



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できたナーダ家は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:

Barbera d'Alba 2019 D.O.C. Piemonte

¥4,900 税抜

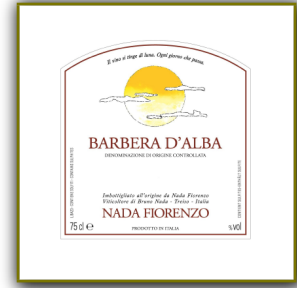
¥5,390 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% バルベーラ



コメント / Commento / Comment:

紫がかったルビー色。熟したチェリーの凝縮された香りとおほのかなヴァニラやスパイスの香り。酸とタンニンのバランスの良い、しっかりとした骨格。リッチで丸みのある口当たりは滑らかで果実味が口の中に広がる味わい。サラミ、詰め物のパスタ（ラヴィオリ）、チーズを使ったパスタ、ポプリート・ミスト（茹でたお肉にソースをかけて召し上がる）との相性が良い。ランゲ地方のお料理、「パーニャ・カウダ」とは是非。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

バリック - Barrique

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: 果実, Fruttato, Fruity - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - スパイス系, Speziato, Spicy -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: 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

