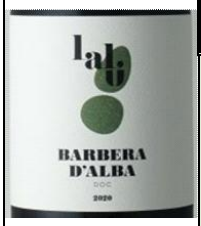
Lalù
ラルー

トリノ出身のラーラとルイーザは、ランゲの丘陵にほど近い、食科学大学（スローフード大学とも呼ばれる）に通う同級生として出会いました。授業の後にワイン生産者を訪ねて回り、そのたびに彼らの苦労と愛の物語に魅了されるうち、いつしか自分たちもワイン造りを志します。卒業後、2015年にラ・モッラではじめて畑を購入し、2019年にワイナリー「Lalù」を設立。ブドウは、何よりもまず、自分たちが生きるこの大地の果実であり、ワインはブドウが栽培された畑を表現するものである、という信念のもと、それぞれの畑を個別に醸造しています。

農家の出身ではなくピエモンテの州都トリノ出身の2人には、外からの影響への抵抗力の強いイタリアにおいて、慣行に囚われない感性でのワイン造りのアプローチをしやすい土壌があるようです。気候変動により、栽培と醸造において対応/調節の必要性が今までになく迫られる中で、ラルーの2人や彼女達と集う造り手たちには、既存の系譜にはないものがあります。



●Barbera d'Alba
バルベーラ・ダルバ

畑	醸造	備考
品種：バルベーラ100% 位置：320m、西から南西向き 土壌：粘土石灰質	果梗とともにセメントタンクで醸造 オーストリア製オークと、古樽のバリックで約8ヵ月間熟成	モンフォルテの畑のバルベーラを使用。砂の含有量が多く、もともとは潮流の激しい海底だった。 色はしっかり出ているが、抽出は穏やかで、口当たりがよい。



●Langhe Nebbiolo
ランゲ・ネッビオーロ

		備考
品種：ネッビオーロ100% 植樹：2015年植樹 位置：400m、東向き 土壌：粘土石灰質	２つの畑のブドウを別々のセメントタンクで醸造 オーストリア製オークで約8ヵ月間熟成	モンフォルテと、ラ・モッラの区画から、バローロにするにはまだ若すぎる畑のネッビオーロを使用。海洋由来の地層で、もともとは潮流のない静かな海底で、貝の化石が多く見つかる。



●Barolo - Le Coste di Monforte
バローロ　レ・コステ・ディ・モンフォルテ

		備考
品種：ネッビオーロ100% 樹齢：1994年植樹 位置：420m、南向き 土壌：砂質サンタガタ化石泥灰岩地層、シルト・粘土石灰質	木製タンクで１か月以上マセレーション 15HLのオーストリア製オークとバリックで20ヵ月間熟成	トルトニアン時代（約1000万年前）に形成された、ほかのサンタガタ地区よりも砂質の多い海洋由来の地層からなる。もともとは潮流の激しい海底だった。保温性が高い一方、保湿性は低い土壌。これらの要因によって高いレベルのポリフェノールとタンニンのあるブドウが得られる。モンフォルテの中でも最南端かつ標高の高い位置にある畑は、風通しがよくブドウがゆっくりと時間をかけて熟すのに適している。 2019VT初醸造。



●Barolo - del Comune di Monforte
バローロ　デル・コムーネ・ディ・モンフォルテ

		備考
品種：ネッビオーロ100% 樹齢：2000年植樹 位置：540m、南西向き 土壌：砂質を多く含む水はけのよい土壌（Arenarie di Diano d'Alba）と、石灰質と粘土を含むバランスのとれた土壌（Marne di Sant'Agata Sabbiose）	木製タンクで１か月以上マセレーション 木製樽で18か月、セメントタンクで１年 瓶詰後半年待ってからリリース	2022VTが初生産。 畑は、彼女たちが2022年に取得したモンフォルテ・ダルバの村から車で約10分の場所に位置する、ブリッコ・ジュベッリーニの丘（標高540m）に広がる。この一帯でも特に標高が高く、冷涼で風通しのよい微気候を備えている。高標高に由来する繊細さを持ち、ネッビオーロらしい豊満なタンニンは控えめ。