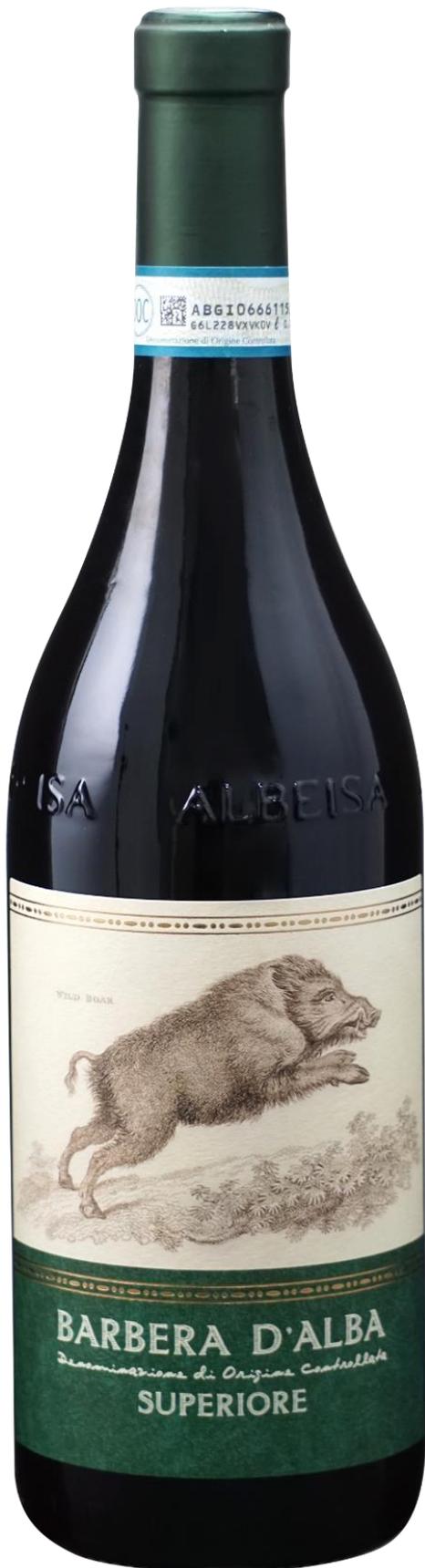


# 生産者のセラーで熟成させた日本市場限定品 今まさに飲み頃のバルベーラの上級キュヴェ



醸造責任者のダニエレ ポンツォ (左)

## バルベーラ ダルバ スペリオール 2016 BARBERA D'ALBA SUPERIORE

「たくさんのフルーツのニュアンスが感じられます。そして甘いスパイス。酸の豊かさが、若々しさがあります。柔らかく、まろやかです」と醸造責任者のダニエレ ポンツォは話していました。伝統を残しつつ新しいスタイルを取り入れたワインで、樽が効果的に使われ、バランスも取れています。畑はランゲ地区で、石灰質粘土土壌です。10月前半に収穫し、除梗し破碎します。26~28度で温度管理しながら、5~6日間発酵させます。マロラクティック発酵させ、4ヶ月フレンチオークのトノー (500L) で熟成させます。オークの香りを付けすぎず、攻撃的な酸を抑えまろやかさを出すために樽を使っています。さらに、瓶詰前に8~10ヶ月タンクで寝かせます。濾過も清澄もしません。

**赤・ミディアムボディ** <Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルベーラ ダルバ

生産者：テッレ デル バローロ 葡萄品種：バルベーラ 100%

熟成：500Lの樽で4ヶ月、その後タンクで8~10ヶ月

品番：I-861/JAN：4935919058612/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

同じイノシシラベルのピエモンテ バルベーラ (I-483) の上級品で、日本市場限定で特別に生産者のセラーで熟成させています。イタリアでは現在、2019VT が販売されています。このワインのポテンシャルを知るべく改めて社内で試飲してみました。熟成による深みのある色合い。樽熟成による複雑な香り、バルベーラらしい豊かな酸と滑らかなタンニン。スタンダードクラスよりも凝縮感や深みがしっかりと感じられます。ぜひお試しください。今まさに飲み頃のワインです！

