





アルベルトの祖父はワインを造り動物も飼育する農家だった。彼の両親はトリノへと移り住んだが、幼少時代のアルベルトは休みの度に祖父の家へと戻り、一緒に過ごしていたことが彼の原風景となっている。2009年にワインを生業としていくことを決め、祖父の家の一階部分の牛舎を片付けて醸造所とし、受け継いだ6haの畑を再整備しながらワインを造り始める。当初は設備もそろっていなかったため、2009年と2010年の生産量は5000本ほどで始まり、2019年以降は良い年で27000本ほど生産している。

ロエロの特徴である砂質土壌はタンニンが強くなる傾向にあるため、ネッピオーロにおいては非常にデリケートな抽出を心がけ、砂質土壌のもう一つの個性である冷涼感を損なわないよう注意を払っている。その個性がより顕著に表れているのが、エントリーレベルの赤ワインであるサンドロ（祖父：アレッサンドロの名に由来）で、目の覚めるような冷涼感のワインである。

2023	地域では雹の被害が大きな年だったが、幸いオッジェーロの畑はかすめたぐらいで、最小限の被害にとどまった。			
2022	非常に乾燥した年。根が深く張った古木は、砂質土壌で地中深くまで下りた水分を吸い上げることができた。			
2021	雨量も適度で、冷涼さのあるロエロらしいワインが出来た。			
	○Roero Arneis ロエロ・アルネイズ		備考	マセレーションはワインに骨格と若干の複雑味を与える程度に抑えた、フレッシュなアルネイズ酒。穏やかな酸と、桃や杏子の白い花が香りデイリーなワインとしても活躍。
	畑	品種：アルネイズ100% 植樹：2000年代 位置：標高280m、東・南東向き 土壌：砂質		
	○Valle dei Lunghi ヴァッレ・デイ・ルンギ		備考	マセレーションは、カッペッロ・ソメルソと呼ばれる手法で、すのこ状の落とし蓋を使用して行う。果皮全体を浸漬することで、長い時間をかけて穏やかに、深く広くブドウの特徴を引き出すことができるので、特に樹齢の高い畑のブドウのマセレーションでは、アルベルトにとって必要不可欠な重要な手法。同時に、マセレーションの味わいが支配的にならないよう気を付けている。
	畑	品種：アルネイズ100% 植樹：1940年代 位置：標高320m、南西向き 土壌：砂質粘土質		
	●Sandro サンドロ		備考	淡い色あい、澄んだ酸、砂地の涼しい土壌の表現に注力。アルベルト曰くこのキュヴェが一番ロエロらしいネッピオーロといえるかもしれない、とのこと。キュヴェ名は祖父アレッサンドロに由来。
	畑	品種：ネッピオーロ100% 植樹：2000年代 位置：標高280m、南向き 土壌：砂質		
	●Roero Rosso - Anime ロエロ・ロッソ アニメ		備考	上級ラインはアニメレ・コステの2キュヴェを造っているが、アニメはより古い畑で、斜度も高い。この畑の登記記録は残っておらず、アルベルトは以前の所有者と話して、ブドウ木の樹齢が100歳近いことを、独自に突き止めた。抽出を長くしても、砂質土壌由来の涼しさが損なわれずに、顕れている。
	畑	品種：ネッピオーロ100% 植樹：1930-1940年代 位置：標高320m、南西向き 土壌：砂質粘土質		