

イタリア北西部ピエモンテ
丘に広がるブドウの香り
代々受け継がれる情熱と伝統
バルベーロ家の結晶、モスカートは
ここで育まれます。





Cascina Pian d'Or



カッシーナ・ピアンドールはモスカートの栽培、モスカート・ダスティ造りとその普及を目的とし誕生しました。1900年初頭からバルベーロ家はランゲ地区とモンフェッラート地区の間、マンゴで伝統を守りながらブドウ畑と向き合ってきました。

1990年代の初め、ヴァルテルはモスカートでワインを造り、モスカート・ダスティの価値を向上させるという純粋な気持ちと明確な目的でワイナリーの変革を決意しました。そこで、独特なモスカート品種の房の新鮮さと甘さがグラスの中で広がるワイン造りという、非常に分かりやすい目標を立てました。彼は次のように言います。

「ブドウの木の成長を見守り、気候の移り変わりをあるがまま受け入れる。そうすることでモスカートの本来の特徴が表れ、良質なブドウはグラスの中で感じられる。ピアンドールのモスカートは“飲むワイン”だけではなく、“食べる”ものでもある」



マンゴの丘に広がる畑は約 20 ヘクタールあります。最も古い伝統的な方法で畑を手入れし、自然に委ねて、より良い特徴が出るようにしています。畑でのテクノロジーの使用はワイナリーと比べて最小限に抑えています。伝統と現代技術が融合し、香り豊かな生き生きとしたモスカート・ダスティが生まれます。適した日にブドウを手摘みできるように熟成時期をしっかりと見極めます。ワインの甘味と新鮮さのバランスは収穫時から左右されます。ワインの特徴は、セラーで寝かせている間と、その前の製造過程で最大限に表れます。それを可能にするのがモストの冷却と精密濾過で、収穫したばかりのブドウの房の新鮮さとワインの香りをそのまま保てます。微気候、土壌、伝統と技術の全てが詰まったモスカート・ダスティです。





Cascina Pian d'Or
Az. Agricola di Barbero Valter
住所 : Frazione Bosi n. 15
12056 – Mango (CN) ITALY

Tel: +39 0141 89440 (イタリア語)

+39 329 0985957 (英語)

Fax: +39 0141 89682

www.cascinapiandor.com

info@cascinapiandor.com (イタリア語)

export@cascinapiandor.com (英語)



BRICCO RIELLA

モスカート・ダスティ DOCG



ブドウの品種：

モスカート・ピアンコ（白ブドウ）100%使用

醸造方法：

収穫したブドウはすぐに優しく圧搾します。モストを零度まで冷やし、好ましくない発酵が生じないように冷蔵セラーに移します。数か月後、注文を受けてから温度管理されたステンレス製のオートクレーブに移し、モストが20度になるまで温めます。選び抜いた酵母を加えて発酵させ、精密濾過してから瓶詰めします。

アルコール度数：5%

色：薄緑の反射を伴う麦わら色。持続性のある白い泡。



味：心地よい甘さ、爽やかさと濃厚な味わいの中にモスカート品種の典型的な繊細な麝香の香り。

ワインとの相性：

6度から8度で脚付きのグラスでお飲みください。ペイストリーや焼き菓子に合うデザートワインです。

CASCINA PIAN D'OR Az. Agricola di Barbero Valter

Frazione Bosi n.15 -12056 - MANGO (CN) ITALY

Tel. +39 0141 89440 - Fax +39 0141 89682

E-mail: info@cascinapiandor.com – web site: www.cascinapiandor.com

SERENA

セレーナ・スウィート・レッドワイン



ブドウの品種：

モスカート、ブラケット、フレイザ

醸造方法：

手摘みしたブドウは小さなカゴに入れた後、除梗と破碎を行います。マセラシオンを24時間から36時間行ってから圧搾します。

モストを冷やし、零度の冷蔵セラーに移します。

数か月後、注文を受けてから温度管理されたステンレス製のオートクレーブに移し、20度で温めます。選び抜いた酵母を加えて発酵させた後、濾過機で清澄してから瓶詰めします。

アルコール度数：5%から7%

色： 持続性のある美しい白い泡立ちを伴う、鮮やかなピンク色。



味：

バラの香りを中心に、ルバーブやイチゴの香りも感じられます。舌の上ではイチゴやサクランボのニュアンスが感じられます。

ワインとの相性：

様々な香りとフルーティーさという特徴から、特にフルーツを使ったデザートに最適で、食前酒としても楽しめます。

CASCINA PIAN D'OR Az. Agricola di Barbero Valter

Frazione Bosi n.15 -12056 - MANGO (CN) ITALY

Tel. +39 0141 89440 - Fax +39 0141 89682

E-mail: info@cascinapiandor.com – web site: www.cascinapiandor.com

GRAPPOLI ROSSI

ピエモンテ・ブラケット DOC



ブドウの品種：

ブラケット・ダックイ100%使用

醸造方法：

収穫後、果汁と皮を一緒に漬けて、2、3日マセラシオンを行い、鮮やかなピンク色をつけます。優しく圧搾し、濾過します。好ましくない発酵が生じないようにモストを零度まで冷やし、ブドウの香りを保ちます。製造する際は、モストが20度に温まったところで再発酵させ、アルコール度数が5%から6%に達したら停止します。ワインをマイナス3度まで冷却し、酸度、糖度とアルコール度数のバランスを完璧に仕上げます。

アルコール度数：6%

色： 非常に鮮やかなルビーレッド色。生き生きとした、持続性のある白い泡。



味： 熟した赤い果実を思わせる繊細で芳しい香り。甘く、生き生きとした味わいで、アロマティックな余韻が長く続く。

ワインとの相性：

6度から8度で脚付きのグラスでお飲みください。ペイストリーや焼き菓子に最適です。フルーツを使ったデザートとの相性が抜群で、新鮮なフルーツ、特にイチゴなど小さな果実と良く合います。

CASCINA PIAN D'OR Az. Agricola di Barbero Valter

Frazione Bosi n.15 -12056 - MANGO (CN) ITALY

Tel. +39 0141 89440 - Fax +39 0141 89682

E-mail: info@cascinapiandor.com – web site: www.cascinapiandor.com