

ワイナリーはモンテグロッソ・ダスティから少し外れたアリアーノとコスティリオーネ・ダスティの中間に位置する。ワイナリーの歴史は1894年にロエロ家の初代ヴィンチェンツォ氏がモンテグロッソ・ダスティのズッケットに土地を購入し、バルベーラを植樹したことに始まる。その後、息子のマルチェッロ、孫のヴィットリオ、そして現当主のフランコに至る。フランコと共に妻のルチアと息子のジャンルカが手伝っている。粘土、石灰、そして砂の入り混じった土壌でバルベーラの栽培に最適な土地の一つである。かつてはポトリングせずにバルク売りをしていたものの、1995年から自社でポトリングして販売している。

栽培面積:                      オリーブ畑:                      標高:                      生産本数:

## Barbera d'Asti Cru Carbone 2017 D.O.C. Piemonte

¥3,000 税抜

¥3,300 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

バルベーラ

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



### コメント / Commento / Comment:

ガーネット色。ブルーベリー、ラズベリーなどの果実やスパイスの香り。口当たりは柔らかく、スパイシーで濃縮感のある果実味。柔らかな酸味と滑らかなタンニンを余韻に感じ、心地良いエレガントな味わい。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation:                      / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing:                      / 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 Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas:                      ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy -

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:                      n.d.

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

アフターテイスト / Retrogusto / After taste:                      長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept:                      中間的 Meta'

