

イタリアのワイン専門誌『ガンベロ・ロッシ』において2002年最優秀エノロギに輝いた、ジュゼッペ・カヴィオラ氏が自ら経営をするカンティーナです。ピエモンテを中心にワインのコンサルタントを請け負うなど、その才能はイタリア国内屈指であり、今や、偉大な醸造家としての地位を確立しました。

所有する畑は、バローロ地区でもっとも力強いワインを産出するセッラルンガ・ダルバの東のモンテレーポ・アルヴェーゼに約9ha所有しています。畑は、3ヶ所のパーセルに分かれています。ボルミアとエルザにバルベラとネッビオーロを植え、バルトゥロットにドルチェットを植えています。

標高はそれぞれ約400mで南および南東向きの急斜面です。石灰質と粘土質の土壌は、豊富にミネラルを含み、それが果実に複雑味を与えています。夏期には約50%のグリーンハーヴェストを実施。1本の木に4房程を残し、収穫量を低く抑えています。モンテレーポという地名は狼の山を意味し、ラベルにも反映されています。

《カ・ヴィオラにおける発酵の方法》

収穫した葡萄は、醗酵槽に入れる前に除梗するものと除梗しないものを分別します。葡萄を醗酵槽に入れる際に、除梗したものと除梗していないものを交互に入れて、時間をかけて醗酵させます。

醗酵時間の差のあるものを交互に入れる事により、よりワインにフィネスとエレガントさがもたらされます。



上／バルトゥロットの畑。
下／バローロ・ソット・カステッロの畑。

ラベル

色 ヴィンテージ

容量/入数

希望小売価格

JANコード

商品コード



Dolcetto d'Alba Vilot D.O.C.

ドルチェット ダルバ ヴィロット

ドルチェット100%。樹齢約20年。粘土質石灰土壌。3.05ha。標高400mの南南東向きの斜面。5,000本/ha。グイヨー。温度管理ができるステンレスタンクにて10日間醗酵。ステンレスタンクにて約10ヶ月間熟成。瓶内熟成2ヶ月間。無濾過。ヴィロットは方言で、「小さな家」という意味。1996年ファーストヴィンテージ。

2012	750/12	¥2,700	4986504 114800	2253002-7192
2014	750/12	¥2,700	4986504 114800	2253004-7194
2016	750/12	¥2,700	4986504 114800	2253006-7196



Dolcetto d'Alba Barturot D.O.C.

ドルチェット ダルバ バルトゥロット

ドルチェット100%。樹齢約65年。粘土質石灰土壌。2.15ha。標高400mの南西向きの斜面。5,000本/ha。グイヨー。温度管理できるステンレスタンクで約15日間の定温醗酵。25~30hlの旧大樽で12ヶ月間熟成。瓶内熟成6ヶ月間。無濾過。バルトゥロットは畑の名前。ヴィロットより更に強い果実味と濃縮感。1991年ファーストヴィンテージ。

2012	750/12	¥3,300	4986504 114756	2253042-4582
2014	750/12	¥3,300	4986504 114756	2253044-4584



ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



Barbera d'Alba Brichet D.O.C.

バルベラ ダルバ ブリケット

バルベラ100%。樹齢約20年。粘土質石灰土壌。2.4ha。標高400mの南東向き・南西向きの畑。5,000本/ha。グイヨー。温度管理できるステンレスタンクで約15~20日間の定温醗酵。30hℓの旧大樽にて約15ヶ月間の熟成。瓶内熟成6ヶ月間。ブリケットとは、ピエモンテの方言で、「小さな丘」という意味。2002年ファーストヴィンテージ。

2011	750/12	¥3,500	4986504 106164	2253081-7261
2012	750/12	¥3,500	4986504 106164	2253082-7262
2013	750/12	¥3,500	4986504 106164	2253083-7263



Barbera d'Alba Bric du Luv D.O.C.

バルベラ ダルバ ブリック デュ ルヴ

バルベラ100%。樹齢約50~70年。粘土質石灰土壌。1.5ha。標高400mの南向き。5,000本/ha。グイヨー。30hℓの大樽と旧バリックを併用し、約16~17ヶ月間熟成。瓶内熟成6ヶ月間。2007年ヴィンテージから、バルベラ100%となり、バルベラ・ダルバとなる。ブリック・デュ・ルヴは狼の丘の意味。

2014	750/12	¥5,800	4986504 114596	2253124-3574
------	--------	--------	----------------	--------------



Langhe Nebbiolo D.O.C.

ランゲ ネッピオーロ

ネッピオーロ100%。樹齢10年。粘土質石灰土壌。0.4ha。標高470mの南南東向き。バローロの南、ノヴェットロの中心部。5,000本/ha。グイヨー。畑の斜面に古い城があり、その城の直ぐ下にある畑。畑の名前は「ソット・カステッロ」。温度管理ができるタンクにて25~30日間醗酵。旧樽にて18ヶ月間熟成。瓶内熟成4ヶ月間。

2012	750/6	¥6,000	4986504 118587	2253162-4892
2013	750/6	¥6,000	4986504 118587	2253163-1473



Barolo Sotto Castello D.O.C.G.

バローロ ソット カステッロ

ネッピオーロ100%。樹齢10年。粘土質石灰土壌。2.3ha。標高470mの南南東向き。バローロの南、ノヴェットロの中心部。5,000本/ha。グイヨー。温度管理ができるタンクにて35日間醗酵。50haの大樽で36ヶ月間熟成。瓶熟成12ヶ月間。畑の斜面に古い城があり、その城の直ぐ下にある畑。畑の名前は「ソット・カステッロ」。

2011	750/6	¥9,500	4986504 120047	2131691-4711
------	-------	--------	----------------	--------------

