

FRATELLI SERIO E BATTISTA BORGOGNO

フラテッリ セリオ エ バッティスタ ボルゴーニョ



フラテッリ・セリオ・エ・バッティスタ・ボルゴーニョは、19世紀の終わりからバローロの丘にて、葡萄栽培とワイン造りを行っている名門です。彼らは、約4haの葡萄畑をカンヌビを中心に所有しています。

1897年に創始者のフランチェスコ・ボルゴーニョ氏によって設立されました。彼は、バローロの村長を30年も務めた、この地ではなくてはならない人物でした。この地と、そしてこの地の人々を愛するがあまり、バローロでは初めての幼稚園を設立するほどでした。その後、フランチェスコ氏の甥のロドヴィゴ氏、そしてその息子達のセリオ氏とバッティスタ氏へ引き継ぎました。この時の2人がバローロ、そしてカンティーナの多大な発展に貢献したため、2人の名前がカンティーナの名称となっています。

そして現在では、その娘アンナ女史、彼女の夫で畑から醸造まで全てを取り仕切るマルコ氏、アンナ女史の妹パオラ女史、さらにアンナ女史の2人の娘エマニュエラ女史とフェデリカ女史が中心となり、カンティーナを運営しています。彼らは代々受け継がれた変わる事の無い情熱や伝統をしっかりと守りながら革新を続けています。

Tiniと呼ばれる50hlの木樽での醗酵、オーク材の大樽で熟成をさせる伝統的な醸造製法を貫いています。バリックは一切使用しません。自らのキャラクターをしっかりと守り、高品質でクラシカルなスタイルのワインを造り続けることを目指しています。



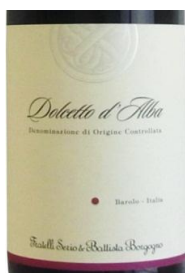
上：Tiniと呼ばれる樽醗酵槽
下：エマニュエラ女史とアンナ女史

ラベル	色	ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------

Dolcetto d'Alba D.O.C.

ドルチェット ダルバ

ドルチェット100%。樹齢30年程度。標高230~250m、南西向きの畑。バローロのグラン・クリュ、「リステ」に植えられたドルチェット。リステとは、カンヌビ、チェレクイオ、ブルナーテ、サルマッサ等と並び称される、バローロでは随一の畑。



2012	750/12	¥2,700	4986504 113995	2253722-3392
2014	750/12	¥2,700	4986504 113995	2253724-3394

Nebbiolo d'Alba D.O.C.

ネッピオーロ ダルバ

ネッピオーロ100%。生産地：ディアノ・ダルバ、カステルリナルド。1.5ha。手摘み収穫。木製樽(Tini)にてアルコール醗酵 8~10日間。マセラシオン後、ステンレスタンクにてマロラクティック醗酵。オーク材大樽にて約2年間熟成、瓶内熟成約6ヶ月間。



2011	750/12	¥3,700	4986504 117849	2253741-3741
------	--------	--------	----------------	--------------



カンティーナ入り口



カンヌビの丘の頂上にあるカンティーナ

ラベル	色	ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------



Barolo D.O.C.G.

バローロ

ネッピオーロ100%。生産地：バローロ地区 カンヌビ、ラ・モツラ、ノヴェツロ。1ha。手摘み収穫。木製樽(Tini)にてアルコール醱酵 8~10日間。マセラシオン後、ステンレスタンクにてマロラクティック醱酵。オーク材大樽にて最低3年間熟成、瓶内熟成約6ヶ月間。

2011	750/12	¥5,700	4986504 117832	22537611-3621
------	--------	--------	----------------	---------------

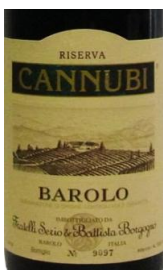


Barolo Cannubi D.O.C.G.

バローロ カンヌビ

ネッピオーロ100%。生産地：バローロ地区 カンヌビ。3ha。手摘み収穫。木製樽(Tini)にてアルコール醱酵 8~10日間。マセラシオン後、ステンレスタンクにてマロラクティック醱酵。オーク材大樽にて最低5年間熟成、瓶内熟成約6ヶ月間。

2011	750/12	¥7,500	4986504 117825	2131461-2331
------	--------	--------	----------------	--------------



Barolo Cannubi Riserva D.O.C.G.

バローロ カンヌビ リゼルヴァ

ネッピオーロ100%。生産地：バローロ地区 カンヌビ。3ha。手摘み収穫。木製樽(Tini)にてアルコール醱酵 8~10日間。マセラシオン後、ステンレスタンクにてマロラクティック醱酵。オーク材大樽にて最低5年間熟成、瓶内熟成約6ヶ月間。カンヌビの瓶熟が進んだものが、Riservaとなる。

2005	750/12	¥8,800	4986504 109349	2131455-3775
2005	750/6	¥8,800	4986504 109349	2131365-2335



写真(左)：右から畑から醸造まで全てを取り仕切るマルコ氏。娘エマニュエラ女史。妻アンナ女史。
 写真(右上)：左・アンナ女史、中央・セリオ氏、右・アンナの娘エマニュエラ女史。
 写真(右下)：カンヌビの丘の下から見たカンティーナ。