



コフェレは、ソアヴェ・クラシコの中央部、カステル・チェリーノで19世紀から続くぶどう畑から始まりまし
た。1960年代に、農業学校の教授であったジュゼッペ・コフェレとぶどう栽培家の娘ジョヴァンナ・ヴィスコが
出会い設立されたアジエンダ・アグリコラです。ジュゼッペは、農業学校の教授でありながら、非常にワイン造
りに対して情熱を持っていました。その熱意から彼は、Attilio Scienza, Mario Fregoni, Antonio Calò,
Giovanni Cargnelloなど、ヴェローナの著名な農業コンサルタントから多くの事を学び、自らのワイン造りの礎
を築きあげました。

1971年、妻となっていたジョヴァンナの家族が所有していた
カステル・チェリーノの畑を引き継ぎ、ここでワインづくりを
スタートしました。1994年から息子のアルベルト・コフェレが
カンティーナを引き継いでいます。アルベルトは、父親である
ジュゼッペの教えを守りつつ、新たな革新にも取り組んでいま
す。2003年ヴィンテージでは、早くもトレ・ヴィエッキエリを
獲得するなど、早くから醸造家として高い評価を獲得し、注目
されています。

畑は、ソアヴェ・クラシコの中央北部、カステル・チェリー
ノを中心に約25ヘクタールを所有しています。このカステル・
チェリーノは、ソアヴェ・クラシコの中心部である一方、コ
フェレが現在に至るまで、永年、畑と向き合い、ぶどうのポテ
ンシャルを最大限に引き出すことに情熱を傾けた、彼らの誇り
の土地です。

畑を耕す際には、馬を使用し、土壌を固めすぎることが無い
よう、細心の注意を払います。丁寧に栽培し、2014年にはオー
ガニックの認証を取得しました。

ナチュラル=自然であること、それがコフェレのワインの神
髄です。



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



Soave Classico Castel Cerino

ソアヴェ クラシコ カステル チェリーノ

ガルガネーガ100%。樹齢20年。標高400mのカステル・チェリーノの畑。全て手摘み。
ステンレスタンクでの発酵～熟成。マロラクティックあり。ビオロジック認証取得済

2016	750ml / 12	¥2,600	4986504 123901	2100336-3306
------	------------	--------	----------------	--------------



Soave Classico Alzari

ソアヴェ クラシコ アルザリ

ガルガネーガ100%。樹齢25年以上
カステル・チェリーノ中心部のより熟成に向けたぶどうを生み出すアルザリという区画。
ステンレスタンク発酵後、1,500リットルのバリックにて10カ月間の熟成。マロラクティックあり。
ビオロジック認証取得済

2016	750ml / 12	¥3,700	4986504 124960	2112006-10296
------	------------	--------	----------------	---------------

