



泡 / 白 / **赤** / ロゼ / デザート

日付: / /

ワイン名: “マイルビー”

ヴィンテージ: 2013

格付: DOCバルベーラ・ダルバ

アルコール度数: 14.0%

生産者: ヴィジン

生産地: ピエモンテ州

ブドウ品種: バルベーラ 100%

外観

色調: 明るいルビー色

濃淡: 中程度

透明度: 澄んだ

粘性: やや強い

香り

強弱: やや強い

複雑性: 中程度

クオリティ: 良質な

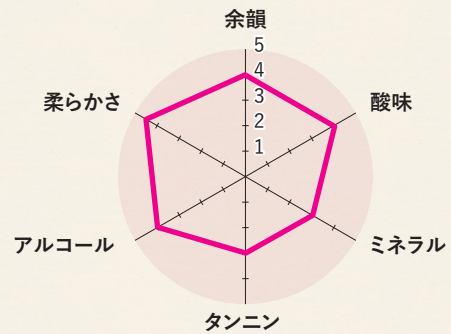
特徴: すみれ、木いちご、ピンクペッパー、セージ

味わい

ボディ: 中程度

バランス: 良い

特徴: マイルドなタンニン
ふくよかな果実味



コメント:

バランス良い。15°C-18°Cで飲みたい。
難しいワインではなく、シチュエーションを
選ばず使える。

総合評価: ☆☆☆☆☆



泡 / 白 / **赤** / ロゼ / デザート

日付: / /

ワイン名: ランゲ・ネッビオーロ

ヴィンテージ: 2012

格付: DOCランゲ・ネッビオーロ

アルコール度数: 14.0%

生産者: ストロッピーアーナ

生産地: ピエモンテ州

ブドウ品種: ネッビオーロ 100%

外観

色調: ガーネット色

濃淡: やや淡い

透明度: 澄んだ

粘性: やや強い

香り

強弱: やや強い

複雑性: やや高い

クオリティ: 卓越した

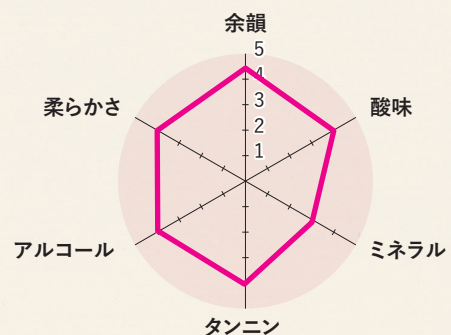
特徴: フレッシュな木いちご、メンソール、白ペッパー、
オレガノ

味わい

ボディ: しっかりとした

バランス: 秀逸な

特徴: タンニンは細かい。華やかさがあり
余韻が長い。しっかりとしたストラクチャー。



コメント:

プチ・パローロと言えるクオリティの高さ。
香草を使った羊料理などと合わせたい。
ある程度の熟成も期待できる。

総合評価: ☆☆☆☆☆