



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

Langhe Arneis 2022 D.O.C. Piemonte

度数: - 生産本数: 4200 - 白 Bianco

¥3,400 税抜

¥3,740 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% アルネイス



コメント / Commento / Comment:

アルネイスはピエモンテにおいて非常に歴史が古い品種で、ネッピオーロと共に起源1200年の書物にも登場する。青リンゴやパイナップルなどのフレッシュなアロマに、清涼感のあるミネラルや厚みを感じる。フルーツや花のアロマが失われないようプレスは非常に繊細に行われ、マロラクティック発酵は行わない。シュールリーを行い、ワインに柔らかさと厚みをもたらす。

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: アプリコット, Albicocca, Apricot - リンゴ, Mela, Apple - トロピカル, Tropicale, Tropical - イチジク, Fico, Fig - 花の香り, Floreale, Floral - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

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: 伝統的 Tradizionale

