

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、バルペ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ペ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:

## Grignolino d'Asti 2017 D.O.C. Piemonte

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso

¥2,800 税抜

¥3,080 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% グリニョリーノ



コメント / Commento / Comment:

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 - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body:    ライト 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:

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

