



太陽の当たる土地という名のクリュ「ヴァッレグランデ」  
グラッソ フラテッリを代表する銘醸畑からの1本  
大樽での長期熟成を経てリリースする、古典的スタイルのバルバレスコ

バルバレスコ ヴァッレグランデ  
Barbaresco Vallegrande

11年  
熟成

9年  
熟成

8年  
熟成

7年  
熟成

グラッソ フラテッリが所有する3つのクリュのひとつ、「ヴァッレグランデ」の畑からのワインです。方言で「太陽の当たる土地」また「広い渓谷」という意味を持っています。グラッソの所有する畑の中でも、その名前が示すとおり一日中日当たりのよい、最も優れた区画です。アレッサンドロ マスナゲッティの『Barbaresco MGA』では、「Ferrere と Giacosa に接する畑を除けば、この畑はネッピオーロにとって、露出の面でも土壌の特徴の面でも、素晴らしい区画を誇ることができる。しかしながら、良い区画のワインには異なるスタイルが共存しており、カ デル バイオの素直な個性から、フラテッリ グラッソの荒々しい個性まで様々である」と記されています。グラッソ フラテッリは、この畑の特徴を最大限に活かし、たっぷりの太陽光を浴びて熟した葡萄の成分をしっかりと抽出し、大樽でゆっくりと寝かせることで個性を引き出しています。

面積は4.5ha。標高350~370m、南南東向き、土壌は石灰岩質です。1970~1974年に植樹しました。29~30度に温度管理しながらステンレスタンクで10~15日間発酵させます。50hLの伝統的な大樽で48ヶ月熟成させます。最後の12ヶ月は30%を225Lと500Lのフレンチバリックの新樽に移して熟成させ、ブレンドします。

★2015VT:「デカンター2018.5.14」91点、「TASTED」で91点(TASTED:2007年世界最優秀ソムリエ、アンドレアス ラーソンによるワインの評価サイト)

【赤・フルボディ】 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

熟成:大樽で48ヶ月、内12ヶ月は30%をバリックの新樽で熟成

【2012VT】品番:I-935/JAN:4935919059350/容量:750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)

【2014VT】品番:I-936/JAN:4935919059367/容量:750ml

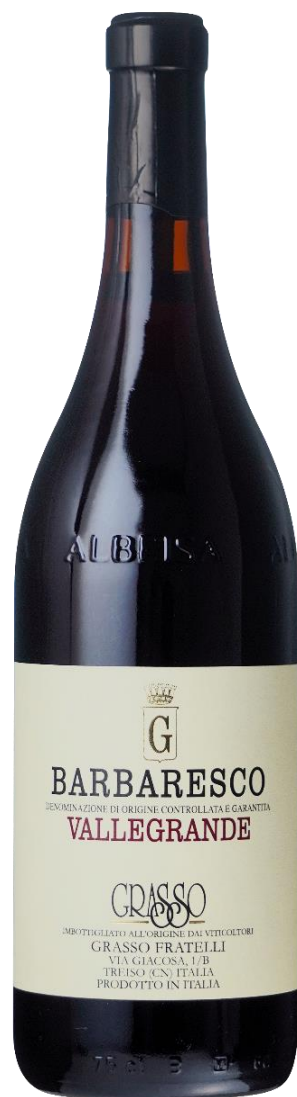
**¥4,950**(本体価格¥4,500)

【2015VT】品番:I-938/JAN:4935919059381/容量:750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)

【2016VT】品番:I-958/JAN:4935919059589/容量:750ml

**¥5,060**(本体価格¥4,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。



# 偉大なヴィンテージにのみ生産される貴重なキュヴェ

「ヴァッレグランデ」と「サン ストゥネット」のリゼルヴァも入荷しています

グラッソ フラテッリが所有するクリュの中でも最も日当たりの良い「ヴァッレグランデ」のリゼルヴァ  
樹齢約50年のネッピオーロの集約した味わいが感じられる見事なワインです



## バルバレスコ リゼルヴァ ヴァッレグランデ 2015 Barbaresco Riserva Vallegrande

8年  
熟成

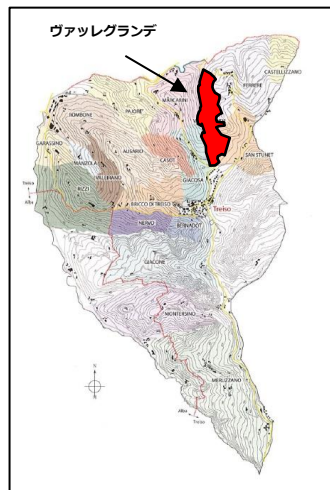
「ヴァッレグランデ」は方言で「太陽の当たる土地」という意味があります。その名前が示すとおり、グラッソの所有する畑の中でも、一日中日当たりのよい最も優れた区画です。偉大なヴィンテージにのみ、最上級キュヴェとして「リゼルヴァ」を生産しています。通常キュヴェよりもさらに濃密で、クリュのポテンシャルを最大限に表現した複雑な味わいが楽しめます。タバコやペッパーのスパイスで強いアロマ。口に含まれしっかりとしたタンニンと心地よい酸が感じられます。なめし皮、ペッパー、チョコレート、リコリスなどのフレイバーと、非常にバランスがよく、しっかりとしたストラクチャーがあります。

標高 350~370m、南南東向き、土壌は石灰岩質。1970~1974年に植樹しました。29~30度に温度管理しながら10~15日間発酵させます。50hLの大樽で48ヶ月熟成させます。最後の12ヶ月は全体の30%を225Lと500Lのフレンチバリックの新樽に移して熟成させます。その後、ブレンドして瓶詰めします。

【赤・フルボディ】 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

熟成：大樽で48ヶ月、内12ヶ月は30%をバリックの新樽で熟成

品番：I-959/JAN：4935919059596/容量：750ml



¥6,160 (本体価格¥5,600)

## サン ステファネットの小さな礼拝堂に由来するクリュ「サン ストゥネット」のリゼルヴァ

世界最優秀ソムリエのアンドレアス ラーン氏による「TASTED」で、92点を獲得しました！



## バルバレスコ リゼルヴァ サン ストゥネット 2013 Barbaresco Riserva San Stunet

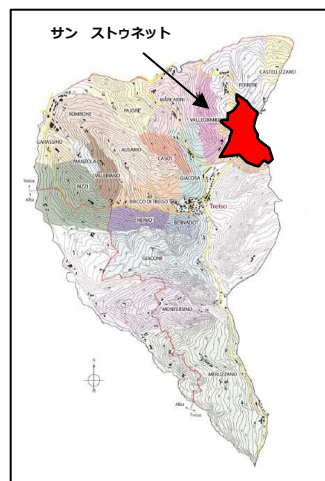
10年  
熟成

ヴァッレグランデの東側に位置する「サン ストゥネット」の畑からのワインです。畑の名前は、サン ステファネットの小さな礼拝堂に由来しています。平均樹齢は50年です。ラズベリーやブルーベリーの心地よいアロマに加え、土っぽさやなめし皮、チョコレート、挽いたばかりのコーヒー豆を思わせる要素が感じられます。口当たりはスムーズでバランスが良く、こなれたタンニン、しっかりとした酸は果実の要素と素晴らしく調和しています。素朴で土っぽい要素は味わいの中にも感じられ、余韻には黒オリーブのニュアンスが漂います。

葡萄は手摘みで収穫します。29~30度に温度管理しながらステンレスタンクで10日から15日間発酵させます。熟成期間のうち、36ヶ月は50hLの伝統的な大樽で行います。バルバレスコ リゼルヴァの最低熟成期間は全体で50ヶ月、うち樽で9ヶ月ですが、グラッソ フラテッリはそれよりもずっと長い期間、樽で熟成させています。

★「TASTED」で92点 (TASTED: 2007年世界最優秀ソムリエ、アンドレアス ラーン氏によるワインの評価サイト)

【赤・フルボディ】 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 熟成：50ヶ月熟成、内36ヶ月は50hLの樽を使用  
品番：I-937/JAN：4935919059374/容量：750ml



¥5,720 (本体価格¥5,200)