

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”

2009 VT

2001 VT

バルバレスコ リゼルヴァ

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。2009VT はロベルトが、2001VT 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。また、ロベルトも父がやっていたように素晴らしいヴィンテージの一部を残して熟成させることにしました。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、抜きんでた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

【2009VT】 品番：IA-002 / JAN：4935919940023 / 容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)

【2001VT】 品番：IA-003 / JAN：4935919940030 / 容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)



醸造家兼オーナーのロベルト サロット

ROBERTO SAROTTO

『ルカ マローニ 2022』で5つのワインが最高点 99 点を獲得
バルバレスコの革新的生産者がリリースする貴重な熟成ワイン

「30年ほど前、父が良い年のバルバレスコを一部だけにとっておき、素晴らしい状態になってからリリースしようと考えたのがきっかけです。このワインは、その時代を切り取る「写真のようなワイン」で、当時のことを思い出させてくれます。今のロベルト サロットのスタイルとは異なり、まだアバシメントも行っていない。当時はこれが最高のバランスだったと思います。若々しさや、ネッピオーロらしい厳格なニュアンスがあり、熟成による複雑な要素が現れています。タンニンもまだ感じ取れると思います。柔らかくハーモニーがあり、食べ物が欲しくなる味わいです」
——2020年2月の来日セミナー時のロベルトのコメント