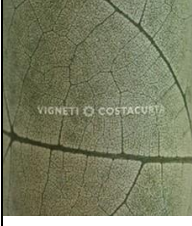
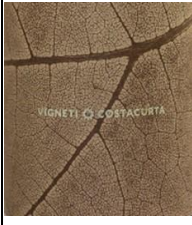



造り手のグイド・コスタクルタはミラノのデザイン専門学校を卒業後、広告会社などでアート・ディレクターやグラフィック・デザイナーとして働いてきた。その間グイドは自身のワインの世界への情熱を発見し、ソムリエのコースを受講、イタリア各地のワイナリーを訪問。アルト・ピエモンテを初めて訪れたのは2017年のことで、それ以降何度か散策に来ては、この地域の（ワインの）ときに忘れられてきたポテンシャルに興味を持つようになる。アルト・ピエモンテは19世紀の終わりには、ランゲやロエロよりも広い40000haのブドウ作付面積があったが、イタリアの近代化の流れの中で多くの農家が工場へと働きに行くようになり、現在の作付面積は5000haほど。耕作放棄地となった畑はすべて雑木林に戻ってしまった。

本格的にブドウ畑を探し始め、ブドウ畑はあまり良い状態とは言えなかったが、まずはワインメーカーとして第一歩となる0.5haのゲンメの畑を2018年に購入する。そこから少しずつ畑を購入したり、新しくブドウを植えたりしながら、現在ゲンメに2ha、シツァーノに1haの畑を所有する。上述の通り再興の始まったばかりの地域でもあり、グイドの畑も彼が植えた若い畑ばかりなので、ストラクチャーが出てくるにはまだ時間がかかるかもしれないが、丁寧な抽出を感じるテクスチャーのあるワイン造りを目指している。また、この地で経験を重ねるうちに、ネッピオーロ、とくに"コピアンコ"と呼ばれるアルト・ピエモンテのクローンに興味を持ち、少しずつその栽培面積を増やしながらかピアンコのさらなる可能性を見出している。

2023	北イタリアを襲った雹は、幸いグイドの畑では降らなかった。前年と同様に暑さはあるものの、雨が非常に多く、病気が蔓延しないように気を配る必要のある年だった。10/9収穫終了。
2022	暑く、雨の少ない年。早魃の影響で、例年に比べ少ない生産量となった。
2021	一部の畑で木の植え替えをしたため、前年に比べ生産量は少ないが、平均生産量くらい。
2020	少し多く生産できた年だった。

● Colline Novaresi Nebbiolo - Mezzatinta コッリーネ・ノヴァレーズィ・ネッピオーロ メツァティンタ				
	畑 品種：ネッピオーロ100% 植樹：1950年 位置：海拔約250m、南東向き 土壌：氷河堆積物、粘土	醸造	除梗後すぐにソフトプレスし、低めの温度でコントロールしながらステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで6か月間熟成 最低3か月間瓶熟成してからリリース	備考 Sizzanoの畑でとれたブドウから醸造。 薄い色合いの通り、華やかで新鮮な赤い果実の香りと、酸による締まりのある味わい。冷やしてサーブがおすすめ。 スクリューキャップ。
● Tintaunita ティンタウニータ				
	畑 品種：ネッピオーロ50%、ヴェスポリーナ、クロアティーナほか土着の赤品種 植樹：1950年 位置：海拔約250m、南東向き 土壌：氷河堆積物、粘土	醸造	除梗後ステンレスタンクで10日間マセレーション、その間ルモンタージュで優しく抽出をおこなう ステンレスタンクで6か月間熟成 最低3か月間瓶熟成してからリリース	備考 Sizzanoの畑でとれたブドウから醸造。 果実がフレッシュさを保っているうちに収穫。深い赤色で抽出は濃くない。フレッシュさを楽しむ早飲みワイン。 スクリューキャップ。 2021VTからは、ネッピオーロ100%で醸造。
● Ghemme ゲンメ				
	畑 品種：ネッピオーロ100% 植樹：2008年 位置：海拔約300m、南西向き 土壌：氷河堆積物、粘土	醸造	除梗後ステンレスタンクで3週間マセレーション、マセレーション中はルモンタージュのみ トーストしていないフレンチオーク樽で24か月間熟成 最低6か月間瓶熟成してからリリース	備考 ザクロジュースのような深く濃い赤色。赤から紫色の果実味で、野趣は控えめ、あくまでも華やかに仕上げています。コピアンコと呼ばれる果皮の比率の高いネッピオーロクローンを100%使っている。 2019VT初醸造。