



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 Riserva Badarina 2016 D.O.C.G. Piemonte

¥13,500 税抜

¥14,850 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“リゼルヴァ”はバダリーナの中で最も日照の良い畑“ヴィーニャ・レーニョラ”のブドウを使用。ネッピオーロの厳格さよりも親しみやすさを重視したバランス感がこのワインの特徴でもあるが、リゼルヴァクラスの強い骨格に、非常に長い余韻が加わる。2~3日かけて味わいが広がっていくバローロの楽しみ方をご提案したい。

### 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: 12 / 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, Lampone, Raspberry - スミレ属, Viola, Viola - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - チョコレート, Cioccolato, Chocolate - 花の香り, Floreale, Floral -

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'

