



Dolcetto d'Alba

D.O.C.

ピオ・チェーザレ
ドルチェット・ダルバ

ブドウ品種

Dolcetto 100%

畑

ピオ家が所有するバルバレスコの Treiso 村の “Il Bricco” に加え、Sinio の “Val di Croce” と “Bricco dello Stornello” のブドウを使用しています。

醸造

温度管理を行いながらステンレス・タンクにて発酵。短時間浸漬させます。

熟成

収穫の翌年 3 月に瓶詰めを行うまでステンレス・タンクにて熟成

ノート

フレッシュでフルーティーで香り高く、しっかりとした骨格とボディがあります。完熟した果実やスパイスが感じられ、まろやかな味わいです。長期熟成にも耐えられます。セラー温度でお楽しみください。

参考小売価格 ¥3,700（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