

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:

Piemonte Chardonnay 2017 D.O.C. Piemonte

¥2,800 税抜

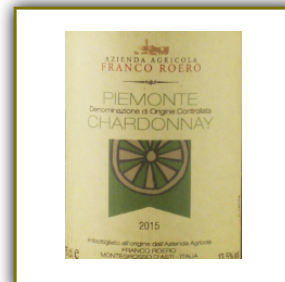
¥3,080 税込

度数: - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ



コメント / Commento / Comment:

輝きのある黄金色。グレープフルーツやパイナップルなどのトロピカルフルーツの香り。ミネラル、酸味、果実味のバランスが心地良い味わい。

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

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 Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 植物系, Vegetale, Vegetable - トロピカル, Tropicale, Tropical -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

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: 中間的 Meta'

