

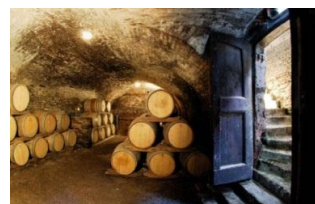
カンティーナの歴史は19世紀初頭に遡り、現在のオーナーであるレナート・フェッレーロ氏の祖父がラ・モッラ村のアンヌツィアータ地区でワイン造りを始めました。

彼らはその当時から高品質のネッビオーロ種のワインを瓶詰めしていました。古くは1933年に受賞歴が残っており、ここが銘醸地であることを物語っています。

その後、フィロキセラや第二次世界大戦により畑は壊滅的な被害を受けましたが、レナート氏の父親であるロレンツォ氏がアメリカ台木を使い、接ぎ木を行い、再びネッビオーロ種から素晴らしいワインを造ろうと植樹を開始しました。

しかしながら、父ロレンツォ氏は1966年に早すぎる死を迎えます。復興に向けて動き出したばかりでした。この頃からピエモンテのみならず、海外でもバローロの名声が確固たるものとなり、若いレナート氏は父の意思を引き継いで全身全霊をかけてワイン造りに取り組む決意をしました。現在では妻ニーナ女史も加わり、レナート氏を支え、家族でワイン造りをしています。

ラ・モッラ村はバローロの村々の中でも起伏に富んだ地形で様々な栽培環境に恵まれています。ワインの特徴は、バローロらしいしっかりとした骨格があるばかりではなく、他の村にはない、明るさと華やかさがあります。一般的にバローロは、男性的な強さだけが取り沙汰されますが、ラ・モッラ村には豊かな芳香があり、しなやかでエレガンスなスタイルも兼ね備えられています。その中でも彼らが所有する、わずか0.5haのみの南向きのマンゾーニの畑は顕著にこの特徴が現れているといえます。レナート氏は「私のバローロは伝統的であり、新しいトレンドや流行には流されない。」と頑固ではありますが、強い意志を持ち、妥協しないラ・モッラ魂を感じさせるバローロを造り続けています。長期熟成により、さらに複雑に、そして妖艶な色気を感じさせるバローロです。



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

**Barolo D.O.C.G.**

バローロ

ネッビオーロ100%。石灰質土壌、南向き斜面。ロッタ・インテグラータ(減農薬栽培)
植樹年: 1960年、1971年、1990年。

ラ・モッラ村の3ヶ所(ヴィーニャ・メルロツィ、プリッコルチャーニ、ソバルタ)のみのぶどうを使用
31度で温度管理しステンレスタンク発酵8日間、定期的にルモンタージュを行う。

マロラクティック発酵あり、9年使用したスラボニア産大樽とアリエ産オーク大樽にて熟成18ヶ月間

2012

750ml / 6

¥5,800

4986504 123864

2131002-4832

**Barolo Gattera D.O.C.G.**

バローロ ガッターラ

ネッビオーロ100%。混合土壌、南東向き斜面、ロッタ・インテグラータ(減農薬栽培)
植樹年1971年、1987年、2009年

22~28度で温度管理しステンレスタンク発酵9日間。

自然発酵とともに手作業でルモンタージュとピジャージュを行う。

マロラクティック発酵あり、アリエ産バリック熟成10ヶ月間(2年使用樽60%、新樽40%)

生産量: 約2,900本

2013

750ml / 6

¥7,200

4986504 123871

2130943-4753

**Barolo Bricco Manzoni D.O.C.G.**

バローロ ブリッコ マンゾーニ

ネッビオーロ100%。石灰質土壌、南向き斜面。ロッタ・インテグラータ(減農薬栽培)
植樹年: 1960年、1971年、1998年

32度で温度管理しステンレスタンク発酵15日間。

自然発酵とともに手作業でルモンタージュとピジャージュを行う、最後にマセラシオン・カルボニック
マロラクティック発酵を木樽で行う、アリエ産バリック熟成24ヶ月間(新樽40%)

生産量: 約1,700本

2011

750ml / 6

¥9,800

4986504 124830

2130781-4831