

Grimaldi Bruna

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、ロッディ、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

Barolo Badarina 2018 D.O.C.G. Piemonte

¥8,700 税抜

¥9,570 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッピオーロ



コメント / Commento / Comment:

バダリーナはセッラルンガ・ダルバのクリュで、ワイナリーを象徴するワイン。標高450mの南東向け斜面に、豊富な石灰質の土壌に粘土と砂の層より構成される。ステンレスタンクによる長期の醸し(25-35日間)と発酵の後、マロラクティック発酵はステンレスとコンクリートタンクで行われる。スラヴォニアンオークの大樽と一部フレンチオークのバリックで30カ月熟成し、瓶内での熟成を経てリリース。赤い果実、ハーブ、スパイス、熟成したバルサミコのアロマ。力強い骨格に果実の凝縮感とタンニンが調和した、ややモダンな印象のバローロ。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 35 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 30 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau 大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 10 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ラズベリー, Lamponi, Raspberry - スパイス系, Speziato, Spicy - 花の香り, Floreale, Floral - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 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'

