

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は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 Superiore 213 2014 D.O.C. Piemonte

¥3,700 税抜

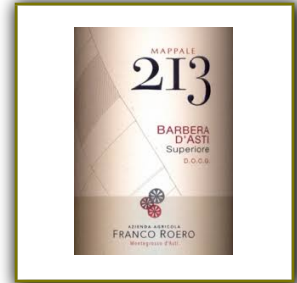
¥4,070 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% バルベーラ

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



### コメント / Commento / Comment:

ブラックチェリー、ブルー、チョコレートを思わせる甘い香り。酸味とコクのある果実味のバランスが良く、滑らかで口当たりの良いボリュームある余韻の長い味わい。

### 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

大樽 - Botte grande - Big barrel

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:                      ベリー, Frutto di bosco, Berries - 果実, Fruttato, Fruity - チョコレート, Cioccolato, Chocolate -

ボディ / Struttura / Body: フル 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:                      重厚 - Lungo - Long

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'

