



Riserva

Colli Tortonesi Timorasso
Riserva "Derthona" D.O.C.

ピオ・チェーザレ
コッリ・トルトネージ ティモラッソ
リゼルヴァ"デルトーナ"

ブドウ品種

Timorassoc 100%

畑

この土着品種ティモラッソを用いたワインは、ピエモンテのテロワールが持つ複雑さ、構造、抑制、そして長期熟成のポテンシャルを「白ワイン」で表現したい、というピオ家の長年の夢から生まれました。

トルトーナ村のヴォにある、標高250メートル、南向きで、石灰質と粘土質の土壌を持つ、自社畑から収穫されたブドウを使用しています。

醸造

マセラシオンは収穫量の一部分を短期間行い、ステンレス製タンクで発酵が行われます。

熟成

ステンレス・タンクにて1年間熟成されます。その後、ボトリングをし、さらに約2年間にわたる長期の瓶内熟成をするので、このワインには「リゼルヴァ」の呼称を付けられています。

ノート

南向きの斜面と石灰質・泥灰質の土壌構成。このワインからは際立ったミネラル感、骨格、そして長期熟成の可能性を感じさられます。また、慎重な議論の上、早摘みを選択したヴィンテージですが、果実は中～大粒のサイズであり、複雑な香りや品種の特徴がよく出ており、完璧なバランスといえるでしょう。

2023年ヴィンテージが初めてのリリースで、極めて限定数量生産のピオ・チェーザレの「デルトナ」は、卓越した熟成ポテンシャルを誇り、時を経るにつれてミネラル感とペトロールのようなニュアンスがさらに際立っていきます。

参考小売価格 ¥13,000（税別）

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