

Bricco Mondalino

ブリッコ・モンダリーノ 〈ピエモンテ〉

～「クリュのグリニョリーノ」を生み出した生産者～



一族としては300年以上の歴史を誇るヴィニャーレ・モンフェラートに位置するワイナリーである。1970年に現当主であるMauro Gaudioの父Amilcareの手によって現在のワイナリーの基礎が構築された。現在はMauroの次女であるBeatriceが中心的存在として醸造を管理している(Beatriceは17歳でワイン造りの道を選び、醸造学の修士号を取得後、ドイツ・ポルトガル・オーストラリアのワイナリーでも研鑽を積む)。Bricco Mondalinoとは、“Mondalinoの畑の頂点”という意味であり、事実ワイナリーは標高984フィートに位置している。地元では古くから秀逸なバルベラとグリニョリーノの作り手として知られている。ヴィニャーレ・モンフェラート近郊に5区画18ヘクタールの畑を所有。土壌の特徴は石灰質、石灰粘土質。海洋沈殿物(貝殻の化石など)の影響により、地域独特のミネラリーなワインが作られる。約400mmという年間降水量もこの地域で良いワインを造り上げる重要な条件の一つと言える。

バルベラ・デル・モンフェッラート スーペリオレ
Barbera del Monferrato Superiore DOCG

小売価格 2,500円



品種：バルベラ、フレイザ
地域：モンフェッラート・カサレーゼ
 ヴィニャーレ・モンフェッラート
発酵：ステンレスタンク
熟成：樽6か月

グリニョリーニョ・デル・モンフェッラート カサレーゼ
Grignolino del Monferrato Casalese DOC

小売価格 2,900円



品種：グリニョリーニョ
地域：モンフェッラート・カサレーゼ
 ヴィニャーレ・モンフェッラート
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク10か月
 ボトル2か月

マルヴァジア・ディ・カゾルツォ ドルチェスティルノーヴォ
Malvasia di Casorzo "Dolce stil Novo" DOC

小売価格 2,900円



品種：マルヴァジア・カゾルツォ
地域：モンフェッラート・カサレーゼ
 カゾルツォ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク

