



*Piodilei*

LANGHE CHARDONNAY D.O.C.

ピオ・チェーザレ  
ランゲ シャルドネ “ピオディレイ”



### ブドウ品種

Chardonnay 100%

### 畑

ピオ家が所有するバルバレスコの Treiso 村の “Il Bricco” の畑に加え、パローロの Serralunga d’Abla 村の “Colombaro” が従来ブレンドとして使われてきました。2019 年以降は “Colombaro” の代わりに、パローロの Monforte d’Alba 村の “Mosconi” のブドウが使われています。ピエモンテで歴史的に造られてきた長期熟成に耐えられる偉大な赤ワインと同じポテンシャルを持つ白ワインを造りたいという強い思いから生まれたワインです。

### 醸造

丁寧に収穫をしたブドウを小ぶりのバスケットに入れて運び、低温でソフトにプレスします。ステンレス・タンクで発酵をスタートさせ、後にフレンチオークのバリック（1/3 新）に移します。

### 熟成

フレンチオークのバリックにてシュール・リーで 8 ヶ月間熟成

### ノート

スパイシーでクリーミー。凝縮していながらもソフトな余韻があります。甘やかなフルーツ、温かい果実味、フレッシュでエレガントなオーク樽のニュアンスがあります。少量生産の完全限定ワインです。

参考小売価格 ¥10,000（税別）



WINESTYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F || t: 03-5413-8831 || www.winetostyle.co.jp

25014