



2008 - バローロ・レオン

商品番号 00212-08

イタリア, ピエモンテ州, バローロ **DOCG**,

カンティーナ・ルイジ・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	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

2008 - ピエモンテ州 : 8 / 10 (*very good*)

2008年はたやすいヴィンテージではありませんでした。その年の若いワインは、暑くて乾燥した2007年の果実味が前面に感じられるワインによって見劣りがしていました。2008年は長いこと冷涼な天気でしたが、シーズンの終盤で気候は温かくなりました。その結果、エキストラにあふれたブドウは健康に熟し、高い糖分とたっぷりの酸味もありました。そのワインは素晴らしい構成の混ざりけのないエレガントな味わいです。複雑味と深みが増し、卓越したワインになるでしょう。今飲み頃ですが、保管も可能です。

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。若干閉じ気味な香りは、スパイス香とロースト香に、凝縮感あるブラックチェリー、ブラックベリーなどが調和し、それらは時間と共に徐々に開いてくる。とてもなめらかなアタック、ソフトな酸味、細やかで豊かなタンニンが力強いストラクチャーを形成している。バランスがよく、優雅で、骨格がしっかりとしている。

カンティーナ・ルイジ・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した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。