



Barbera d'Alba "Fides"

SUPERIORE D.O.C.

VIGNA MOSCONI

ピオ・チェーザレ

バルベーラ・ダルバ スペリオーレ
フィデス ヴィーニャ・モスコーニ

ブドウ品種

Barbera 100%

畑

ピオ家が Monforte d'Alba に所有する "Mosconi" の選抜された高樹齢のブドウのみのセレクションで造られます。"Fides" はラテン語で「信念」を意味し、ピオ家が代々、信じてやまないピエモンテ州のバルベーラ品種のポテンシャルを言葉にしたものです。2017 年以降の "Fides" は "Mosconi" のブドウのみを使っていて、「スペリオーレ」の格付け（アルコール度数が通常よりも 1% 以上高い）になっています。

醸造

ステンレス・タンクにて果皮と共に 30 日間かけて発酵

熟成

濾過直後にフレンチオーク ボッティ（大樽）と少量のバリックに移動させ、12 ヶ月熟成

ノート

極端に少ない収量で、さらに選抜されたブドウのみを使用。完全限定生産。フルボディでバランスよく凝縮しています。熟した果実とスパイシーさが際立ちます。長期熟成能力も兼ね備えています。

参考小売価格 ¥7,600 (税別)



WINE to STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F || t: 03-5413-8831 || www.winetostyle.co.jp