

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。近年はバロー口生産地エリアにワイナリーを所有し、ネッピオー口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:

Langhe Riesling 2023 D.O.C. Piemonte

度数: - - 生産本数: 4000 - 白 Bianco

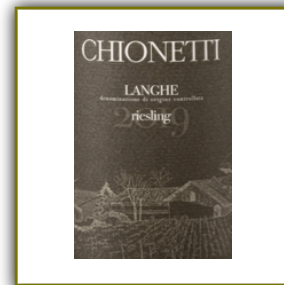
¥6,900 税抜

¥7,590 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% リースリング



コメント / Commento / Comment:

ドリアーニのボルガータ・マルティーナ地区に位置する畑から収穫されるリースリングを使用します。土壌は白亜石灰質土壌でランゲの典型的な土壌とも言われています。黄色かった麦わらの色合いで白い花や柑橘の優しい香りが広がり野菜の野性味青みある香りが続きます。口に含むと心地よい酸味が特徴でこのブドウ品種（リースリング・レナノ）らしい爽快感が全体に後味にミネラル感とブドウの旨味が広がります。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 8 / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless

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

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - 花の香り, Floreale, Floral - ミネラル, Minerale, Mineral -

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: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

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

