

# 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のワイナリーを経営してきた。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:

## Dolcetto d'Alba Fontana 2023 D.O.C. Piemonte

¥3,900 税抜

¥4,290 税込

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ドルチェット



コメント / Commento / Comment:

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 Lievito autoctono  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month  
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month    ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas:      チェリー, Ciliegia, Cherry - ジャム, Confettura, Jam - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light    酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

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

