

# 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。畑はクリュのロンポ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 Rombone 2018 D.O.C.G. Piemonte

¥16,000 税抜

¥17,600 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:

正統派バルバレスコ。土壌の力強さを感じられる骨太なバルバレスコ。樹齢の高いロンポーネ。複雑味と果実味を共有したワインが生まれます。輝きのある深いルビー色。熟したチェリーなどの果実香やミントやスパイスの香り。エレガントながらしっかりとした果実味と細やかなタンニンのバランスが取れ、美しい酸味と強さがバランス良くクラシックスタイルのボリュームある味わい。

### 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

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

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

香り / Aromi / Aromas: スミレ属, Viola, Viola - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 花の香り, Floreale, Floral - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - イチジク, Fico, Fig -

ボディ / Struttura / Body: フル Full    酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:                      調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins:                      高貴 - Duro - Strong

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

