

イタリア・ピエモンテ最大級のワイナリーが造るこだわりのバローロ、バルバレスコ

BAROLO & BARBARESCO

ローザ・デル・オルモ



ローザ・デル・オルモ バローロ

呼称：DOCG バローロ
品種：ネッビオーロ 100%
タイプ：赤 / フルボディ
熟成：38 ヵ月
（うち 24 カ月はオーク樽で熟成）
希望小売価格　4,350 円＋税

イタリア最高級ワインのひとつバローロ。パワフルなブラックチェリーとプラムの風味が口の中に広がり、ナッツのような上質なオークの風味が続きます。タンニンがよく溶け込んでおり、細やかな酸を感じるフルボディのワイン。今飲んでも楽しめるが、10 年以上の熟成ポテンシャルがあります。

ローザ・デル・オルモ バルバレスコ

呼称：DOCG バルバレスコ
品種：ネッビオーロ 100%
タイプ：赤 / フルボディ
熟成：26 ヵ月
（うち 12 カ月はオーク樽で熟成）
希望小売価格　3,850 円＋税

イタリア最高級ワインのひとつバルバレスコ。ブラックベリーやカシスなど果実、バラやスミレの花を連想させる心地よい香り。見た目以上に果実味がパワフルで、繊細でビロードのように滑らかなタンニンがあります。10 年以上の熟成ポテンシャルがあります。

サクラアワード 2023
ダブルゴールド
すき焼きに合うワイン賞
鉄板焼きに合うワイン賞
※受賞は 2018VT です。

Double Gold 2023 Sakura Awards Wine Award

TERREDAVINO® テッレ・ダ・ヴィーノ



DOC・DOCG のワインしか生産しないこだわりのワイナリー

ローザ・デル・オルモを手掛けるワイナリー、テッレ・ダ・ヴィーノはイタリア銘醸造地ピエモンテ州、ランゲ地方の中心地にあるバローロに 1980 年に設立されました。ピエモンテ州最大級のワイナリーでバローロの生産量は全体の 12% を占めます。品質にも妥協がなく、ピエモンテの DOC・DOCG だけにこだわってワイン造りをしています。

株式会社 都光
TOKO TRADING CO., LTD.
〒110-0005　東京都台東区上野 6-16-17 朝日生命上野昭和通 ビル 1 階
TEL：03-3833-3541　FAX：03-3832-6930　https://www.toko-t.co.jp

凝縮感のある味わいを実現する２つのこだわり

有名な醸造家を多く輩出しているトリノ大学からもアドバイスを受け、
「ブドウが完熟状態になってから収穫」することと、「1ha あたりの収穫量を抑える低収穫※」
を徹底しました。これにより凝縮感のある複雑な味わいを実現しています。　※規定の 56 hl/ha に対し、40 hl/ha まで制限





2,500 もの契約農家から 高品質なブドウを安定供給

テッレ・ダ・ヴィーノはこの地域に約 5,000 ヘクタールのブドウ畑を所有する 2,500 の提携生産者から提供されたブドウを使用しています。各栽培農家はわずか 2 ha ほどの畑でブドウ栽培を行っているため、畑の管理には細心の注意を払うことができます。これらのブドウの中から厳選されたネッビオーロを使用して「ローザ・デル・オルモ」シリーズのバローロ、バルバレスコは造られています。





新設されたモダンセラー × 伝統的な大樽熟成の バローロ、バルバレスコ

2000 年にバローロに新しいワイナリーを開設。2010 年には敷地を拡張し、温度管理された 2 つ目の倉庫、ネッビオーロ用のセラーを建設。最新の技術を駆使しながらも、バローロ、バルバレスコには 5000L の大樽を使用するなど伝統も重んじています。





新設されたモダンセラーに並ぶ
ネッビオーロ用の大樽