

# Paride Iaretti

ガッティナーラに位置するワイナリー、パリデ・イアレッティ。このワイナリーが誕生したきっかけを探るのは難しそうだ。元々パリデ一家はブドウ栽培農家として出発した。収穫したブドウはDOCやDOCGといった格付けのワインとしてボトリングされるのではなく、ヴィーノ・ダ・ターヴォラとしてつくられか、もしくは協同組合に売却されていた。1999年、現当主であるパリデ・イアレッティの父、ピエトロ（本業は警察官）は、情熱をこの農業に注ぎブドウ栽培をしていたものの、畑を放棄すること決めた。しかし息子のパリデ（それまでは料理学校を卒業したプロの料理人）はその決定とは反対に、それまでのキャリアとはまったく違う、ブドウ造りに従事することを決意した。

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

## Gattinara Pietro 2018 D.O.C.G. Piemonte

度数: 13 - 生産本数: - 赤 Rosso

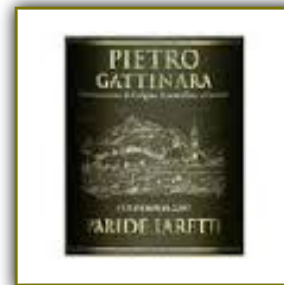
¥8,000 税抜

¥8,800 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネッピオーロ



### コメント / Commento / Comment:

ガッティナーラの丘の東端に位置する平均樹齢 50 年の古いブドウ畑、火山灰質土壌の ネッピオーロを収穫します。地形の険しく植密度が高く、場合によっては完全に手作業が求められます。15年以上の熟成の可能性があります。ルビーの色合いでドライフルーツやいちじく、すみれの花、スパイスの複雑な香が広がります。口に含むと柔らかなタンニンとともにドライな果実由来の味わいが広がります。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12日 / Giorni / Days  
培養酵母 Lievito Selezionato  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 36ヶ月 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12ヶ月 / 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 - イチジク, Fico, Fig - スパイス系, Speziato, Spicy - 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: 重厚 - Lungo - Long

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

