



CANTINA  
Terre del Barolo

# 日本限定ワイン

バローロを産する十一の村全てに葡萄畑を所有するテッレデルバローロの醸造責任者ダニエーレ ポンツォが日本市場のためにブレンド

醸造責任者ダニエーレ ポンツォ



## ランゲ ロッソ 2018

### Langhe Rosso

醸造責任者のダニエーレは来日した際、日本の食文化に触れ、日本のお客様のための特別なワインを造りたいと考えました。2017VTでは、ピノ ネーロとネッピオーロをブレンドしてランゲ ロッソを造りましたが、今回の2018VTはドルチェット、バルベーラ、ネッピオーロをブレンドして造り上げました。バローロを産出できる11の村すべての畑の葡萄を使用しています。ダニエーレは、「ネッピオーロのスマレとスパイス、バルベーラの果実味とフレッシュさ、ドルチェットの若々しさが表現されています」とコメントしています。

土壌は粘土石灰質、剪定はギョーです。収穫は9月から10月にかけてすべて手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎します。アルコール発酵は28~30度に温度コントロールしながらステンレスタンクで6日から8日間行います。マロラクティック発酵の後、ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.ランゲ

生産者：テッレ デル バローロ

葡萄品種：ドルチェット40%、バルベーラ40%、ネッピオーロ20%

品番：I-990/JAN：4935919059909/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)