



CABUTTO

Tenuta La Volta
Casa fondata nel 1920
BAROLO

カブット・テヌータ・ラ・ヴォルタ

創業者ドメニコ・カブット氏を記念し
最良の出来の年にだけ作られるバローロ
復活！！



ラ・ヴォルタ城とカブット家

カブット社のワイナリーは、バローロ村を見下ろすヴェルニエの丘にあり、ワイン生産者としてのカブット家の歴史は、1920年ドメニコ・カブット(祖父)がウンベルト王の甥ガストーネ・ディ・ミラフィオーリから農地を買った時から始まります。当時は、穀物を栽培、家畜を飼育、ワインは近所の人々に売る大きな農場でした。息子のバルトロメオの代には、ドルチェット、バルベラ、ネッピオーロを栽培するワイナリーに転向、伝統的な長いマセレーション、大樽での3-5年の熟成を行うワイン造りを始めました。

ラ・ヴォルタの起源

14世紀初頭この城でひらかれた宴に集まった人々が淫蕩に耽つたために神の怒りをかい、落ちてきた天井(ラ・ヴォルタ)に生き埋めになったというもの。嵐の夜には平安を求めてさまよう霊の声が聞こえたり、あやしい光が動き回るのが見えるといふ伝えられています。19世紀初頭には、ファレッティ家の所有となり、当時の著名人が集まる館となりました。ファレッティ家の栄華が終わると、城は放棄され、1944年ドイツ軍の砲撃を受けて損傷。現在城はカブット家の所有で、物置として使用しているそうです。

バローロ村最高の畑から造られた限定ワイン 『バローロ DOCG リゼルヴァ・デル・フォンダトーレ』

創業者ドメニコ・カブット氏を記念して、最良の出来の年だけ造られるワインが東亜商事より販売を開始します。サルマッサの古樹から選果して収穫したブドウのみを使用し、繊細ながら骨格がしっかりとした味わいをお楽しみいただけます。ワインガイド「ヴェロネリ誌」では93点を獲得しており、カブット社が丹精込めて作り上げた高級ワインに仕上がっています。



Barolo DOCG Riserva del Fondatore バローロ DOCG リゼルヴァ・デル・フォンダトーレ

創業者ドメニコ・カブットを記念して、最良の出来の年にだけ作られるワイン。サルマッサの古樹から選果して収穫したブドウのみを使用。

100% ネッピオーロ
美しいざくろ色、優美な透明感。複雑で豊かな香り、バラヤスミレのドライフラワー、ワインが若いうちはラズベリーや野いちごの香り、ジャム、ナツメグ、熟成が進むとさらに香りは豊かになる。黒胡椒、リコリス、タバコ、レザー、燻製香、タール。
まるやかで、旨味とタンニンがしっかりしている。フルボディ、ドライな味わい。長期熟成を経ても、フレッシュさを残し、ワインのポテンシャルを感じさせます。バランスがよく、香り、味わいとも余韻が長い。
カブット社にとって“リゼルヴァ”の定義とは、骨太でタニックであるだけでなく、まるやかさと気品を兼ね備えることです。発酵ののち、長いマセレーション。スラヴォニア大樽(15hl)で約4年熟成。ゆっくりと時間をかけてワインの魅力を引き出します。ボトリング後1年落ち着かせます。

容量: 750ml/6入り
JANコード: 8025154000050
参考上代: 15,000円(税抜き)

【お問い合わせ】
東亜商事株式会社 酒類事業部
住所: 〒101-8530 千代田区神田司町2丁目19番地
TEL: 03-3294-4075 FAX: 03-5280-9855
<https://wine.toashoji.com/>