

ワイナリーはサルデーニャ島中央の東海岸、オリアストラ県バウネーイ地区に位置する。峻険な山々が有名なサルデーニャの中でも最も険しい山岳地帯であるオリアストラ県はイタリアの中で最も人口の少ない県である。その中のバウネーイ地区は海岸からほど近い標高1000mの山が背後に迫る地域で、山からの冷たい風と潮風が混ざり合う独特の気候風土である。現在4世代目のロベルトとロレンツォ、ロレダーナが運営をしており、土着品種であるカンノナウとヴェルメンティーノを栽培している。カンノナウに関しては、辛口のカンノナウが伝統的な地域である(少し冷やして飲む習慣がある)。ブドウ栽培以外に穀物やオリーブオイル、土着種の豚であるサルダの養豚と加工業も行う兼業農家である。ロベルトはピエモンテ・アルバの醸造学校を卒業後、バローロ生産ワイナリーにて数年醸造の経験を経て地元に戻り、ワイナリーを引き継いだ。プソーレ家のモットーは地元のものを自然のままに届けるということ。サルデーニャの土着品種にこだわり自然農法を取り入れている。ここにしか存在しない、サルデーニャの本質を伝えることが最も重要だと考えている。

オリアストラ ビアッコ

OGLIASTRA Bianco

小売価格 2,900円



品種：ヴェルメンティーノ
畑：セッテナル
 ペルダ・コロンボス
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク8か月

カンノナウ・ディ・サルデーニャ

Cannonau di Sardegna DOC

小売価格 3,300円



品種：カンノナウ
畑：アルチシツ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク8か月

オリアストラ カセスパーゼ

OGLIASTRA IGT CASESPARSE

小売価格 3,600円



品種：カンノナウ
畑：
発酵：除梗せずに発酵
熟成：

オリアストラ カラマーレ

OGLIASTRA IGT KARAMARE

小売価格 4,600円



品種：カンノナウビアッコ
畑：
発酵：マセラシオン4日、バリック発酵
熟成：トノー10か月

