



バローロの聖地で生まれた由緒正しき実力派ニューワイナリー

ロッカ・ディ・カスタニョーリは、キャンティクラシコ生産地区の中心地である、ガイオーレインキャンティ地区に所在する老舗ワイナリーです。その歴史は古く、なんと11世紀まで遡ります。ワイナリーはキャンティの基礎を築き上げた名門「リカーゾリ家」の所有を経て、現在のオーナーの所有となりました。今では総面積220ha、総生産量50万本というキャンティでもトップクラスの大きさを誇っています。ガイオーレの地に最も早くステンレスタンクを導入するなど近代醸造技術を駆使し、品質向上に努めています。

DIEGO CONTERNO

ディエゴ・コンテルノ
ドルチェット・ダルバ
DIEGO CONTERNO
DOLCETTO D'ALBA

イタリア、ピエモンテ
品種：ドルチェット100%



ドルチェットはランゲの伝統品種です。厳選されたブドウで造られるフルボデイのワイン。外観はルビーレッド、フレッシュな早飲みタイプのワインで力強さに溢れます。ラベルは「幼少期」をイメージ。洗剤とした若さとファンタジーの世界を表現しています。

赤
希望小売価格 弊社コード：
¥3,200 428503
容量：750ml JANコード：
入数：12 8034108950198

ディエゴ・コンテルノ
バルベラ・ダルバ
DIEGO CONTERNO
BARBERA D'ALBA

イタリア、ピエモンテ
品種：バルベラ100%



厳選されたバルベラのブドウで造られるフルボデイのワイン。外観はルビーレッド。フルーティーなブーケ。酸が特徴的だが、よくバランスが取れています。ラベルは「若さ」をイメージ。人生における発見と愛を表現しています。

赤
希望小売価格 弊社コード：
¥3,400 428504
容量：750ml JANコード：
入数：12 8034108955193

ディエゴ・コンテルノ
ランゲ・ネッビオーロ
DIEGO CONTERNO
LANGHE NEBBIOLO

イタリア、ピエモンテ
品種：ネッビオーロ100%



フルーティーで焦点のあったシャープな味わい。ネッビオーロのフレッシュなアロマを感じ、繊細なブーケとともに長い余韻へと繋がります。5か月大樽で熟成し、その後4か月コンクリートタンクで熟成。

赤
希望小売価格 弊社コード：
¥3,900 428505
容量：750ml JANコード：
入数：12 8034108952192

ディエゴ・コンテルノ
ランゲ・ナシェッタ
DIEGO CONTERNO
LANGHE NASCETTA

イタリア、ピエモンテ
品種：ナシェッタ100%



ランゲ地方の地品種ナシェッタ100%の白ワイン。外観は麦わら色で、味わいはフルーティーかつミネラル感があり、ブーケは繊細でエレガントです。熟成に樽は使わず6か月間ステンレスタンクで熟成。

白
希望小売価格 弊社コード：
¥3,400 428502
容量：750ml JANコード：
入数：12 8034108958194

ディエゴ・コンテルノ
バローロ
DIEGO CONTERNO
BAROLO

イタリア、ピエモンテ
品種：ネッビオーロ100%



モンフォルテ・ダルバの3つの畑を使用し、それぞれが異なる特徴を持ち、複雑なアロマ、滑らかなタンニン、心地よく長く長い余韻が特徴です。長期熟成でさらなる進化が期待できます。30か月大樽で熟成。

赤
希望小売価格 弊社コード：
¥7,200 428506
容量：750ml JANコード：
入数：6 8034108954172

ディエゴ・コンテルノ
バローロ・デル・コムネ・ディ・モンフォルテ・ダルバ
DIEGO CONTERNO
BAROLO DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

イタリア、ピエモンテ
品種：ネッビオーロ100%



モンフォルテ・ダルバの中でも最良の区画として知られるクリュ・ジネストラのブドウを使用。スパイス、バルサミコ、ミネラルのニュアンスが感じられます。24か月大樽で熟成し、その後8か月コンクリートタンクで熟成。

赤
希望小売価格 弊社コード：
¥8,800 428507
容量：750ml JANコード：
入数：6 8034108959177

ディエゴ・コンテルノ
バローロ・レ・コステ・ディ・モンフォルテ
DIEGO CONTERNO
BAROLO LE COSTE DI MONFORTE

イタリア、ピエモンテ
品種：ネッビオーロ100%



バローロでも最南端に位置するクリュ「レ・コステ・ディ・モンフォルテ」。ドライ克蘭ベリーやチェリーコンフィチュールのような凝縮した果実味とフェンネル、カルダモン、スモークの香りが調和しています。余韻には落ち葉、白トリュフなどのニュアンスが感じられ、優雅さを感じます。20か月大樽で熟成し、その後6か月コンクリートタンクで熟成。

赤
希望小売価格 弊社コード：
¥10,000 433590
容量：750ml JANコード：
入数：6 4582601699013

ディエゴ・コンテルノ
バローロ ジネストラ
DIEGO CONTERNO
BAROLO GINESTRA

イタリア、ピエモンテ
品種：ネッビオーロ100%



モンフォルテ・ダルバで最も名高い区画「ジネストラ」の特に恵まれた南向き斜面に位置する「ソリ」のブドウを使用して造られるフラッグシップバローロ。香りはエレガントで果実味がしっかりと感じられ、スパイスやバルサミコなど複雑な香りが幾重にも折り重なっています。20か月大樽で熟成し、その後6か月コンクリートタンクで熟成。さらに瓶内で年熟成。

赤
希望小売価格 弊社コード：
¥12,000 433591
容量：750ml JANコード：
入数：6 4582601699020

