



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。元々パリデー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:

Uve Nere 2014 Vino da Tavola Piemonte

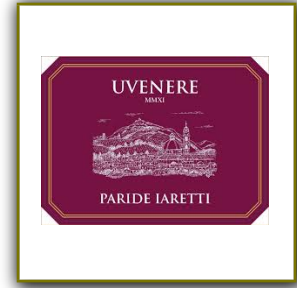
¥2,700 税抜

¥2,970 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

30	ヴェスポリーナ
30	クロアティーナ
20	ネッピオ-ロ
20	ボナルダ



コメント / Commento / Comment:

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 9 / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless ステンレス タンク Acciaio

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:

ボディ / Struttura / Body: 酸味 / Acidità / Freshness:

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins:

アフターテイスト / Retrogusto / After taste:

コンセプト / Concetto / Concept:

