



Barolo "Ornato"

D.O.C.G.

ORNATO

ピオ・チェーザレ
バローロ オルナート

ブドウ品種

Nebbiolo 100%

畑

バローロで最も由緒ある Serralunga d'Alba 村の Cascina Ornato の厳選されたブドウを使用しています。この村のブドウで造られるワインは素晴らしい骨格とタンニン、そしてフレッシュさと長期熟成能力を兼ね備えていると信じられています。

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

ピオ家が 1985 年にリリースした、ワイナリー初の単一畑ワインです。
素晴らしい骨格、パワー、凝縮感、そして長い余韻を持つワインです。
完全限定生産です。

参考小売価格 ¥22,000（税別）

