



LANGHE BIANCO FUORI STAGIONE II

ランゲ・ピアンコ・フオーリ・スタジオーネ II

輝きのある麦わら黄色。アタックはクリーン。サフランのヒント、白い花や蜂蜜のアロマ。ビターホップのニュアンス。口を含むとクリスピーで、ややタンニンを感じる。ゆっくりと甘みを感じ、中盤からフィニッシュまでは洗練された印象。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	シャルドネ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 404818  
750ml ¥5,000



VINO ROSSO

ヴィーノ・ロッソ

数量限定品

ルビーレッド色。アタックはフレッシュな赤果実に青い草の野性的なアロマ。口を含むととても心地よく、豊かなタンニンがあり、丸みのあるしなやかな仕上がり。しっかりとしたボディがあり、酸が骨格を支えている。余韻はクリスピー。長期熟成が可能なポテンシャルがある。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ネッビオーロ
原産地呼称	V.d.T.
熟成	スラヴォニア産オーク樽にて12ヶ月

750ml × 6 4948657 404801  
750ml ¥6,800



LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネッビオーロ

輝きのあるガーネットレッド色。チャーミングな赤果実のアロマにスマイレの花などのフローラルノート。果実と心地よい酸味とのバランスが良好で、滑らかな飲み口。タンニンは柔らかく、余韻が長い。

タイプ	赤/ミディアムボディ
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8か月、大樽6か月

750ml × 6 4948657 404825  
750ml ¥5,000



BAROLO TRE CIABOT

バローロ・トレ・チャボット

濃いガーネットレッド色。熟したチェリーやレッドベリーのアロマにバラやスマイレの花のフローラルノート。味わいは繊細で持続性がある。十分なタンニンがあり、豊かな酸が骨格を支えている。余韻にあるミネラルが特徴的。

タイプ	赤/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	ステンレスタンク8か月、バリックと大樽半々で24か月

750ml × 6 4948657 404832  
1500ml × 1 4948657 404849  
750ml ¥8,500 / 1500ml ¥20,000

農家のスピリットを込めた大地のワイン

スピリト・アグリコーラ・バラリンは、弟ジョルジョとともに家業のカッシーナ・バラリンを継いだジャンニ・ヴィベルティが新たに手がけるブランドです。

1928年に設立されたカッシーナ・バラリンは、創業者のジョバンニから彼の息子、そして孫である二人の兄弟、ジャンニとジョルジョに継承され、土地をピュアに表現したバローロの生産者として発展してきました。

ジャンニは38年以上もの長年にわたるブドウや果樹の栽培、ワイン造りの経験を経て、植物の栽培サイクルを自然本来の巡りに沿ったものにしたという思いで、2015年マスター・デスティラーの称号を取得、グラッパとアクアヴィーテの生産に取りかかります。2018年からはワイン造りもスタートし、2022年にはスピリト・アグリコーラ・バラリンを本格的に始動、弟ジョルジョとお互いの道を歩み始めます。

現在は醸造学を学んだ娘のチェチリアと家族の支えのもと、ワイナリーを運営しています。

カッシーナ・バラリンの土地を分割したラ・モッラ、ブッシア、パネローレ、ポイオーロの5haのブドウ畑を所有し、主にネッビオーロとシャルドネを有機栽培とバイオダイナミック農法で栽培しています。「アグリビオダイナミカ」（オーガニックおよびバイオダイナミック農法認証機関）の認証を取得し、細部にまでわたる丹精を込めた管理を日々行っています。

醸造工程においても天然酵母を採用するなど、ブドウ本来の味わいや個性をワインに反映させるために、手塩をかけたワイン造りに取り組んでいます。

土地とともにある農家であること、それが彼らの原点であり終点です。代々受け継がれる農家としてのアイデンティティは時代や表現方法が変わりながらも次世代へと確かに継承され、土地と自然に寄り添ったワイン造りを続けていきます。

オーナー ジャンニ・ヴィベルティ (右)、娘チェチリア・ヴィベルティ (左)

