



## 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ヤ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。ネッビオーロを中心に、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・ネッビオーロ

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| タイプ                           |                |
| 赤ノフルボディ                       |                |
| ぶどう品種                         |                |
| ネッビオーロ                        |                |
| 原産地呼称                         |                |
| D.O.C.                        |                |
| 熟成                            |                |
| ステンレスタンクにて10か月＋瓶内6か月          |                |
| 750ml × 6                     | 4948657 405501 |
| 1500ml × 1 (木箱入)              | 4948657 405600 |
| 上代 750ml ¥2,900/1500ml ¥8,500 |                |



### BAROLO BUSSIA

バローロ・ブッシア

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| タイプ                  |                |
| 赤ノフルボディ              |                |
| ぶどう品種                |                |
| ネッビオーロ               |                |
| 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 |                |
| 750ml × 6            | 4948657 405525 |
| 上代 750ml ¥9,000      |                |



### 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

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| タイプ                         |                |
| 赤ノフルボディ                     |                |
| ぶどう品種                       |                |
| ネッビオーロ                      |                |
| 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 |                |
| 750ml × 6                   | 4948657 405532 |
| 上代 750ml ¥14,500            |                |



オーナー ヴィンヤティ兄弟 (左:ジョルジオ、右:ジャンニ)



### BAROLO

バローロ

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| タイプ                                |                |
| 赤ノフルボディ                            |                |
| ぶどう品種                              |                |
| ネッビオーロ                             |                |
| 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 |                |
| 750ml × 6                          | 4948657 405518 |
| 上代 750ml ¥5,500                    |                |



### BAROLO BRICCO ROCCA

バローロ・ブリッコ・ロッカ

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| タイプ                             |                |
| 赤ノフルボディ                         |                |
| ぶどう品種                           |                |
| ネッビオーロ                          |                |
| 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 |                |
| 750ml × 6                       | 4948657 405549 |
| 上代 750ml ¥9,000                 |                |



### BAROLO TRE CIABOT

バローロ・トレ・チャボット

|                                          |                |
|------------------------------------------|----------------|
| タイプ                                      |                |
| 赤ノフルボディ                                  |                |
| ぶどう品種                                    |                |
| ネッビオーロ                                   |                |
| 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 |                |
| 1500ml × 1 (木箱入)                         | 4948657 405556 |
| 上代 1500ml ¥17,000                        |                |

