

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:

Seifile 2018 D.O.C. Piemonte

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso

¥16,000 税抜

¥17,600 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

80% バルベーラ
20% ネッビオ-ロ



コメント / Commento / Comment:

畑はロンボーネ ナーダが所有する畑のうち最も古い木の植わる区画から採れたブドウのみを使用し、なかでもバルベーラは6列のみしか植わっていないことから「セィフィーレ（6列）」というワイン名がついた。しなやかなタンニンと調和の取れた味わいが印象的。酸味に果実味の深みがきれいに表現されている。

深いルビー色のグラスからはブラックチェリーやプラムを中心に、リコリスやタール、モカ、ナツメグ、ローズマリーといったスパイス香がふわりと立ち込めます。口に含むと、濃縮果実の豊かな味わいと、しなやかなタンニン、洗練された酸・ミネラルが調和し、非常にバランスの良い構成。余韻にはタールやスパイス、ミネラル感が心地よく続きます。フルボディながら口当たりは滑らかで飲みやすく、グリル肉やジビエ、濃厚パスタや熟成チーズとの相性も抜群です。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 5 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 20 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 18 / Mesi / Month

バリック - Barrique 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 Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - チョコレート, Cioccolato, Chocolate - ベリー, Frutto di bosco, Berries -
樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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: 中間的 Meta'

