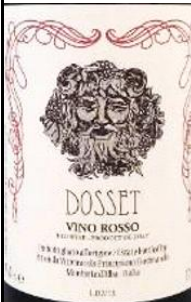


フェルディナンド・プリンチピアーノは、モンフォルテ・ダルバを拠点とする生産者である。父アメリーコが1950年代に始めた農園を継ぎ、1993年から自社でワイン造りを開始した。若い頃は当時主流だったモダンな醸造にも取り組んだが、技術介入によって産地ごとの差異が見えにくくなることに疑問を抱き、2000年代初頭から栽培・醸造の双方を大きく見直した。その後ワイナリーは成長を続けたものの、2024年には約22haあった畑を約7haまで縮小し、2025VT以降は生産品種をネッピオーロのみに絞るという大きな決断を下した。背景にあるのは、環境や経済だけでなく「人間としての持続可能性」を重視し、自ら畑とワインに向き合える規模へ戻りたいと考えた末の決断だった。現在はラヴェーラ・ディ・モンフォルテやボスカレートなどの畑を中心に、野生酵母による発酵と大樽熟成などは変わらず、同社の持ち味である軽やかさと口の中の存在感の双方を備えたネッピオーロを生産している。

	◎Alta Langa - Extra Brut "Leonardo" アルタ・ランガ エクストラ・ブリュット "レオナルド"			備考	ランゲ南部の標高の高いアルタ・ランガのエリア（セッラヴァッレ・ランゲ）に畑を購入し2011年に植樹した。 色調は極く淡いライムイエロー。レモンの皮や洋梨の軽やかな香り。口に含むとフレッシュスパイスのアタックの後に果実味と軽いタッチの泡と酸味が追いかけてくる。
畑	品種：ピノ・ネーロ、シャルドネ 植樹：2011年 位置：標高750m 土壌：粘土石灰土壌	醸造	ステンレスタンクにて醗酵し翌春に瓶詰め 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵、瓶内で30か月間シュールリー熟成、デゴルジュマンあり		
	○Langhe Bianco ランゲ・ビアンコ			備考	畑はセラーから18km。アルタ・ランガのDOC地域にある高地の畑。初VTは2013年。1週間のマセレーションを試したが、自分のスタイルではないと思い翌年からはマセレーションなし。 “白品種のマセレーションも好きだけど、自分で作るのなら、すっきりとしたクリアな白がイタリアでもできることを証明したい。アルタ・ランガではその涼涼な気候から、現在はピノ・ノワール、シャルドネを栽培しスプマンテが多く作られている”。フェルディナンドはさわやかなピエモンテの白を造りたいと考えた末、コッリ・トルトネージ原産のティモラッソを植樹した。
畑	品種：ティモラッソ 植樹：2010年 位置：標高750m、南西～南東向き 土壌：粘土石灰土壌	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで10か月間熟成		
	●Dosset ドゥセツト			備考	ドゥセツトとはピエモンテ方言でドルチェットを意味する。ランゲではドルチェットは毎日飲む用のワインとして軽めに作られてきたという歴史もある。通常より収穫を1～2週間早く、抽出も淡い。そして収穫年の12月には瓶詰めをしてしまう。 “ランガという土地がネッピオーロのためではなくて、日常ワインの生産地でもあるから”と、フェルディナンドは話す。
畑	品種：ドルチェット 植樹：1970年ごろ 位置：標高400m、南西向き 土壌：粘土石灰質	醸造	1週間マセレーション その後ステンレスタンクにて醗酵、熟成		

	● Barbera d'Alba バルベーラ・ダルバ			備考	典型的な日常消費のバルベーラ。飲み心地が良く、アルコールも高すぎない。美しい果実味と特徴的なバルベーラの酸。 2017VTまではキュヴェ名にラウラと名付けていたが、2018VTからはより高樹齢のセレクションをラウラと名乗ることになった。
	畑	品種：バルベーラ 植樹：1970年代 位置：標高300m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造		
	● Barbera d'Alba "Laura" (100 anni) バルベーラ・ダルバ "ラウラ"			備考	パローロ・ラヴェーラの近くのバルベーラの畑のうち、8列だけ樹齢100歳のものがあり、それを2018年からは分けて造った。生産量は年間500本ほど。 2018VT以降、通常のバルベーラにはラウラと名付けず、樹齢100歳（100 anni）以上のバルベーラのみを使った本キュヴェのみにラウラと名付ける。
	畑	品種：バルベーラ 植樹：1920年代ごろ 位置：標高350m 土壌：粘土石灰質	醸造		
	● Langhe Freisa ランゲ・フレイザ			備考	フレイザ単一は2015VTまで醸造していたが、その後は他の4品種とともにランゲ・ロッソにブレンドされていた。しかし世界的な単一品種の需要が高まり2021VTから、フレイザ単一の瓶詰めを行うことが出来たと、造り手としては喜んでいる。フレイザはランゲで一番、野性的な品種かもしれない。タンニンは多いが、エレガントな酸とチャーミングな果実味はプリンチピアノらしい。
	畑	品種：フレイザ 植樹年：2009年 位置：標高400m、南西向き 土壌：粘土石灰質	醸造		
	● Langhe Rosso ランゲ・ロッソ			備考	フェルディナンドは、アルタ・ランガの畑でピアンコ（ティモラッソ種）に並ぶランゲ・ロッソを作りたいと考えていた。在来品種のブドウをいくつか試してみたところ、彼は特にスラリーナに惹かれ、セッラヴァッレ・ランゲ（アルタ・ランガ）にスラリーナを植えることに。ティモラッソ（彼のランゲ・ピアンコ）の近くの0.5ヘクタールほどの畑で、年間生産量は1500-2000本ほど。スラリーナはかつてピエモンテ南東部に広く植わっていたが、いまではほとんどその姿を見ることはなくなった。
	畑	品種：スラリーナ 植樹：2016年 位置：標高750m、東向き 土壌：砂質、粘土石灰土壌	醸造		
	● Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ			備考	バルベーラ・ダルバと同様、典型的な日常消費のネッピオーロをつくりたかった。飲み心地がよく、アルコール度数は高すぎない。スミレやバラの香りを持ち、若いネッピオーロに典型的なエレガンスを備えつつ、軽食のお供にもなる、Vino da Merendaなスタイル。
	畑	品種：ネッピオーロ 植樹：1970年代植樹 位置：標高350m、南西～南東向き 土壌：粘土石灰質	醸造		

	●Barolo del comune di Serralunga d'Alba バローロ・デル・コムネ・ディ・セッラルunga・ダルバ				備考	ブドウの大部分はセッラルungaのボスカレートの区画のモノを使用。 バローロらしい風格を持たせながらも、気軽に親しみやすいものを。グラスでも使ってもらうことを想定したバローロ。色は濃すぎず透明感があり、抽出は穏やかなバローロ。
	畑	品種：ネッピオーロ 樹齢：1990年代 位置：標高350m、南西～南東向き 土壌：砂質を含む、粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで2～3週間マセレーション 大樽で24ヵ月間熟成		
	●Barolo - Ravera di Monforte バローロ ラヴェーラ・ディ・モンフォルテ				備考	モンフォルテ・ダルバ地区の区画：ラヴェーラ・ディ・モンフォルテのブドウのみを使用。ネッピオーロのクローンがミケであることや樹齢が古いこともあり特に収量が低く、南西向きで一帯で一番の急斜面、水はけも良く、日当たりをしっかりと感じる果実味と豊富なタンニンのバローロに仕上がる。
	畑	品種：ネッピオーロ 樹齢：1960年代、1934年に植えたものを含む 位置：標高350m、南西向き 土壌：砂質を含む粘土石灰質、	醸造	破碎しステンレスタンクで1ヵ月間マセレーション 大樽で24ヵ月間熟成		
	●Barolo - Boscareto バローロ ボスカレート				備考	セッラルunga地区の区画：ボスカレートのブドウのみを使用。酸（冷涼感）とタンニン、果実味の強さとそれぞれの強い要素が、バランスよく仕上がった年のみボスカレート単体で瓶詰めされる。 ボスカレートは、銅も硫黄の散布もせずに、海藻やプロポリスによる畑の管理を最初に実験的に始めた、ワイナリーにとっての象徴的なキュヴェでもある。
	畑	品種：ネッピオーロ 樹齢：1970年代 位置：標高350m、南西向き 土壌：粘土石灰質	醸造	全房で1ヵ月間マセレーション 足で破碎、ピジャージュ 大樽で24ヵ月間熟成		