



IOLLARUM
MONFERRATO DOC
NEBBIOLO

CASCINACASTLET



STR. CASCINOTTO, 6 - 14055
COSTIGLIOLE D'ASTI - ITALIA
TEL. +39 0141 966651
FAX +39 0141 961492
info@cascinacastlet.com
www.cascinacastlet.com

ラベル

このラベルは、古代の歴史的文書を、記憶、土地、そして現代的な表現を結びつける視覚的なシンボルへと昇華させています。このワインが体現するように、伝統、アイデンティティ、そして現代的な解釈の間にある、真摯で調和のとれたバランスを表現しています。

名前

IOLLARUM（イオッラルム）は、1428年のコスティリオーレ・ダスティの地籍台帳に記された、この地のネッビオーロのブドウ畑が位置する地域の古代名称です。カッシーナ・カスレとの協力により修復され、コスティリオーレ・ダスティ市によって保存されているこの貴重な文書は、何世紀もの時を経て今なお受け継がれ、この土地と、その変わることはないワイン造りの伝統との深い結びつきを物語っています。

ぶどうの品種

100% ネッビオーロ

ぶどうの収穫

収穫は9月に行われます。

ワイン醸造

果醪は、約12日間、ブドウの果皮とともに発酵させます。フェノール化合物、特にアントシアニンとタンニンを最適かつバランスよく抽出するため、温度は27°C（81°F）に保たれます。アルコール発酵が完了すると、ワインはマロラクティック発酵を行い、調和のとれた、バランスのよい味わいに仕上げられます。

熟成と貯蔵

ネッビオーロ・イオッラルムは12か月間熟成させ、そのうち50%をセラミック容器で、残りの50%をフレンチオークのバリックで熟成します。セラミックでの熟成はワインのフレッシュさと純粋さを保ち、一方、フレンチオークはゆっくりと穏やかな熟成を促し、ポリフェノールの構造を整えるとともに、品種本来の個性を覆い隠すことなく、繊細でエレガントなニュアンスを与えます。

テイastingノート

鮮やかなルビーレッドの色合いを持ち、エレガントで本格的な個性を備えたワインです。香りには、小さな赤い果実を思わせる芳醇なアロマが広がります。口に含むと、調和があり、洗練され、しっかりとした骨格を感じさせ、シルキーなタンニンと長く持続する余韻へと続きます。

アルコール含有量 14,00%

おすすめの食べ方&料理の組み合わせ

16-18°C（61-

64°F）に冷やし、大きめのボウル型ワイングラスでお召し上がりください。タヤリンの肉のラグー、ローストした赤身肉、煮込み料理、熟成チーズなど、伝統的なピエモンテ料理との相性に優れていま