

新入荷

LANGHE ROSSO

バローロを産出する 11 の村すべてに葡萄畑を所有する
テッレ デル バローロの醸造責任者
「ダニエーレ ポンツォ」が日本市場のためにブレンド
生産量 5,800 本のみ希少な“ランゲ ロッソ”

ランゲ ロッソ 2018 Langhe Rosso

醸造責任者のダニエーレは来日した際、日本の食文化に触れ、日本のお客様のための特別なワインを造りたいと考えました。2017VT では、ピノ ネーロとネッビオーロをブレンドしてランゲ ロッソを造りましたが、今回の 2018VT はドルチェット、バルベーラ、ネッビオーロをブレンドして造り上げました。バローロを産出できる 11 の村すべての畑の葡萄を使用しています。ダニエーレは、「ネッビオーロのスミレとスパイス、バルベーラの果実味とフレッシュさ、ドルチェットの若々しさが表現されています」とコメントしています。



レッドベリーやチェリーの果実やスミレの花のアロマが広がります。口に含むと豊かな果実味、シルクのようにしなやかなタンニンが心地よく感じられます。土壌は粘土石灰質、剪定はギヨーです。収穫は9月から10月にかけてすべて手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎します。アルコール発酵は28~30度に温度コントロールしながらステンレスタンクで6日から8日間行います。マロラクティック発酵の後、ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/DOC ランゲ
生産者：テッレ デル バローロ
葡萄品種：ドルチェット 40%、バルベーラ 40%、ネッビオーロ 20%
品番：I-990/JAN：4935919059909/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)