

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 Sichei 2014 D.O.C. Piemonte

¥4,700 税抜

¥5,170 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:

ガーネット色。しっかりとした粘性をもつ。カシスや、完熟したプラム、スパイスやリコリスの香り。果実味とアルコール感が口いっぱいに広がり、滑らかでしっかりとしたタンニンを感じ、柔らかい酸味と果実味のバランスが良い粘性の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

バリック - Barrique

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:                      果実, Fruttato, Fruity - スパイス系, Speziato, Spicy - 甘草, Liquirizia, Licorice -

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'

