



*Barbaresco*

D.O.C.G.

“BARBARESCO PIO”

ピオ・チェーザレ

バルバレスコ

### ブドウ品種

Nebbiolo 100%

### 畑

ピオ家の自社畑

【Treiso】 Il Bricco

【Treiso】 San Stefanetto

【Treiso】 Bongiovanni

【Alba - San Rocco Seno d'Elvio】 Rocche Massalupo

バルバレスコの様々な村のブドウをブレンドして造られるワインで、現地に代々伝わるバルバレスコ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、「バルバレスコらしさ」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ルバレスコです。エレガントでピロードの様なタンニンがあり、果実とスパイシーさを感じられます。タンニンと骨格はしっかりと存在感を出していますが、とてもエレガントなワインです。単一畑の表記が無いワインですが、「普通のバルバレスコ」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)

