



2009 - バローロ

商品番号 00206-09

イタリア、ピエモンテ州、バローロ **DOCG**,

カンティーナ・ジャコモ・ヴィーコ、カナーレ・ダルバ

色	赤	スタイル	辛口	ボディ	フルボディ
アルコール	14.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	ネッビオーロ				

エステイトノート

エステイト	21Ha	ヴィンテージ	25年	清澄処理	無
ブドウ畑	1Ha	標高	350m	畑の方角	南/南西
1ヘクタールあたりのワイン生産量	5,000	収穫方法	手摘み	土壌	石灰岩の上に粘土
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	40HI/Ha	選別方法	有	ろ過処理	有 年間生産本数 4,000

ヴィンテージノート

2009 - ピエモンテ州 : 7 / 10 (superior)

2009年は2008年とは違った意味で、やはり難しい年でした。その年の冬は長く寒く、春は6月までとても暖かでした。7月は温暖で湿気がありました。8月と9月はかなり暑く乾燥していました。変則的な結果の年、つまりワイン生産者の年でした。このような条件をどのように対処すべきかを知っていた生産者たちは、とても良いワインを造りましたが、その他の生産者は未熟なタンニンのあるワインを造ったかもしれません。

テイステイングノート

色調はオレンジ色がかった明るいルビー色。熟成感のあるしなやかな香りは、スパイス、リキュール漬けのブラックチェリー、ブラックベリー、ドライフルーツ、なめし革などが調和。しっとりとしたアタック、強すぎない酸味、豊かなタンニンがストラクチャーを形成している。なめらかな食感、大きめのグラスでゆっくりと楽しむミディアムボディ。

カンティーナ・ジャコモ・ヴィーコ、カナーレ・ダルバ



このエステイトの起源は19世紀末（およそ1890年）に遡ります。それは、現在の所有者の（ジャコモという名の）曾祖父が、野性的な絶壁と強い感銘を受ける対照的な景観の地域、ロエロ地域の丘でブドウ栽培を始めたときでした。土壌は大昔からブドウ栽培に役立ち、海洋性起源の土壌はそのワインにフィネス、エレガンスさらにタール、バラ、ドライハーブなどの有名なアロマを授けます。ピエモンテ州はイタリアの有名な四大ワイン、つまり、バローロ(Barolo)、バルバレスコ(Barbaresco)、ロエロ(Roero)、ガティナーラ(Gattinara)を生産します。ピエモンテ州とトスカーナ州はイタリアで最も評価の高いワイン地方です。

このエステイトは21ヘクタールです。造られるワインのほとんどは、スペリオールもしくはクラシコ呼称のワインです。全てのクラシコ・ワインは、ネッビオーロ(Nebbiolo)、バルベラ(Barbera)、ロエロ・アルネイス(Roero Arneis)のブドウ品種で造られます。ネッビオーロの名前はイタリア語で霧を意味しています。また、それは、とりわけ収穫時期の朝にブドウ畑を頻りに包み込む霧を象徴しています。

ピエモンテ州の南部は基本的に地中海気候であるのに対して、北部はアルプス山脈の冷たい、しばしば寒いという気候の影響を受けています。(夜間涼しく、日中は温暖または暑いといった)毎日起こる気温の変動は、必然的に有益な方法でブドウの成長や成熟過程を刺激し影響を与えています。

バローロワインは、大きな樽で(最低)2年間、そしてボトルで18か月間熟成します。一方、ネッビオーロとバルベラワインは、樽で少なくとも1年間さらにボトルで1年から2年間熟成します。若いネッビオーロワインは、適切な酸味と高いアルコール度のある、しっかりとしたタンニンのフルボディです。熟成すると、口当たりは芳醇で、様々な風味が折り重なり、余韻の長い素晴らしい複雑味のあるワインになります。

