



Barolo

D.O.C.G.

“BAROLO PIO”

ピオ・チェーザレ

バローロ

ブドウ品種

Nebbiolo 100%

畑

ピオ家の自社畑

【Serralunga d’Alba】 Ornato

【Serralunga d’Alba】 La Serra

【Serralunga d’Alba】 Briccolina

【Grinzane Cavour】 Gustava e Garretti

【La Morra】 Roncaglie

【Monforte d’Alba】 Mosconi（2015年以降）

バローロ内の様々な村のブドウをブレンドして造られるワインで、現地に伝わるバローロの最も古典的で伝統的な造り方です。異なる畑の個性やテロワールを結合することで、「バローロらしさ」を表現しています。

醸造

ステンレス・タンクにて。果皮と共に25～30日間浸漬。

熟成

フレンチオーク ボッティ（大樽）と少量のバリックにて30ヶ月熟成

ノート

クラシカルなスタイルのバローロです。全ての要素が調和されていて、しっかりとした骨格とエレガンスがあります。タンニンはしなやかで果実もバランスが取れています。リリース直後でも飲みやすいですが、長期熟成能力も兼ね備えています。単一畑の表記が無いワインですが、「普通のバローロ」と呼ぶにはもったいない素晴らしいワインに仕上がりました。

参考小売価格 ¥11,500（税別）

