



8年ぶりに
再入荷
いたしました

IVI

Vino Spumante Bianco

ロベルトが初めて手掛けたシャルマによるスパマンテです。ワイン名は、オーナーのロベルト サロットの姉イヴァナのニックネームで彼女に捧げたワインです。前回入荷したのは2016年で、それ以来、実に8年ぶりに再入荷いたしました。品質の向上はもちろん、エチケットも刷新されています。以前よりも洗練されたロベルト サロットのスパマンテをお楽しみください。

イヴィ ヴィーノ スパマンテ ビアッコ ブリュット NV

IVI Vino Spumante Bianco Brut

オーナーのロベルト サロットが初めて手掛けたシャルマ方式によるスパマンテです。当初は家族の特別なイベントのためだけに少量生産されるのみでした。このワインは造り手のロベルト サロットの姉のイヴァナに捧げられており、彼女のニックネーム、“IVI (イヴィ)”がワインの名前になっています。グリーンがかった淡い麦わら色。メロンやパイナップル、リンゴのアロマが混ざる複雑な香りが広がります。繊細でエレガントな泡立ち、生き生きとした酸、フレッシュで爽やかな果実味があります。葡萄は8月下旬に収穫します。やわらかくプレスし、ステンレスタンクで非常に低い温度で発酵させます。ベースワインを密閉型のステンレスタンクに入れて、シャルマ製法により発酵を行います。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> <Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/ピエモンテ 生産者：ロベルト サロット
葡萄品種：シャルドネ、ピノ ネーロ、コルテーゼ
品番：IA-057/JAN：4935919940573/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

イヴィの他にも、彼の家族の名前が付けられている、ロベルトの家族への思いが表現されたキュヴェをご紹介します。



ロベルト サロットの名を世界に広めるきっかけとなった“ガヴィ” アウローラはロベルトの妻の名前で、彼女に捧げたワインです

ガヴィ アウローラ 2022 Gavi Aurora

はきはきとした果実味と、グレープフルーツを思わせるさわやかな風味が広がります。畑はサン クリストーフオロにあり、標高 270m、南～南西向きです。マール石灰岩土壌で、仕立てはギヨーです。自家葡萄に加え、長い付き合いの 5 人の農夫からも葡萄を購入し、ロベルトが醸造します。付き合いも長いので、農夫達は家族同様で、自家畑と言ってよいと思っています。コンセプトは長時間の低温発酵で、最後まで低温で発酵させることで果実味が長く保たれます。澱と接触させ、2～3 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G. ガヴィ
葡萄品種：コルテーゼ 100% 熟成：ステンレスタンクで 2～3 ヶ月
品番：I-623/JAN：4935919056236/容量：750ml



¥2,200(本体価格¥2,000)

「ルカ マローニ」にて、2015VT～2021VT まで 7 年連続で 99 点（最高点）獲得 個性溢れる唯一無二のバルベーラは、娘のエレーナに捧げた特別なワイン



バルベーラ ダルバ エレーナ ラ ルーナ 2021 Barbera d'Alba Elena La Luna

スマレがかかったルビー色。熟した果実の、力強く濃縮した香り、素晴らしいボディがあり、構成、酸、タンニンが見事なバランスを見せています。豊かでまろやか、スムーズで、風味が口の中に長く残ります。パローロ村とロンコヌオーヴォ村のバルベーラを使用します。面積は 4ha、土壌は石灰質泥灰土です。50～60 年の高樹齢のため非常に集約感のある葡萄が出来ます。そのため必要が無ければアパッシメントしません。9 月末頃収穫します。収穫量は通常の半分の 50hL/ha 以下です。1 週間、低温で醸しをします。ステンレスタンクで発酵させ、2 ヶ月休ませます。その後、12 ヶ月アメリカンオークのバリックで熟成させます。ステンレスタンクで 6 ヶ月、さらにボトルで 6 ヶ月寝かせます。ろ過せず瓶詰します。

★「ルカ マローニ 2024」99 点 ★「ヴェロネッリ 2024」3 星/91 点

【赤・フルボディ】<Alc.16.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C. バルベーラ ダルバ
葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：バリックで 12 ヶ月熟成後、ステンレスタンクで 6 ヶ月、瓶で 6 ヶ月
品番：I-638/JAN：4935919056380/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

「ルカ マローニ」にて、2016VT～2021VT まで 6 年連続で 99 点（最高点）獲得 ロベルトの長男エンリコの誕生を記念して 1993 年から造っている特別なワイン



ランゲ ロッソ エンリコ プリモ 2021 Langhe Rosso Enrico I

非常にしっかりとした骨格があり、長期熟成に耐えるパワーを備えています。熟した赤い果実のアロマにスパイシーな要素があり、力強いボディで飲み応えがあります。畑は、標高 350～400m、石灰岩とマールが混ざる土壌です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度 6,000 本/ha です。10 月初旬に収穫します。100%アパッシメントした葡萄を使います。発酵前にコールドマセレーションを行い、10 日間発酵させます。最初にステンレスタンクで 2 ヶ月、その後バリックで 18 ヶ月熟成させます。そしてステンレスタンクに戻し 6 ヶ月休ませ、さらに 6 ヶ月瓶熟させます。

★「ルカ マローニ 2023」99 点

【赤・フルボディ】<Alc.15.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C. ランゲ
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 70%、ネッビオーロ 30%
熟成：ステンレスタンクで 2 ヶ月、バリックで 18 ヶ月、再びステンレスタンクで 6 ヶ月、瓶で 6 ヶ月
品番：I-856/JAN：4935919058568/容量：750ml



¥6,050(本体価格¥5,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 8 月時点のものです。

自分の頭文字「R（エッレ）」を付けた こだわりの1本



バローロ、バルバレスコといった著名なD.O.C.G.をカバーしていながら、ロベルトが、あえてピエモンテ ロッソに自らの頭文字「R（エッレ）」を付けた自信作。カベルネ ソーヴィニヨンのみアパッシメントします。ロベルトらしいスタイルが感じられる、こだわりの1本です。

エッレ ピエモンテ ロッソ 2021 Erre Piemonte Rosso

最良の畑で育つバルベーラ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロをブレンドしています。カベルネ ソーヴィニヨンは、アパッシメント（陰干し）して仕込みます。チェリーやプラムの豊かなアロマ、口当たりはリッチかつスムーズで、黒い果実の長い余韻が感じられます。リッチでパワフルであると同時に、豊かで柔らかなボディを持ち、とても親しみやすいスタイルです。若い内から楽しみ、熟成させるとさらに素晴らしく発展するでしょう。モンフェラートにある畑の標高は300m、南向きの日当たりの良い理想的な場所にあります。土壌は灰色をした粘土質です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は5,000本/haです。9月下旬に収穫します。温度管理したステンレスタンクで発酵。2ヶ月ステンレスタンク、その後8ヶ月オーク樽で熟成させます。更に3ヶ月瓶熟させます。



【赤・フルボディ】<Alc.15.0%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C. ピエモンテ

葡萄品種：バルベーラ 50%、カベルネ ソーヴィニヨン 25%、メルロ 25%

熟成：ステンレスタンクで2ヶ月、その後オーク樽で8ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：I-900/JAN：4935919059008/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

ロベルトの父アンジェロが手掛けた思い出のワイン サロット家のセラーで大切に熟成させ、飲み頃を迎えた 貴重な“熟成バルバレスコ”

再入荷

貴重なバックヴィンテージを特別に分けていただきました



バルバレスコ リゼルヴァ 1999

Barbaresco Riserva

特別な時のためにとっておき、熟成させたサロット家のリゼルヴァです。1999VTはロベルトの父、アンジェロが手掛けています。アンジェロは、最も良いヴィンテージのバルバレスコの一部をステンレスタンクで保管していました。その後、これらのワインは忘れられていましたが、数年後に発見されたものを試してみるとさらに素晴らしくなっていたため、特別なワインとして販売することにしました。葡萄は10月末に収穫し、発酵前にコールドマセレーションします。その後、29度に温度管理しながら15日間、発酵と醸しを行います。発酵終了後、果皮と共にさらに10日間長いマセラシオンを行います。伝統的なスラヴォニアンオークの樽で48ヶ月以上熟成させます。樽のサイズは様々で、7hL~50hLです。やわらかなタンニンがありフルボディ、抜きんて品質を持っています。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルバレスコ

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：スラヴォニアンオークの樽で48ヶ月以上

品番：IA-056/JAN：4935919940566/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

