

Tenuta  
DECUGNANO DEI BARBI

# Tenuta Decugnano dei Barbi

テヌータ・デクニャーノ・デイ・バルビ

デクニャーノという名の由来は1212年までさかのぼり、当時イタリアのオルヴィエートにある教会“Saint Mary of Decugnano”とその僧侶たちが飲むワインを造るためにブドウ栽培が行われていた周辺の土地に対して与えられた名称です。その当時オルヴィエートの中でも最も素晴らしいワインを産むことで有名なこの土地を1973年にクラウディオ・バルビが購入しました。1978年にワインをリリース以来、革新と品質の向上に努めており、2008年には父親クラウディオ同様ワインへの情熱を持つ息子、エンツォ・バルビが経営に加わりました。



## Metodo Classico Brut

メトード・クラッシコ・ブリュット



2020	750ml	6,000円	泡
------	-------	--------	---

地方：ウンブリア  
原産地呼称：ヴィーノ・スプマンテ  
品種：シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%  
醸造：手摘み収穫、発酵は16～18°Cのステンレスタンクで21日行う。4年の瓶内熟成期間、ワインは温度13°Cに保たれる地下の天然カーブで保管。ドザージュ約6g/l。

南東、南西向きの畑で1975年、1986年に植樹されたピノ・ノワールとシャルドネ。瓶内二次発酵で4年間という長い期間熟成したワインです。限量生産で、イタリア国内、フランス、日本のみで販売されています。

## Villa Barbi Bianco Orvieto Classico

ヴィッラ・バルビ・ビアンコ・オルヴィエート・クラッシコ



2023	750ml	2,900円	白
------	-------	--------	---

地方：ウンブリア  
原産地呼称：オルヴィエート・クラッシコ DOC  
品種：グレケット、ヴェルメンティーノ、ソーヴィニヨン・ブラン、プロカニコ  
醸造：海拔320m。昔海だったことから、貝殻、牡蠣などの化石が多い畑。ブドウは手摘み収穫、発酵は16～18°Cのステンレスタンクで20～25日行う。

繊細な香りの白い春の花に熟した果樹園の果実、そして甘草を思わせるアロマ。明るい色調で、白桃、ジュシーなグレープフルーツ、ネクタリンの香り、ミネラルと共に鮮明な酸味が感じられるフレッシュで爽やかなワインです。

## Il Bianco di Decugnano Orvieto Classico Superiore

イル・ビアンコ・ディ・デクニャーノ・オルヴィエート・クラッシコ・スペリオレ



2023	750ml	4,800円	白
------	-------	--------	---

地方：ウンブリア  
原産地呼称：オルヴィエート・クラッシコ・スペリオレ DOC  
品種：シャルドネ、グレケット、プロカニコ、ヴェルメンティーノ  
醸造：手摘み収穫、発酵は16～18°Cのステンレスタンクで20～25日行う。5%のブドウはフレンチオークの新樽で発酵。10ヶ月瓶内熟成。

偉大な優雅さにバランスの取れたミネラルを感じさせる味わい。デクニャーノのテロワールを最高に表現したワインといえます。

## Villa Barbi Rosso

ヴィッラ・バルビ・ロッソ



2022	750ml	3,500円	赤
------	-------	--------	---

地方：ウンブリア  
原産地呼称：ウンブリア IGT  
品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー  
醸造：手摘み収穫、発酵は18～28°Cのステンレスタンクで18～20日行う。

桜、梅、皮革の濃厚な香りがよく調和し、クローブと香辛料の香りも感じます。

## Il Rosso di Decugnano

イル・ロッソ・ディ・デクニャーノ



2020	750ml	5,500円	赤
------	-------	--------	---

地方：ウンブリア  
原産地呼称：ウンブリア IGT  
品種：シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、モンテプルチアーノ  
醸造：手摘み収穫、発酵は18～28°Cのステンレスタンクで18～20日行う。ブドウの1/3はフレンチオークで12ヶ月熟成。ブレンド後、6ヶ月瓶内熟成。

エレガントでハーモニーあふれるワインです。