

Cascina Roera

カッシーナ・ロエラ/モンフェラート



本当のバルベーラ

こんなに安くてもいいのでしょうか…

2002年「クラウディオ・ロッソ」と「ピエロ・ネッピオーロ」によってバルベーラ・ダスティの中心カステリオーレ・ダスティにカッシーナ・ロエラは設立されます。2人共、葡萄栽培農家の息子でクラウディオの家はバルク売りが主だった1960年、この地域で初めてボトリングを始めた一家でした。ピエロはバルバレスコの葡萄栽培農家に生まれますが、十分な畑がなく、生計をたてるまでに至らなかったため2人で畑を分け合い共同でカッシーナ・ロエラを立ち上げました。

ロレンツォ・コリーノに学ぶ

ワイン造りの先生は、故「ロレンツォ・コリーノ」でした。というのも、ロエラの単一畑「サン・マルティーノ」はカーゼ・コリーノの家の隣の畑でコリーノの家の前の通りの名前はサン・マルティーノ通りなんです。更にコリーノのバルラの畑の前の通りの名前はピヴァ通り。そうです！ロエラのネッピオーロの単一畑ピヴァはバルラの斜め隣にある畑なのです。そんな縁もあり、ロエラはロレンツォ博士の考え方を自分達なりに解釈し、自然農法で畑を活性化させていきます。ワイン造りもコリーノの思想を取り入れ、野生酵母での自然発酵。澱を活かした長期間の熟成を実践し、独自の雰囲気を持ったバルベーラを造り出しています。

DOC 申請をせず低価格を実現

Barbera "La Roera" 2017

バルベーラ・ラ・ロエラ

参考上代: **2,800** 円

バルベーラ

入荷数: **240** 本

本

コステリオーレ・ダスティにある5ヶ所に分かれる畑のアッサンブラージュ。ほぼ全ての畑は西向きでバルベーラに最適。樹齢は15~50年程度で若い樹も混ぜているのでフレッシュ。手作業で収穫後、1粒ずつ選果し、コンクリートタンクで野生酵母のみで発酵。40日間以上の長いマセラシオン。コンクリート内で20ヶ月以上の熟成。ノン・フィルター。バルベーラ・ダスティを名乗れるが価格を安く抑える為に申請しない。

酸化防止剤無添加の特別キュヴェ

Barbera "Zero" 18

バルベーラ・ゼロ 18

参考上代: **3,200** 円

バルベーラ

入荷数: **90** 本

本

コステリオーレ・ダスティにあるラ・ロエラを造る畑の中で、毎年病気がほとんどなく、カビに侵されることもない区画(2009年植樹)の葡萄を使用。葡萄果が異常に健全なので醸造時も瓶詰め時も一切、酸化防止剤を含む薬剤を使用しない。小さなセメントタンクで60日間のマセラシオン。20ヶ月以上の熟成。ノン・フィルター。良い年だけ約3,000本の生産。

2種類の長期マセラシオン白ワイン

Bianco "Ciapin" 2021

ビアンコ・チャピン

参考上代: **2,500** 円

アルネイス+コルテーゼ

入荷数: **完売**

コステリオーレ・ダスティの所有畑の一部にバルベーラには痩せ過ぎている区画があり、そこの植えられたアルネイスとコルテーゼを使用。西向きと東向き区画。9月中旬まで完熟を待ち収穫。ダイレクトプレスし野生酵母のみで発酵。3週間のマセラシオン。ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月間熟成。ノン・フィルター。

Chardonnay "Le Aie" 2019

シャルドネ・レイエ

参考上代: **3,000** 円

シャルドネ

入荷数: **完売**

東向きの冷涼斜面に植えられたシャルドネは完熟まで時間がかかるので複雑味を得る。樹齢は25年。粘土と砂質が7混じる痩せた土壌。良い状態の葡萄を選びながら何日もかけて収穫、発酵。後から収穫した葡萄も加えていく。マセラシオンは平均12日間。マロラクティックから伝統的な10hlのアカシア樽に入れて行う。澱と共に熟成し、翌夏にボトリング。ノン・フィルター。

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・読者限定「特別条件」
- ・限定品、最新入港案内
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM



南の太陽のバルベーラ

Barbera d'Asti Sup "San Martino" 2018

バルベーラ・ダスティ・スペリオール・サン・マルティノー

カーゼ・コリーノのカンティーナの隣にある真南を向く畑で、コリーノのバルラ同様に粘土比率が高いため水分不足に苦しむ事はない。樹齢は約25年。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。茎まで熟すのを待つ。軽くプレスして野生酵母のみでコンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60~70日と非常に長い。大樽で12ヶ月、コンクリートに移して12ヶ月、更にボトル内で18~24ヶ月熟成。ノン・フィルター。

参考上代: **3,800** 円

入荷数: **120** 本



バルベーラ

昔ながらのバルベーラとネッピオーロ混植

Rosso "Cardin" 2013

ロッソ・カルディン

85%バルベーラ、15%ネッピオーロ。西向き斜面にある混植された昔ながらの畑で石灰含有量が比較的多めでネッピオーロにも向いている。樹齢は20~65年。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。茎まで熟すのを待つ。軽くプレスして野生酵母のみでコンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60~70日と非常に長い。熟成は大樽で36ヶ月間。その後、ボトリングして12ヶ月以上。ノン・フィルター。

参考上代: **4,000** 円

入荷数: **360** 本



バルベーラ+ネッピオーロ

《今旨い》

過去最高の年！2016年が素晴らしい！

Rosso "Cardin" Selezione 2016

ロッソ・カルディン・セレッツィオーネ

70%バルベーラ、30%ネッピオーロ。南東向きの樹齢75年を超える混植畑。普段はカルディンに混ぜられるが、最良年のみセレッツィオーネとしてリリースされる。収穫は非常に遅く、10月の中旬以降。茎まで熟すのを待つ。軽くプレスして野生酵母のみで古樽で発酵。マセラシオンは60~70日と非常に長い。熟成は大樽で36ヶ月間。その後、ボトリングして24ヶ月以上。ノン・フィルター。

参考上代: **4,800** 円

入荷数: **60** 本



バルベーラ+ネッピオーロ

モンフェラート最高のネッピオーロ

Rosso "Piva" Nebbiolo 2013

ロッソ・ピヴァ・ネッピオーロ

カーゼ・コリーノのバルラの西側にある森に囲まれた畑で西斜面の最上部から中部にかけての粘土石灰土壌。種子まで使うので収穫を最大限遅らせる。例年10月後半の収穫。野生酵母のみで発酵。コンクリートタンクで発酵。マセラシオンは60~70日と非常に長い。熟成は大樽で36ヶ月間。その後、ボトリングして12ヶ月以上。ノン・フィルター。完熟したネッピオーロの重厚感と骨格はモンフェラートでもトップクラス。

参考上代: **3,900** 円

入荷数: **300** 本



ネッピオーロ

《今旨い》

日常酒としてのフレイザ

Rosso "La Pivetta" 2019

ロッソ・ラ・ピヴェッタ

樹齢25年の西向き斜面の畑。ネッピオーロと同じ位遅く、10月初旬に収穫。100%除梗してからセメントタンクで野生酵母のみで発酵。フレイザとしては非常に長い30日間のマセラシオン。そのままマロラクティック発酵。その後、古樽で1年間熟成してから、ノン・フィルター、無清澄でボトリング。酸化防止剤はボトリング時に極少量のみ。

参考上代: **3,000** 円

入荷数: **240** 本



フレイザ

《今旨い》

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM