



BRUNA GRIMALDI®

現当主の祖父であるジャコモ・グリマルディがグリーンツァーネ・カヴールでぶどうを栽培したのが始まりである。その後祖父の息子が手伝っていたが、ワイン醸造学を学んだグリマルディ夫妻が共に関わるようになり現在に至る。3つの地区、グリーンツァーネ・カヴール、ロッティ、セッラルンガ・ダルバに8haの畑を所有している。

【ネッピオーロについて】

ミケ ぶどうが小粒、数量が少ないがフルボディに仕上がる。色素が30%強い。 / ランピア ノーマルに使われている。ぶどうの実が大きい。(Badarina, Camillaに使用) / ロゼ 香りが強い / ボッラ 現在少量生産

栽培面積: 14 オリーブ畑: 0 標高: 生産本数: 70000

Barbera d'Alba Superiore Scassa 2021 D.O.C. Piemonte

¥4,200 税抜

¥4,620 税込

度数: 14.5 - 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:

バルベーラらしい華やかな果実味が広がり口に含むとミディアムボディのバルベーラ。程よく酸があり後味に心地よい苦味を残す。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - チェリー, Ciliegia, Cherry - スミレ属, Viola, Viola - スパイス系, Speziato, Spicy -

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

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい

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

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

