



Decanter

デカンター 2026年3月号



● Roberto Sarotto, Srei Langhe Arneis, Piedmont, Italy 2024

Made from Arneis grown on hillside vines in Neviglie near Alba in the Langhe hills, this is an effortlessly graceful, gently mouthfilling dry white with a deliciously pure burst of pear fruit juiciness and a delicately racy fluency that can't help but make you think of an early-spring Alpine stream in full, snowmelt-filled flow.
Drink 2026-2030 Alc 13%

「20£以下で楽しめる
春におすすめの白ワイン20本」

と題した記事で紹介されました！

ランゲ丘陵地帯のアルバ近郊、ネヴィーリエの丘陵地で栽培されたアルネイス種から造られたこのワインは、軽やかで優雅、口当たりが優しく、洋梨の果実味が弾けるように広がる、繊細でキラのある滑らかな口当たりが特徴の辛口白ワインです。まるで雪解け水で満ち溢れた、早春のアルプスの小川を思わせるような味わいです。

—「デカンター 2026.3」のコメント

91
pts

ランゲ アルネイス スレイ 2024 Langhe Arneis Srei

「スレイ」とはピエモンテの方言で「オークの森」を指し、実際にワイナリー近くの丘にその森があったことに由来しています。金色を帯びた輝きのある麦わら色、パイナップルやマンゴー、パパイヤを思わせるトロピカルフルーツの熟した豊かなアロマが広がります。フレーバーにもアロマに感じた華やかな要素が広がり、クリーミーな口当たりです。非常に長い余韻が感じられます。畑は南、南西向き、標高 260~460mに位置しています。土壌は石灰質です。収穫は9月下旬に行います。収穫後、压榨した果汁を温度管理したステンレスタンクに入れ7~10日発酵させます。途中で全体の50%を3700Lの大樽に移し、4ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国・地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

生産者：アジエンダ アグリコーラ ロベルト サロット

葡萄品種：アルネイス 100%

熟成：ステンレスタンクと大樽（各50%）で4ヶ月

品番：IA-101/JAN:4935919941013/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年5月時点のものです。