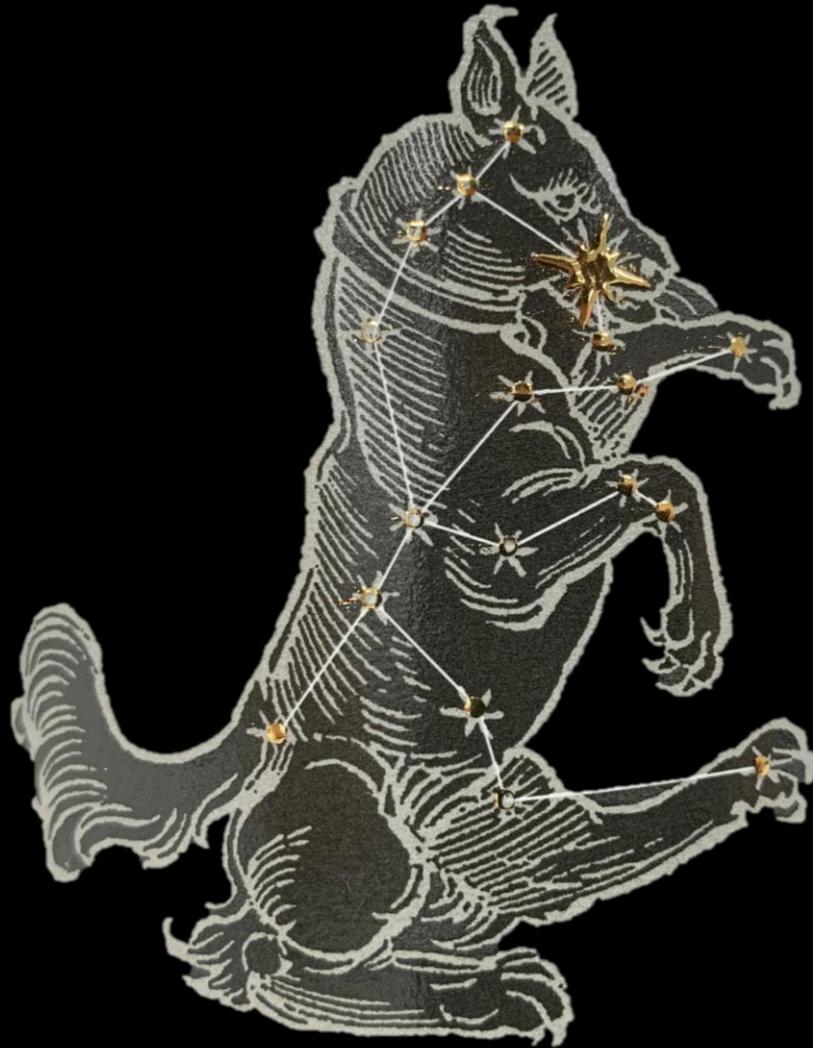


SÉIRO PINOT NERO

樽熟成の赤ワインとタンク熟成のロゼワインをブレンド
シリウスが持つ光と影の二面性をピノ ネーロで表現しています



シーリオ ランゲ ピノ ネーロ 2023

Séiro Langhe Pinot Nero

「Seiro (シーリオ)」は夜空にひときわ明るく輝く星、大犬座の「シリウス」を指しています。シリウスは2つの恒星からなる連星でそのうちのひとつは我々が地球から見る事が出来ませんが、もう一方のシリウスは姿を見ることが出来ません。このランゲ ピノ ネーロもシリウスと同じように二面性を持っています。土壌はきめの細かい粘土石灰質です。収穫は9月の中旬に行います。醸造方法は2つに分かれており、全体の50%を果皮や種と共に1200Lのスラヴォニアンオークの大樽で赤ワインとして醸造し、残りの50%は収穫後すぐに圧搾し、発酵させます。その際にピノ ネーロの果皮による淡い口ぜ色のついた果汁が得られます。別々に熟成させた後、ボトリング前にブレンドしています。赤い果実のアロマに加えブラックベリー、ココアを思わせる要素が感じられます。葡萄本来のフレッシュさを保ちつつ、程よいボディのある非常にバランスの良いエレガントなワインに仕上がっています。シリウスのような輝きを持つ反面、どこかミステリアスな魅力を秘めています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：ピノ ネーロ 100%

熟成：50%をスラヴォニアンオークの大樽、50%をステンレスタンクで熟成

品番：IA-162/JAN：4935919941624/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年10月時点のものです。

ROBERTO SAROTTO

ロベルト サロット



「飲み頃まで待ってられないよ」という祖父の言葉をきっかけに、
個性的でありながら、若くてもすぐに楽しめるワインが完成

唯一無二の「サロット スタイル」

- ・ 飲む人が美味しいと感じることを
大事にするのが「サロット スタイル」
- ・ ついにピノ ノワールが新入荷！
シリウスの二面性を表現して造り出した
赤とロゼのブレンド“シーリオ”
- ・ 複雑さを追求して熟成ポテンシャルを
高めた上級アルネイス“スレイ”
- ・ 今年も美味しいロゼが入荷しました！
ノヴェッロ村のネッピオーロ 100%
- ・ 「手ごろな価格でバローロが飲みたい」
そんなコンセプトで生まれた日本限定
ネッピオーロ“ペツオーレ”

現在のオーナー、ロベルト サロットがワイン造りを引き継ぐことを決心したのは、彼が15歳のときでした。当時、地元では国際市場に進出することなく、地元消費向けに注力するワイナリーが多い中、ロベルトは地元だけでなく国際市場にも目を向けたワイン造りをするという思いを持っていました。1800年代より葡萄栽培を続けている家系でしたが、実家のワイナリーはとて小さく、国際市場に進出できるような力は持っていなかったこともあり、ロベルトは醸造学校卒業後、大規模なワイナリーやガヴィの生産者組合で働き、経験を積みました。そうした経験が糧となり、自身のワイナリーで独自のワイン造りを確立し、質の高いワイン造りを行っています。

ロベルトが念頭に置いているのが味わいのバランスです。彼は、常に誰にとっても好ましい味わいであることが大切だと考えています。こうした味わいを造り出すために、伝統をとて大切にしていますが、同時に新しい要素が必要だと彼は考えました。そこで彼は、誰よりも早く、バローロやバルバレスコにアパッシメントの考えを持ち込みました。軽くアパッシメントをすることで、粗く強いネッピオーロのタンニンは、丸く柔らかな味を帯び、すぐに飲んでも美味しく、長期熟成もできるバローロやバルバレスコとなりました。そうして、ロベルト サロット独自のスタイルを確立しました。

「複雑さを追求した白ワインで、長期熟成のポテンシャルを持っている。
樽を使う理由は複雑さを与えるため。バトナージュで骨格を与えている」

—ロベルト サロット (2025年4月 現地視察時のコメント)



ランゲ アルネイス スレイ 2023 Langhe Arneis Sreij

「スレイ」とはピエモンテの方言で「オークの森」を指し、実際にワイナリー近くの丘にその森があったことに由来しています。マンガ村に畑は南、南西向き、標高260~460mに位置しています。土壌は石灰質です。収穫は9月下旬に行います。収穫後、压榨した果汁を温度管理したステンレスタンクに入れ7~10日発酵させます。途中で全体の50%を3700Lの大樽に移し、4ヶ月熟成させます。金色を帯びた輝きのある麦わら色、パイナップルやマンゴ、パパイヤを思わせるトロピカルフルーツの熟した豊かなアロマが広がります。フレーバーにもアロマに感じた華やかな要素が広がり、クリーミーな口当たりです。非常に長い余韻が感じられます。

★「ルカ マローニ 2025」95点

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.
葡萄品種：アルネイス 100% 熟成：ステンレスタンクと大樽 (各50%) で4ヶ月
品番：IA-101/JAN：4935919941013/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

「冬に少しだけ雨が降ったものの暑いVTだったので、果皮浸漬は短くした。
季節商品ではなく、1年中楽しめるようなロゼとして造っている」

—ロベルト サロット (2025年4月 現地視察時のコメント)



ランゲ ロザート 2024 Langhe Rosato

ピエモンテの土着品種ネッピオーロで造ったロゼワインです。畑は、バローロを産する村のひとつ、ノヴェッロ村にあり、標高440m、粘土石灰岩(灰色)土壌です。ギヨー仕立てで、栽植密度は4,000本/ha。9月後半に収穫します。数時間スキンコンタクトして色を抽出した後、压榨して(直接压榨法)、低温に管理しながら発酵させます。ステンレスタンクで数ヶ月熟成させます。花や少し甘いオレンジの香り、タンニンと酸は程よくバランスが取れています。

【ロゼ・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.
葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月
品番：IA-173/JAN：4935919941730/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



「このワインはヴィノ ロッソだが、ほとんどバローロと言える。
日本のためだけに造っているワインだよ」

—ロベルト サロット (2025年4月 現地視察時のコメント)

ペツォーレ ロッソ NV Pezole Rosso

バローロに負けない品質で、日常楽しめるワインがあってもよいと考え、誕生したスペシャルなワイン。すべてバローロのエリア内で栽培するネッピオーロから造ります。畑は、バローロ村とノヴェッロ村の境界線上に位置し、南、南東向きの丘に広がり、葡萄栽培に最適な条件の下にあります。9月末~10月初旬に収穫します。葡萄は、発酵前にコールドマセレーションします。その後、29度以下に温度管理しながら、10日間発酵させます。熟成期間は24ヶ月。全体の50%は70hLのスラヴォニアンオーク樽、残りの50%は250Lのアメリカンオーク樽を使い、一部が新樽、残りは1回使用樽、2回使用樽です。さらに、もう一度ステンレスタンクで6ヶ月熟成させ、その後2ヶ月以上瓶熟させます。鮮やかなガーネット色はまさにネッピオーロの色合いです。微かにバニラやなめし皮、ロースト香、煙草のニュアンスがあります。また複雑性のある熟成香、ネッピオーロらしい香りが楽しめます。まずタンニンの柔らかさが感じられます。飲んだ時にバランスが優れていることが分かります。この品種らしいドライなニュアンスも感じる事が出来ます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/ヴィノ ロッソ
葡萄品種：ネッピオーロ 100%
熟成：樽で24ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月、更に瓶で最低でも2ヶ月
品番：I-744/JAN：4935919057448/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年10月時点のものです。