

Fabio Perrone

Piemonte州Cuneo県のS.Stefano BelloにあるこのワイナリーはValdivillaの丘の背に沿って広がり、すり鉢のような地形による急勾配の畑に十分な日光が当たる好条件を備えているが、反対に厳しい労働条件であるともいえる場所である。標高は300~400mで粘土質と石灰質の交じり合った土質である。このような場所にPerrone一族は約8haの畑で3代に渡りCascina Gallettoのワイナリーを営んできた。Moscatoを中心に他の品種も栽培しているが、近年実験的に新しいクローンのぶどうの研究も行っている。ぶどう栽培に関しては先代から続くオーガニックの方法を重視し、ワインの醸造に関しても必然的に伝統的手法を守り抜いている。また量り売りをしてきたのも止めて完全に自社でボトリングをしている。

栽培面積: 15 オリーブ畑: 標高: 300-400 生産本数:

Barbera d'Asti Superiore Valdivilla 2022 D.O.C.G. Piemonte

¥5,200 税抜

¥5,720 税込

度数: - - 生産本数: - - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100 バルベーラ



コメント / Commento / Comment:

深みのあるルビーレッドの色合いと、熟した赤系果実の芳醇な香りに、ほんのりと漂うスパイシーなニュアンス。口に含むと、軽すぎず重たすぎのバランスの取れた味わいとしっかりとした骨格、そして長く続く余韻が印象的です。明るくフレッシュな酸と果実味を楽しみたい方におすすめのワインです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 8 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / 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

トンノー - Tonneau

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

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

香り / Aromi / Aromas: ラズベリー, Lampone, Raspberry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

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

