウムの影響で白い土壌となり、ワインに豊かなアロマと骨格を与える。ベリー、カシス、ドルチェットらしい花のアロマ。ブリッコレーロに比べ口当たりやタンニンは優しい。

深いヴァイオレット色を帯びた外観から、チェリーや野いちごを思わせるフレッシュで凝縮した果実香に、バイオレットやラベンダー、ナツメグなどのスパイスで草本的なニュアンスが感じられます。口に含むと、生き生きとした果実味と程よい酸が心地よく広がり、滑らかで丸みを帯びたタンニンがまろやかさと骨格を与えています。余韻にはプラムやアーモンド、ほのかなミネラル感が長く続き、バランスよくフィニッシュします。グリルしたソーセージや野生キノコ料理、ラム肉、チーズとのペアリングに最適な、エレガントで魅力的な一本です。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / 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: 11 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

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: チェリー, Cilegia, Cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 花の香り, Floreale, Floral - ベリー, Frutto di bosco, Berries -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

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

