



Barolo

D.O.C.G.

MOSCONI

ピオ・チェーザレ

バローロ モスコーニ

ブドウ品種

Nebbiolo 100%

畑

数あるバローロの中でも、最も複雑でエレガントなワインが生まれると言われる Monforte d'Alba 村の Mosconi の厳選されたブドウを使用しています。

醸造

比較的高い温度でステンレス・タンクにて。果皮と共に 30 日間浸漬。

熟成

フレンチオーク バリックにて最初の 12 ヶ月、後にフレンチオーク ボッティ（大樽）にて 30 ヶ月熟成

ノート

2015 以降、毎年少量生産される限定ワインです。4 代目当主の 60 歳の誕生日にピオ家が購入した畑です。しなやかな口当たりで、果実がしっかりとあり、複雑で柔らかいタンニンが特徴です。リリース直後に飲んでも美味しいですが、長期熟成することで、更に進化します。

参考小売価格 ¥26,000（税別）

