



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、ネッビ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:

Langhe Nebbiolo La Chiusa 2020 D.O.C. Piemonte

¥4,900 税抜

¥5,390 税込

度数: - 生産本数: 10000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッビオーロ

コメント / Commento / Comment:

使用するブドウは主にドリアーニを生産するサンルイジの畑と、バローロの畑であるモンフォルテダルバのブッシアのものを使う。ドリアーニの生産者だからその贅沢なブレンドと言える。泥石灰質をベースとした混合の土壌。ソフトプレス後、15-21日間ほど果皮と一緒に木樽でマセレーションをおこなう。ノンフィルター。大樽にて約12ヶ月熟成後、翌年の11月にボトリングをおこなう。フローラルでフレッシュなアロマ。エレガントな口当たりとタンニンがある。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / 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 - 花の香り, Floreale, Floral - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - スミレ属, Viola, Viola -

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: 調和感有り

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

