SPIRITO AGRICOLO BALLARIN







LANGHE BIANCO FUORI STAGIONE II

ランゲ·ビアンコ·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。口に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。

750ml \times 6 4948657 404818

LANGHE NEBBIOLO

輝きのあるガーネットレッド色。チャー

ランゲ・ネッビオーロ

750ml ¥5,000

ステンレスタンク

シャルドネ

原産地呼称

750ml \times 6 4948657 404801

ルビーレッド色。アタックはフレッシュ

口に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、

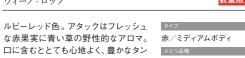
酸が骨格を支えている。余韻はクリス

ピー。長期熟成が可能なポテンシャル

VINO ROSSO

ヴィーノ・ロッソ

750ml ¥6,800



ネッビオーロ

スラヴォニア産オーク樽にて 12ヶ月



ミングな赤果実のアロマにスミレの花 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。

750ml \times 6

750ml ¥5.000

赤/ミディアムボディ

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

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 タイブ リーやレッドベリーのアロマにバラや スミ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。

 $750 \text{ml} \times 6$ 4948657 404832 4948657 404849 1500ml \times 1

 $750ml \pm 8.500 / 1500ml \pm 20.000$

ぶどう品種

ネッドオーロ

D.O.C.G.

ステンレスタンク8か月、バ リックと大樽半々で 24 か月

農家のスピリットを込めた大地のワイン

スピリト・アグリコーロ・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 のにしたいという思いで、2015年マスター・ディ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・アグリコーロ・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

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、ボイオーロの5haのブドウ畑を所有し、主にネッビオーロと シャルドネをバイオダイナミック農法で栽培しています。「アグリビオ ディナミカ| (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。



※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。

スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先: TEL 03-5447-6991 09

リーを運営しています。