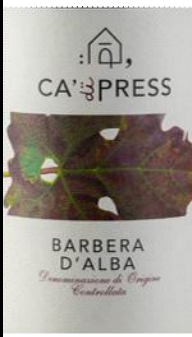





カ・ディ・プレスは、モンフォルテ・ダルバのペルノ村に根を張るブレッセンダ家が2018年に元詰めを開始したワイナリーである。その歴史は20世紀初頭に遡り、長年にわたりブドウやワインを地域へ供給してきたが、家族や友人のために残してきたワインの延長として、自らの名で瓶詰めを始めた。「ブレッセンダの家」を意味するワイナリー名の通り、ワインは彼らにとって生活と結びついた存在である。畑はワイナリーを取り囲むように広がり、区画ごとに方角や樹齢、成熟のタイミングが異なるため、それぞれを個別に管理する。病害対策には硫黄や銅を用いる。セラーでは除梗後に破碎を行わずマセレーションを実施。ステンレスタンクで醗酵と熟成を行うが、バローロのみスラヴォニアン・オークの大樽で熟成される。

●Barbera d'Alba バルベーラ・ダルバ				
	畑 品種：バルベーラ100% 位置：南東向き	醸造	除梗し破碎はせずに醗酵開始 ステンレスタンクで2週間マセレーション、自然酵母醗酵 9か月間ステンレスタンクで熟成	備考 色調は濃いルビーで、ガーネットの反射を帯びる。香りは強く、品種らしいフローラルさと果実味。
●Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ				
	畑 品種：ネッビオーロ100% 位置：南東向き	醸造	除梗し破碎はせずに醗酵開始 ステンレスタンクで25日間マセレーション、自然酵母醗酵 8か月間ステンレスタンクで熟成	備考 色調は濃いルビー。香りは強く果実的で、味わいは辛口で引き締まり、十分なボディを持ち、タンニンがありつつ調和している。 使用されるネッビオーロクローンはミケ種とランピア種。
●Barolo Perno バローロ・ペルノ				
	畑 品種：ネッビオーロ100% 位置：南東向き	醸造	除梗し破碎はせずに醗酵開始 ステンレスタンクで1か月間マセレーション、自然酵母醗酵 8か月間ステンレスタンクで熟成 その後スラヴォニア・オークの大樽で20か月熟成	備考 熟した赤果実、プラム、チェリー、タバコ、オーク、スパイスの香りを持ち、味わいは温かみがあり、タンニンの骨格がしっかりしていて、バランスと持続性に優れる。 使用されるネッビオーロクローンはミケ種のみ。より小ぶりで、収量は少なめな代わりに凝縮感が強く、色・タンニン・香りがしっかり出る。ワインは骨格が強く、長熟向きなクローンとされる。