

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 2021 D.O.C.G. Piemonte

¥9,800 税抜

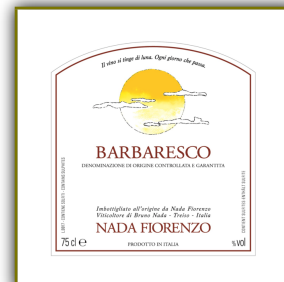
¥10,780 税込

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:

所有する単一畑のうち、粘土石灰質のロンボーネとより砂質の割合が高いマンゾーラの2つの畑のブドウをブレンド。クリュは名乗れないが、ブレンドすることによりワイナリーの顔にふさわしいバランスのあるバルバレスコとなる。

輝きのあるルビー色。スマレや熟した果実の香りがあり、スパイシーな感じやバニラの香り。滑らかな口当たりで程よいタンニンを感じ、バランスのとれた余韻の長い味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 24 / Mesi / Month

バリック - Barrique 大樽 Botte grande

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: ラズベリー, Lamponi, Raspberry - スマレ属, Viola, Viola - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 花の香り, Floreale, Floral - チョコレート, Cioccolato, Chocolate -

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: 期待

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

