

# TAPPERO MERLO DOMENICO

*Vinegrower in Canavese*

PIEDMONT

## ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.

### KIN 2013

#### ブドウ栽培

品種: 100% エルバルーチェ

栽培年: 2004

標高: 295 m

土: モレーン

栽培本数: 4500本 / ha

栽培方式: グイヨー

産出量: 40 ha

栽培法: 自然、オーガニック法

栽培時期: 9月下旬

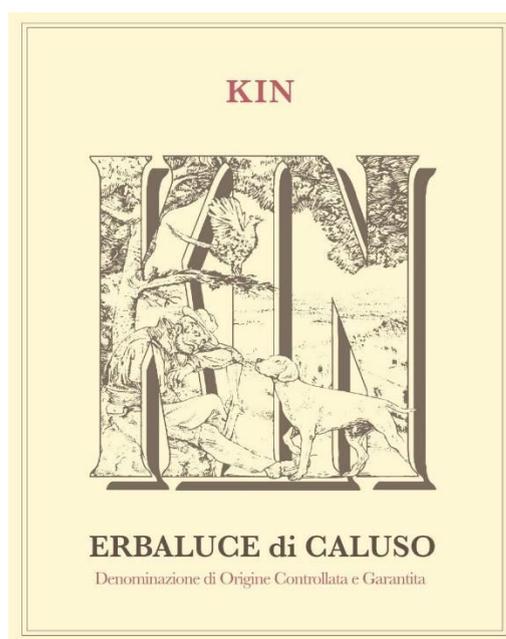
収穫方式: 手動

#### 醸造工程

酵母を足し、温度調節されたステンレスタンクの中で発酵をさせます。オーク樽 (20hl) の中に18ヶ月間 以上おりと共に熟成させ、一週間に一度バトナージュの過程を行います。そしてワインボトルの中で3年間熟成させます。

#### テイスティング

わらの様に黄色く一貫性と活力性のあるワイン。鼻の中を包む様なエレガントな香り、セージのノートがバルサミックとスパイシーな香りとして混ざり合う。豊富なミネラル分が果実、花、ハーブと交互に香る。口の中では始めにフレッシュな味を感じ、じわじわと柔らかく温かな後味で舌が覆われる。長持ちするこのワインはバランスが良い持続性に富み、涼しいセラーの中で寝かせれば寝かせるほど山からの魂がどんどん増していきミネラル分をより感じられる。KINは14~16°Cくらいに冷やし、飲む1時間前にボトルを開け、空気に触れさせることがおすすめです。



Tappero Merlo Domenico  
10010 – LORANZE' (TO) – Via Provinciale, 25  
PIEMONTE - ITALIA  
Tel. +39 0125 53581 – Mobile 348 7502908  
domenico.tappero@flowerlabs.com