



2010 - バルバレスコ・ラバヤ

商品番号 00211-10

イタリア, ピエモンテ州, バルバレスコ **DOCG**,

カンティーナ・ルイジン・ディ・ミヌト・ロベルト、バルバレスコ

色	赤	スタイル	辛口	ボディ	ミディアム ~ 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	ネッピオーロ				

ヴィンテージノート

2010 - ピエモンテ州 : 9 / 10 (excellent)

難しい2年間の後、それなりのチャレンジはありましたが、極めて良いヴィンテージでした。夏が早く訪れ、8月の日中はかなり暑く、夜間は冷涼でした。そのため、生き生きとした酸味が保たれました。9月上旬に雨が少し降りました。これによって、ブドウは熟したタンニンと完熟した果実味さらにバランスの良い酸味という極めて調和のよい果実に育ちました。2010年は優れた古典的なヴィンテージで、そのワインは構成のしっかりした純粹でエレガントな味わいです。さらに卓越したワインになる準備が整っています。

テイastingノート

色調は少しオレンジ色がかかった明るいルビー色。若々しくハリのある香りは、凝縮されたブラックチェリー、ブラックベリー、スパイスなどが調和。なめらかなアタック、中程度の酸味、細やかで豊かなタンニンが心地よい。ミディアムパレットがしっかりとした、バランスのよい味わい。上品で力強さのあるミディアムボディ。

カンティーナ・ルイジン・ディ・ミヌト・ロベルト、バルバレスコ



1913年に、このエステイトは現在の所有者のロベルト・ミヌトの曾祖父であるルイジ・ミヌト (Luigi Minuto) によって創建されました。年間およそ30,000本のワインを生産している8ヘクタールのこの小さなエステイトは、ピエモンテ州の絶好の場所バルバレスコにあります。バローロとバルバレスコは最も有名で珍重される長命なイタリアワインの二大産地です。この地域は1966年にDOCの地位を与えられ、1980年にDOCGに等級が上がりました。このエステイトのブドウ畑の上にあるのは、最も名の知れた区画地の一つであるラバヤ(Rabajà)です。エステイトでは、ネッピオーロ、バルベラ、ドルチェット、アルネイスという4種類の古典的なイタリアのブドウ品種だけが栽培されています。

バローロとバルバレスコは、どちらもネッピオーロ品種を栽培しているとか、(わずか10キロメートルしか離れていない) 同じ地域に位置しているとか、表面上はいくつかの類似点を共有しています。しかし、それらのワインはかなり異なります。バローロの土壌はブドウ畑ごとに相当異なっていることがあります。バルバレスコ地域の土壌は、地域全体が主に石灰岩の豊富な泥灰土で成り立ちバローロに比べると一定で、栄養素がより豊かでタンニンが低めです。この地域はより南に位置しているため、気候は温暖で乾燥し穏やかです。そのため、ブドウはより早く熟します。ブドウはタンニンが少なめで、結果として若くても親しみやすいワインです。しかし、優しい味わいですが、熟成すると良くなるワインです。



繰り返しますが、どちらのワインも名高い“タール、バラ、ドライハーブのアロマ”という共通点があります。両ワインとも若い時は明るいルビー色の色合いですが、熟成するとガーネット色に変化します。若い時はしっかりと際立ったタンニンがあり、適切な酸味と高いアルコール度があります。熟成すると、どちらも口当たりは芳醇で、様々な風味が折り重なって余韻が長く続く、素晴らしい複雑味のあるワインになります。