

Produttori del Barbaresco

プロドゥットーリ デル バルバレスコ

高品質のワインを生み出す、世界で最も優れた協同組合の一つ

バルバレスコは、王のワイン、バローロと並ぶ「女王のワイン」として知られていますが、19世紀末までバローロ程の知名度はなく、バルバレスコで収穫されたネッピオーロからバローロのワインが作られることもよくありました。バローロとバルバレスコの違いを初めてラベルで明確に区別したのが1894年に9つのブドウ農家を結集し、バルバレスコ初の生産者組合カンティーネ・ソシアリーを創設したドミツィオ・カヴァッツァでした。同組合は1930年に解散しましたが、1958年、小さなブドウ農家を存続させるため、教会の司祭の下で19軒の農家が結集し、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコが誕生しました。



ワイン・アドヴォケート1990年2月号でロバート・パーカーに「世界のどの協同組合よりも高水準のワイン作りを継承している」と言われ、トップ生産者の地位を確立し、今や54の農家が加盟。畑の総面積は110haに及びます。組合の方針で各々の畑は、畑の所有者である農家が独自に管理し、伝統を守りながら上質なネッピオーロを育てています。樹齢7年以上の畑から選定した凝縮感のある濃厚なバルバレスコと、樹齢7年以下の若い畑から採れた軽快な味わいのネッピオーロ・ランゲを毎年リリースし、特に良い年にのみ、単一畑のリゼルヴァが9種類生産され、ボルドーワインのように長期熟成の効く極めて上質なワインを輩出しています。【写真:カンティーネ・ソシアリーの創設者ドミツィオ・カヴァッツァ】

品質重視をモットーに掲げ、ブドウの品質基準を厳しく設定しているため、最良の出来のブドウのみが納入を許され、収穫したブドウは傷がつかないように小さなカゴに入れて運ぶなど、その取り扱いにも厳格な指定がなされています。こういった厳しい取り決めのお陰もあり、協同組合でありながら高品質のワインを造り出すことができ、世界でも最も優れた協同組合の一つとされています。

■2015年ヴァンテージ情報■ 2015年は、温暖で乾燥した気候によりネッピオーロは健康なブドウを実らせ、稀に見る良年となりました。8月中旬には冷涼な気候となり、9月は日中温暖で夜間は冷涼な気候が訪れ、2週目に雨が降り、収穫前のブドウが十分なフェノール成分を蓄えるのに理想的な環境に恵まれました。タンニンの質が良いため、エレガントで長期熟成の効く骨格の良いワインに仕上がると見られます。収穫は理想的な気候条件のもと9月26日から10月7日まで続けました。糖度は例年並みですが、酸の量は6.5g/Lとネッピオーロにとって理想的な量を得ることが出来ました。2015年は、2011年のスタイルに似た熟れた果実味とパワフルでバランスの良いストラクチャーを備えた偉大なヴァンテージとなるでしょう。



■2017年ヴァンテージ情報■ 2017年は、雨の少なかった暑い年として記憶されています。冬は温暖で降雪も少なかった一方、春は幾日か雨の降る日があり、3月の気温は平均を下回りました。4月21日と22日の早朝に気温が急降下し、記録的な寒さとなり一部で霜害をもたらしました。特に標高の低いバルバレスコの丘陵地ではこの被害が著しく、バルバレスコ全域で10%の収量減となりました。その一週間後には局地的な霜害がバルバレスコのアペラシオンを直撃し、コッタ、サン・クリストフォロ、クッラ、バサリンなどの畑で50~90%の収量減となりました。5月初旬にオヴェロの畑を再び雹が襲いましたが、これによる被害は比較的軽く、10%の収量減に留まりました。その後は、非常に乾燥した雨の少ない暑い日が続きました。夏のこの乾燥した気候が、霜害や雹害でダメージを受けた葡萄の回復に一役買い、衛生状態が改善されて健康状態の良好な葡萄が実りましたが、水不足により収量が落ち、果皮の厚みが増して果粒が小さくなりました。これは、高い品質を示す良い兆候でもあります。9月1日によく降水量5ミリ程度の小雨が降り、干ばつの続いた夏の気候パターンに重要な変化をもたらしました。その後は、カラッと乾燥した晴天が続きましたが、短期間の天候の崩れにより昼夜の寒暖差が著しく、バランスの良いアロマと酸を蓄えました。この年の収穫は非常に早く9月19日に開始しました。2017年は、例年平均20%の収量減の低収量の年となりましたが、果実のクオリティは実に素晴らしく、円熟した果実味と骨格の良いタニックなストラクチャーを備えたバランスのとれたワインに仕上がりました。

■2019年ヴァンテージ情報■ この年は、3月中旬まで雨が多く、気温が低い時期が続きましたが、ブドウの生育は例年通りに進みました。多量の雨が冬の僅かな雨量を補い、土壌に十分な水分が蓄えられました。5月中は平均的にあたたかく変わりやすい天候が続き、過去数年間と比較して2週間程、生育の遅れが確認されました。6月は気温が高く、土壌の水分量も多かったため、ブドウの生育が急速に進みました。最も暑かった6月末~7月初旬以降は、穏やかな気温と降雨が交互に続きました。7月末にこの夏2回目の熱波が到来し、時折激しい嵐に見舞われたものの、ブドウへの被害はありませんでした。その後は、断続的に雨が降り、穏やかな気候でした。9月初旬に入ると、気候に大きな変化がみられました。気温がかなり低く、雨も降りましたが、ランゲ地方の他の地域で発生した雹は降りませんでした。以降は、昼夜の寒暖差が大きくなり、気温の上昇がみられました。全体的に良好な気候条件の下、ネッピオーロの香気成分はゆっくりと適切な成熟度を迎え、10月8~18日に収穫を行いました。全体的に前年より低収量となりましたが、収穫したブドウは糖度が高く、良質なポリフェノールを備えていることから、しっかりとしたストラクチャーのある、素晴らしい熟成ポテンシャルを持ったワインになることが期待されます。

■2021年ヴァンテージ情報■ ヨーロッパの多くの地域と同様に、イタリアもかなり荒れた天候に見舞われた年でした。全体として、生育期は雪が降るほど寒い冬で幕を開けました。その後、春は、大雨、霜、雹を伴う嵐に見舞われ、収量が大幅に減少しました。夏に入り、7月は乾燥した暑い日が続く、8月に発生した深刻な熱波が9月まで続けました。ピエモンテ地方は、かなり暑く、晴天が続いたため、フェノール類が熟し、腐敗や病気の心配はありませんでした。この年は、厳しい気候条件により、収量は例年より少ないものの、高品質のブドウが出来ました。夏は、暑く、乾燥していたため、凝縮度の高い果実を得ることができました。特にネッピオーロの果実は素晴らしいワインを生む高いポテンシャルを備えています。

～Nebbiolo Langhe～ 若いうちから楽しめる鮮やかな果実味

2021 Nebbiolo Langhe

上代価格 ¥4,000(税抜)

ネッピオーロ ランゲ

JAN:4543190213318

■**テクニカル情報** ■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州 DOC ランゲ 品種:ネッピオーロ 100% 樹齢:7年以下
畑:南・西・東向き 土壌:カルシウムに富んだ石灰岩と粘土の混じる砂質土壌 醸造:ステンレスタンクを使用し 28℃で発酵。日に2度ルモンタージュしながら 20日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵後、オークの大樽で5～6ヶ月熟成。
生産量:140,000本(約12,000ケース)



■**コメント** ■ミディアムボディで、熟した赤系果実のアロマにホワイトペッパーやアニスのスパイシーなニュアンスが香る。

★**パーカーポイント 93点**: 黒果実のアロマと中程度の凝縮感を備え、ドライ・ブラックベリーや潰したチェリーのエレガントなニュアンスが漂う。ややアーシーで、紅茶や乾燥したタバコの葉、ピートモスのような香りが広がる。ネッピオーロの凝縮感がこのワインの最大の魅力と言える。終盤にコーラや乾燥ミントの風味が漂う。◀**飲み頃:2023-2033年 | 2023/8/25掲載**▶

★**ヴィノス 91点**: 2021年のランゲ・ネッピオーロは、このヴァンテージが今後どのように発展していくか、とても良いヒントを与えてくれそうなシリアスなワイン。瓶詰したばかりのこのワインは非常に深みがあり、個性的なスタイルを持つ。

しっかりとしたタンニンが深い赤色を呈したネッピオーロの中心に広がる。少し空気に触れさせると、スパイスと花のニュアンスが漂う。ネッピオーロ・ランゲ 2021年には、例年と同じくバルバレスコの指定区画で栽培されたブドウが使用されている。このレベルのワインとしては稀なことだが、20日間果皮浸漬を行っている。正直に言って、より名高いアペラシオンのワインよりも優れている。見逃したくない1本だ。

◀**2022-2029年 | 2022/11掲載**▶

～Barbaresco～ テロワールを忠実に反映したクラシックなバルバレスコ

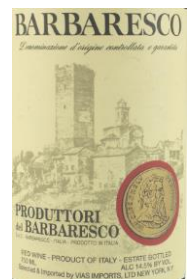
2019 Barbaresco

上代価格 ¥6,500(税別)

バルバレスコ

JAN:4543190213325

■**テクニカル情報** ■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州 DOCG バルバレスコ 品種:ネッピオーロ 100% 樹齢:7年以上
標高:200～400M 畑の向き:南/西/東 土壌:カルシウムに富んだ石灰・粘土の混じる砂礫土壌 醸造:ステンレスタンクで果皮と共に日に2～3度ルモンタージュしながら 28℃で24～30日間発酵。マロラクティック発酵後、大型のキャスクで約24ヶ月熟成。生産量:300,000本(25,000ケース)



■**コメント** ■ 鮮やかな赤い果実にスパイシーな風味、力強くタニックな後味を特徴とするフルボディで、収穫から20-25年間は熟成の効く熟成力の高い年です。生パスタや肉料理、特にラム肉や野鳥と良く合い、マイルドな味わいのチーズと抜群の相性です。

★**ジェームス・サックリング 93点**: フローラルなアロマが際立ち、ラベンダー、スミレ、ダークベリーの鮮やかなニュアンスが香る。オレンジの皮の香りも感じられる。しっかりとしたタンニンを伴うフルボディの味わいで、引き締まった後味を持つ。◀**飲み頃:2024年～ | 2022/10/5掲載**▶
他誌評価:★**ヴィノス 91点**

Barbaresco Riserva〜 多様なテロワールが生み出す多彩な味わい

イタリアで最も権威あるワイン誌の一つ『ガンベロ・ロッソ』で最高評価のトレ・ビッキエーリを獲得したプロドゥットーリ・デル・バルバレスコが手掛けるバルバレスコの9つのリゼルヴァは、偉大な年にのみ作られ、収穫年から5年の歳月を経てリリースされます。各々の畑の個性を最も純粋かつ最高の形で味わえるよう、全て同じ醸造方法で仕込まれます。

■**テクニカル情報**■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州クーネオ県/D.O.C.G.バルバレスコ地区
醸造:ステンレスタンクで30℃の温度に保ちながら32日間マセラシオン、完全にマロラクティック酸酵。
大樽で36ヶ月熟成させた後、最低9ヶ月瓶内熟成。(瓶詰:2019年6月) アルコール:14.5%
相性料理:生卵を使ったパスタ、リゾット、白身肉、赤身肉、ジビエ、鹿肉 熟成力:収穫年から20年
2014VTの特徴:濃厚な花と果実のアロマ、バランスの良い熟れたタンニン、エレガントな後味。
2015 VTの特徴:熟れた赤果実、しっかりとしたタンニックなストラクチャーを持つ豊満な味わい。

■**品種**■ バルバレスコ地区で栽培されたネッピオーロ 100%。13世紀からピエモンテで栽培されているこの品種は、奥深く魅惑的な風味を持ち、熟成に時間がかかり、畑の土質や天候から影響を受けやすいため、テロワールの個性がワインの香りや味わいに色濃く反映されます。

■**気候**■ 暑い夏と穏やかで暖かい春と秋、雪の降る寒い冬の気候が特徴的で、年間の気温は-10℃~35℃。日照時間がブドウの品質を大きく左右するため、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコのネッピオーロは、主に南向き、南西向き、南東向きの日当たりの良い斜面に植樹されています。

■**ワイン・アドヴォケート誌#235 2018年6月30日掲載記事**■ プロドゥットーリ・デル・バルバレスコは、今まさに記録を塗り替えようとしている。協同組合から成るこの有力なワイナリーが単一畑から収穫するリゼルヴァを5年連続でリリースする可能性が極めて高い。リゼルヴァは、2013年、2014年、2015年、2016年と続けて生産され、2017年も生産される可能性が90%だと聞く。リゼルヴァが5年連続で生産されたことは、かつて一度もない。過去の記録は2007年、2008年、2009年の3年連続が最高で、その前は1999年、2000年、2001年だ。この有力な協同組合が作るリゼルヴァ・クリュ・セレクションは、1978年を初回ヴィンテージに生産を開始し、良い年には全てのリゼルヴァを生産し、そうでなければ全く作れない。それがカンティエーナの醸造哲学だ。ジェネラル・マナージャーのアルド・ヴァッカ氏曰く、組合に加盟するブドウ農家は今や54組に上り、このうち4組がここ3年間のうちに新たに加盟したメンバーだと言う。畑面積は、総じて100ヘクタール(年間生産量は、平均50万ボトル)。組合員の農家がそれぞれ所有する畑の面積は非常に小さい。ワイン作りに関しては、全てのリゼルヴァが全く同じ醸造方法で作られている。発酵は、最長5週間マセラシオンさせ、最初の2~3週間の間、頻繁にルモンタージュを繰り返す。この長期におよぶマセラシオンは、ワインが果皮から分離するまでゆっくりと時間をかけて行われる。その後、マロラクティック酸酵が完了するまでステンレスタンクとコンクリートタンクで休ませる。ワインは2月の寒い気候の中で自然と安定化し(この結果、ネッピオーロは幾分色合いが薄くなる)、その後、容量25~55ヘクトリッターの大樽に移され、3年間熟成する。この間ワインは2度澱引きされ、頻繁にウィヤーージュが施される。清澄処理は一度も行わない。これらのリゼルヴァ・ワインは、通常リリース前に9ヶ月間の瓶内熟成を経るのが常だが、市場での需要を満たすため、昨今はこの期間を短くしている。
今回試飲した9つの単一畑のワインで最も軽快な味わいのものから最も力強く骨格のしっかりしたものまで順に並べると以下の通り。
1ポーラ > 2パイエ > 3オヴェロ > 4リオ・ソルド > 5アジリ > 6ラバヤ > 7ムンカゴタ > 8モンテフィコ > 9モンテステファエーノ
(※2014ヴィンテージのワイン・アドヴォケートのテイスティングも試飲を進めるに従って濃厚さを増してゆくよう、上記の順番で試飲している。
尚、上記のワインの順番は、カンティエーナ側より指示された順番である。【ワイン・アドヴォケート誌#243号 2019年6月29日掲載号より】



2017 Barbaresco Riserva Pora

上代価格 ¥10,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ ポーラ

JAN:4543190212724

川の傍に位置する肥沃なポーラの畑は、リッチで恰幅の良い果実味と大地の香り、早熟なタンニンを特徴とするミディアムボディのワインを生みます。

※畑の傾斜:南・南西向き 面積:10.7ha 標高:200-280m 土壌:石灰・石灰岩・砂礫質 醸造:30℃で発酵。28~32日間果皮浸漬し、マロラクティック酸酵を行う。オークの大樽で30~36ヶ月熟成。生産量:13,333本

★パーカーポイント94点:通常、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコのリゼルヴァの試飲をする際は、最初に最も繊細なこのワインを味わう。しかしながら、全体的にリッチでジューシーな果実味を特徴とする暑く乾燥した年は、このルールに当てはめるのは少し難しい。赤や紫色の果実のアロマを持ち、過去のヴィンテージに比べてブラックベリーやプラムのニュアンスがさらに増し、タンニンの力強さがより緻密に感じられる。この年のポーラは傑出している。《飲み頃:2025-2048年 | 2022/6/24掲載》



★ヴィノス93点:リッチな味わいで、クリーミーで重層感を備え、例年よりもさらにコク豊かな味わい。甘いレッドチェリーやレッドプラム、スパイス、バラの花びらの魅惑的なアロマを湛えた開放的なバルバレスコ。数年後が飲み頃。《飲み頃:2025-2037年 | 2021/9掲載》

2017 Barbaresco Riserva Ovello

上代価格 ¥10,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ オヴェロ

JAN:4543190212700

9つの畑の中で最も広いオヴェロの畑は粘土質が強く、逞しい力強さと重厚なボディが特徴です。高地の冷涼な気候により、果実味がより強く引き出され、若々しいアロマが感じられます。

※畑の傾斜:南・西向き 面積:20.3ha 標高:250-320m 土壌:石灰と石灰岩が混じる粘土質の強い土壌 醸造:30℃で発酵。28~32日間果皮浸漬し、マロラクティック酸酵を行う。オークの大樽で30ヶ月以上熟成。生産量:17,744ボトル+1,128マグナム(2017VT)

★パーカーポイント94+点:このヴィンテージのリゼルヴァはどれも、芳醇で大胆なアロマが特徴だが、このワインはその典型的な例と言えるだろう。カシス、ワイルドチェリー、タバコ、金属、リコリスを想起させる濃厚なアロマが香る。味わいは、繊細でシルキーな質感があるが、長期熟成に耐えうる十分な力強さも感じられる。《飲み頃:2024-2045年 | 2022/6/24掲載》



★**ヴィノス 94 点**: アルコールの高さを感じる非常に大胆な味わい。これ程重厚感のあるオヴェロは今まで味わったことはない。この土地特有の力強いミネラルと塩気を帯びたニュアンスが中盤に広がるリッチで濃厚な味わいと溶け合い、見事な調和をみせる。凝縮感を湛えた力強さがあるため、開くまで時間を要する。◀**飲み頃: 2027-2039 年 | 2021/9 掲載**▶ 他誌評価: ★**ジェームス・サックリング 94 点**

2017 Barbaresco Riserva Asili

上代価格 ※オープン

バルバレスコ リゼルヴァ アジリ

JAN: 4543190212663

アジリは、石灰質の強い土壌のため、バルバレスコのワインの中で最も洗練されたエレガントなスタイルで人気が高く、複雑味のある濃厚な味わいを持ち、赤果実のアロマが豊かに香ります。

※畑の傾斜: 南・南西向き 面積: 2.28ha 標高: 230-290m 土壌: 石灰・石灰岩・粘土・砂質 醸造: 30°Cで発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で36ヶ月熟成後、8ヶ月瓶内熟成。生産量: 10,000 ボトル

★**ジェームス・サックリング 96 点**: クリアで透明感を湛えたアジリ。花やセージ、砕いた石、マッシュルーム、ベリーのアロマを持つ。フルボディ。やや力強さを感じつつも、丸みを帯びたタンニンを持つ。終盤は爽やかでフレッシュ。柑橘系のニュアンスが漂う心地よいワイン。1年経てばさらに良くなるだろう。◀**2022/10/5 掲載**▶



★**パーカーポイント 95+点**: 野バラ、カシス、ミネラル、砕いた石を想起させる持続性のあるアロマがダイレクトに香る。張りりとフレッシュ感を伴う軽やかなミディアムボディで、深みと余韻の長さを備えた味わいが印象的。後半に漂うバラの花びらのニュアンスが素晴らしい。タンニンは堅牢ながらもシルキーな滑らかさを持つ。このワインは、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコのリゼルヴァの中でも独自の存在感を放つ。◀**飲み頃: 2025-2050 年 | 2022/6/24 掲載**▶ 他誌評価: ★**ヴィノス 95 点**

2017 Barbaresco Riserva Rabaja

上代価格 ※オープン

バルバレスコ リゼルヴァ ラバイア

JAN: 4543190212731

ラバイアは、バルバレスコの特徴を全て兼ね備えています。複雑味のあるエレガントな味わい、シルクのように口当たり滑らかなタンニン、濃厚な黒果実の風味が広がる後味が印象的です。

※畑の傾斜: 南西向き 面積: 3.7ha 標高: 240-300m 土壌: 石灰・粘土・砂礫 醸造: 30°Cで発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で36ヶ月熟成後、12ヶ月瓶内熟成。生産量: 14,438 ボトル+1,114 マグナム

★**パーカーポイント 96+点**: ラバイアは、リリースの度に成功を取めている傑出したワイン。この素晴らしいワインの魅力は、深みに加えて、しっかりと焦点の定まったまとまり感のあるスタイルにある。ダークチェリー、タルトプラム、スパイス、ブラッドオレンジの鮮やかなアロマとともに複雑で変化に富んだ香りが広がる。グラスを回す度に新しい表情をみせてくれる。暑い年に造られたラバイアは、滑らかで、力強く、バランスの良い味わいが特徴。長期熟成させて味わいたい。◀**飲み頃: 2025-2050 年 | 2022/6/24 掲載**▶



★**ヴィノス 94 点**: 力強く、しっかりとしたタンニンが特徴で、ワインに溶け込むまで数年かかるだろう。酒齢の若いラバイアは重厚感があり閉じ気味だが、2017年は特に若さを感じさせる。今後、時間とともに発展していく味わいに興味をそそられる。現段階では、2017年は実に力強い。黒系果実やメントール、リコリス、溶けたタル、ジビエの香りがグラスの中で広がるが、開くまでにかかなり忍耐が必要だ。◀**飲み頃: 2027-2039 年 | 2021/9 掲載**▶

2017 Barbaresco Riserva Muncagota

上代価格 ¥10,000 (税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ ムンカゴタ

JAN: 4543190212694

2017VT は、ワイン・スペクテーター TOP100 of 2022 に選出(40位)されました。

ムンカゴタは、標高が高く南東向きのため、朝日の日照量が多く、午後は涼しくなります。ワインは、モンテフィコに似てタンニンが強く、濃厚でフルーティな果実味、フローラルなアロマが特徴です。ミネラル感が少ない分、エレガントな花のアロマがより際立ち、硬質なタンニンが後味に広がります。

※畑の傾斜: 南東向き 面積: 4.5ha 標高: 250-300m 土壌: 石灰と石灰岩が混じる砂礫 醸造: 30°Cで発酵。28~32日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。30~36ヶ月熟成。生産量: 10,000 ボトル

★**ワイン・スペクテーター 95 点**: チェリーやイチゴ、バラ、草を思わせる生き生きとしたピュアな風味をミネラルが際立たせている。タンニンが次第に力強さを増していき、長い余韻を生む。濃厚だがバランスが良く、張りも感じられ、長期熟成が期待できる。◀**飲み頃: 2026-2043 年 | 2022/10/31 掲載**▶



★**パーカーポイント 94 点**: 素晴らしい質感を持つワイン。シルキーなタンニンと堅牢な骨格を備え、持続性のある果実味が口中を包み込むように広がっていく。カシス、ワイルドチェリー、カンフルの灰、スパイス、鉄鉱石のアロマが香る。繊細な軽やかさと凝縮感、直線的で焦点の定まった味わいが印象的。◀**飲み頃: 2024-2048 年 | 2022/6/24 掲載**▶

★**ヴィノス 92 点**: 今回試飲したこのシリーズの中で軽やかなワイン一つ。花のアロマを纏ったミディアムボディの味わいで、他のワインよりも早く開きそうな印象。とはいえ、非常に力強いタンニンがあるため、数年は熟成させたほうが良いだろう。潰した花、甘いレッドチェリー、ミント、ホワイトペッパーの風味が後味に広がる。◀**飲み頃: 2027-2039 年 | 2021/9 掲載**▶

2015 Barbaresco Riserva Montestefano
2017 Barbaresco Riserva Montestefano

上代価格 ※オープン
上代価格 ¥ 11,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ モンテステファノ

JAN:4543190211611(2015VT), 4543190212687(2017VT)

「バルバレスコのバローロ」と呼ばれる、最もバローロに近い男性的な味わいのワインで、勾配の激しい斜面で水の少ない環境のため、一段とパワフルでタンニンの強いワインに仕上がります。円熟した黒果実を思わせる重厚な味わいのフルボディで、引き締まったタンニンが後味に広がります。



※畑の傾斜:南向き 面積:3.9ha 標高:230-280m 土壌:石灰・粘土・砂礫質醸造:30℃で発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で30ヶ月以上熟成。生産量:16,036 ボトル+1,982 マグナム(2015VT), 14,486 ボトル+1,090 マグナム(2017VT)

2015VT★パーカーポイント94点:9つのリゼルヴァの中で最後にテイastingしたワイン。この2015年リゼルヴァ・モンテステファノを最後にもってきた理由は、通常9つのワインの中でこのワインが最も力強く引き締まったワインであるからだ。しかし、本腰を入れてテイastingしてみると、このヴィンテージは、よりタイトで引き締まった滑らかな輪郭を持ち、期待以上に優美な味わいに仕上がっている。最も良いものは後の楽しみにとっておくべきと言うが、実際にこのワインは、幾年もの歳月をかけて進化を重ねることでその真価を発揮静謐なバランスを呈している。抑制の効いた内向的な香り。生産量 16,036 ボトル。長期熟成を要するリゼルヴァ。

《飲み頃:2025-2055年 | 2020/7/24》

2015VT他誌評価:★ワインスペクテーター94点 ★ヴィノス94点 ★ワイン・エンスージアスト94点 ★デキャンタ97点

2017VT★パーカーポイント96点:深みのある凝縮感を湛えたこのワインは、このシリーズの単一畑リゼルヴァの中で最もリッチなワインの一つ。輪郭のしっかりとした質感を持つ力強い味わいで、ダークフルーツ、ドライブラックベリー、トーストしたアーモンド、熟成したタバコのアロマが広がる。このヴィンテージは長期熟成向きのため、数年経っても力強さは健在だと思うが、時間とともにシルキーで繊細な味わいへと発展していくだろう。余韻の長い後味には、細やかなタンニンと砕いた石のニュアンスが感じられる。《飲み頃:2025-2050年 | 2022/6/24 掲載》

2017VT★ヴィノス93+点:濃厚で味わい深いモンテステファノ。現時点では、果実の風味はかなり控えめ。凝縮感を湛え、開くまで時間を要する。暗く厳粛なニュアンスがあり、ダークプラム、大地を彷彿とさせる香りやクローブ、メントール、リコリスのアロマがシリアスな後味に香る。広がりのある味わいと口中に響きわたる余韻が印象的。《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9 掲載》