

**イタリアの高級ワイン「バローロ」の名門
「ジャコモ・コンテルノ」の新規取扱いを開始！
2020年1月29日(水)より先行予約、2月20日(木)発売！**

エノテカ株式会社(本社:東京都港区、社長:黒木 誠也)は、イタリア・ピエモンテ州産の高級ワイン「バローロ」※の最高峰の生産者と名高い「ジャコモ・コンテルノ」のワイン、4種類計6アイテムを新たに取扱います。2020年1月29日(水)より先行予約受付を開始し、2月20日(木)に新発売します。

※「バローロ」とは、イタリア北西部ピエモンテ州で造られる高級赤ワイン。イタリアを代表するワインのひとつで、“ワインの王”と称される。ピエモンテ州の固有品種であるネッビオーロ種100%から造られる。

「ジャコモ・コンテルノ」は、ぶどう栽培農家としての歴史を18世紀から持ち、1900年代にジャコモ・コンテルノ氏が創設した家族経営のワイナリーです。現在3代目となる当主ロベルト・コンテルノ氏が、ピエモンテ州ランゲ地方に伝わる大樽を使用した伝統的な醸造法を受け継ぎながらも、最先端の設備や技術を導入し、長期熟成型の「バローロ」の中でも最高峰とされる高品質なワイン造りを行っています。バローロ村南東部のモンフォルテ・ダルバ村にワイナリーを構え、隣接するセツラルンガ・ダルバ村の標高約400mの位置に「カッシーナ・フランチャ」「チェレッタ」「アリオネ」の3つの畑を所有し、年間約60,000本を生産しています。「バローロ」の中でも特に力強く風格のある「バローロ」を生むと言われるセツラルンガ・ダルバ村の土地を表現した、リッチで力強く凝縮感のある味わいで、長期熟成のポテンシャルを有します。

『バローロ・リゼルヴァ・モンフォルティーノ』
『バローロ・フランチャ』『バローロ・アリオネ』
『バルベラ・ダルバ・ヴィーニャ・フランチャ』
の4種類で計6アイテムを取扱います。



現当主で3代目の
ロベルト・コンテルノ氏



『バローロ・リゼルヴァ・
モンフォルティーノ』750ml

【商品概要】

■『バローロ・リゼルヴァ・モンフォルティーノ』

1934年にファーストリリース。「ジャコモ・コンテルノ」を代表するフラッグシップワイン。良年にのみ生産する『バローロ・フランチャ』の熟成中、出来が良い場合さらに熟成させることによりリッチで奥深い味わいに仕上げられています。オークの大樽で5年間熟成、その後1年間瓶内熟成。

■『バローロ・フランチャ』

1974年に購入した単一畑「カッシーナ・フランチャ」(14ha)のネッピオーロから造られます。良年にのみ生産。オークの大樽で4年間熟成。

■『バローロ・アリオネ』

2015年に購入した単一畑「アリオネ」(6ha)のネッピオーロから造られます。オークの大樽で4年間熟成。「ワインショップ・エノテカ」と「エノテカ・オンライン」のみで販売です。

■『バルベラ・ダルバ・ヴィーニャ・フランチャ』

「カッシーナ・フランチャ」の単一畑から収穫されるバルベラから造られます。オークの大樽で2年間熟成。

	商品名	VIN	容量	種類	税込価格	本体価格
1	バローロ・リゼルヴァ・モンフォルティーノ	2013	750	赤	¥110,000	¥100,000
2		2013	1500	赤	¥242,000	¥220,000
3	バローロ・フランチャ	2015	750	赤	¥39,600	¥36,000
4	バローロ・アリオネ	2015	750	赤	¥39,600	¥36,000
5		2015	1500	赤	¥82,500	¥75,000
6	バルベラ・ダルバ・ヴィーニャ・フランチャ	2017	750	赤	¥9,900	¥9,000

エノテカ株式会社 東京都港区南麻布 5-14-15 電話: 03-3280-6388 (代表)

【ニュースリリースに関するお問合せ】

エノテカ株式会社 電話: 03-3280-6572

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話: 03-5608-5126