

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。

【ネッビオーロについて】
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 Bricco Ambrogio 2019 D.O.C.G. Piemonte

¥8,800 税抜

¥9,680 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッビオーロ

コメント / Commento / Comment:

ブリッコアンブロージョはバローロ生産エリアの北側「ロッディ」村の単一畑。標高250mの南側斜面、粘土質を主として石灰と砂が混ざる土壌である。よく日が当たり、寒冷なヴィンテージでもよく熟したブドウが収穫される。ステンレスタンクとコンクリートタンクによる発酵と、トノーによる30カ月の熟成。温和でよく熟した果実とスパイスのアロマがあり、程よいボリュームの飲み口を経て、シルキーなタンニンに至る。

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

トンノー - Tonneau

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

テイastingノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas:

ボディ / Struttura / Body: 酸味 / Acidità / Freshness:

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins:

アフターテイスト / Retrogusto / After taste:

コンセプト / Concetto / Concept:

