



農家の誇りと土地への想いで紡ぐ極上のバローロ

カッシーナ・バラリンは、バローロの生産でも中心地であるラ・モッラの地で代々農業を営むヴィンティ家経営によるワイナリーです。一家がワイン造りを始めたのは1928年のこと。80年代の終わりに、現オーナーであるジャンニとジョルジオの兄弟がワイン造りに専念し始めました。若い二人の柔軟な発想とチャレンジ精神によって、カッシーナ・バラリンのワインの品質と評価は著しく向上。数ある偉大なバローロ生産者の中でも、ひたむきな努力によって銘醸ワイナリーとしての地位を確立した今でも、常にさらなる可能性を模索し続けています。

ブリッコ・ロッカ(ラ・モッラ村)に5ha、ブッシア(モンフォルテ・ダルバ村)に2ha、パネローレ(ノベッコ村)に1haと、バローロの中でもいずれも最高級を誇る土地に計8haの自社畑を所有。ネッピオーロを中心に、バルペーラ、ドルチェットなど、ランゲ地方の地品種のブドウを栽培しています。

彼らのワイン造りのスタイルは、丁寧かつ堅実。栽培から収穫、熟成、ラベリング、荷詰に至るまでの一連の作業を一貫して自分たちで行っています。畑では、生産量がときには半数近くに減少するとしても剪定による収量調整を行い、ブドウの品質と果実味を向上させるための努力と手間を惜しみません。醸造工程においては、「伝統派」や「モダン派」のスタイルにとらわれることなく、ブドウの特性を最大限に活かす熟成方法を採用。手間暇をかけた管理により、彼らのワインの特徴でもある果実味豊かで甘美的なワインが完成します。

ラ・モッラの地に根付き、脈々と受け継がれる土地へのひたむきな情熱と、農業で培った栽培技術、そして家族の絆によって紡がれた極上のバローロ。彼らの繊細かつ重厚な、心躍るワインは世界のワイン通を唸らせています。



LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネッピオーロ

ブッシア、ブリッコ・ロッカ、パネローレの(バローロと同じ)畑のブドウを使用。ルビー色。バラヤスミレなどのリッチでフローラルな香り。エレガントで果実味あふれる味わいでフレッシュな甘い余韻。グリルやロースト料理、パスタ、チキン、熟成チーズと。

750ml × 6 4948657 405501
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 405600

上代 750ml ¥2,700 / 1500ml ¥7,000

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	ステンレスタンクにて10か月 + 瓶内6か月



BAROLO

バローロ

ブッシア、ブリッコ・ロッカ、パネローレの3つの畑のブドウを使用。オレンジがかかったルビー色。バラヤスミレのリッチでエレガントな香り。スパイシーな味わいのバランスが絶妙。肉全般料理、熟成チーズとの相性抜群。

750ml × 6 4948657 405518

上代 750ml ¥5,200

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	フランス産の古樽とスラヴォニア産の大樽(古樽)で24か月 + 瓶内6か月



BAROLO BUSSIA

バローロ・ブッシア

ブッシアの畑。かすかにオレンジが混ざったルビー色。トーストや花、タバコなどの複雑で豊かな香り。しっかりとした骨格で力強いタンニンを感じる芳醇な味わい。長期熟成可能。ビーフやポーク肉のロースト、リゾット、熟成チーズと共に。

750ml × 6 4948657 405525

上代 750ml ¥8,500

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	フランス産バリックで26か月 + 瓶内8か月



BAROLO BRICCO ROCCA

バローロ・ブリッコ・ロッカ

ブリッコ・ロッカの畑。オレンジがかかった濃いルビー色。バラヤスミレなどの華やかでリッチな香り。しっかりとしたタンニンと酸味のバランスがとれ、エレガントで繊細なまろやかなワインで甘く長い余韻。長期熟成に向く。肉料理全般や熟成チーズと。

750ml × 6 4948657 405549

上代 750ml ¥8,500

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	10~20hlのスラヴォニア産オーク樽にて26か月+瓶内8か月



BAROLO BRICCO ROCCA RESERVA TISTOT

バローロ・ブリッコ・ロッカ・リゼルヴァ・ティストット

グレートヴィンテージイヤーに、厳選した最高品質のブドウから造られる。オレンジがかかった美しいルビー色。口に含んだ瞬間、プラムやチェリー、ミント、トリュフ、キャラメルなど、複雑で芳醇で温かみのある、極めて優美な風味があふれだす。エレガントでバランスのとれた極上の味わい。

750ml × 6 4948657 405532

上代 750ml ¥13,500

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	7hlのフランス産オークの大樽 で38か月+瓶内12か月



BAROLO TRE CIABOT

バローロ・トレ・チャボット

ブッシア、ブリッコ・ロッカ、パネローレの3つの畑のブドウを使用。オレンジがかかったルビー色。バラヤスミレのリッチでフローラルな香り。軽やかなタンニンと、スパイシーな味わい、長い余韻を楽しめる。長期熟成のポテンシャルを持つ。

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 405556

上代 1500ml ¥16,000

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	スラヴォニア産オーク大樽、フランス産オークバリック、トノーで26か月+瓶内8か月



オーナー ヴィンティ兄弟 (左:ジョルジオ、右:ジャンニ)

