



NADA FIORENZO

ナーダ家はランゲの中心部、バルバレスコの地域のトレイゾに6haの畑を所有し、この地域の生産者としては平均的な規模。畑はクリュのロンボーネとマンゾーラに含まれる。前者のテロワールは石灰土と粘土が混ざった土壌で、複雑味と果実味を共有した酒質が生まれる。後者は石灰、粘土、砂が程よく混ざった土地でエレガントなバルバレスコに仕上がる。代々広大な土地を受け継いだナーダ家は1921年頃から農業を始めている。1982年からはフィオレンツォの息子のブルーノ氏が設備を革新して自らのブランドで生産を始めた。ブドウ栽培農家からワイン生産者への変貌は決して珍しくない。現在は孫のダニーロ氏がワイナリー経営に参画し、新たにクリュ畑であるモンタリバルディを購入しワインづくりの幅をさらに広げている。

栽培面積:                      オリーブ畑:                      標高:                      生産本数:

## Barbaresco Vigna Manzola 2019 D.O.C.G. Piemonte

¥8,200 税抜

¥9,020 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:

バルバレスコの生産者とした名高いナーダ・フィオレンツォ。ヴィーニャ・マンゾーラといわれるシングル畑から収穫されたネッピオーロのみを使用してつくられたワイン。バルバレスコらしい控え目な印象だが奥に力強さを秘めており、スマイレの華やかなフローラルなブーケにはじまりトリュフ、プラム、タバコなど複雑味をおびた香りが楽しめる。心地よい酸味とタンニンが広がり長期熟成に向く赤ワイン。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 23 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 14 / Giorni / Days  
培養酵母 Lievito Selezionato  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 24 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

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: スミレ属, Viola, Viola - ラズベリー, Lamponi, Raspberry - 花の香り, Floreale, Floral - スパイス系, Speziato, Spicy - イチジク, Fico, Fig -

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: 優しい - Setoso - Silky

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

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

