

Barone Cornacchia
Montepulciano

モンテプルチャーノ

輸入をスタートして34年。日本市場のためだけに飲み頃を待って出荷！



1996年



2001年



2004年



2009年



2012年



2016年



2018年



2024年

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

日本市場におけるモンテプルチャーノのパイオニア

弊社がバローネ コルナッキアのワインを取り扱い始めたのは、今から 34 年前、1991 年のことです。当時の日本では、モンテプルチャーノ ダブルツツォのワインは皆無といってよく、「こんなに色の濃いワインは売れない」というお声があったほどでした。また、この品種の中でも多くの生産者が使用している「R7」というクローンは、コルナッキア家の畑から採取したもので、日本市場だけでなく、現地においても重要な生産者ということができます。2016 年より、カテリーナとフィリップに世代交代し、ワインのスタイルはさらに洗練され、しなやかなタンニンを持ちながらも濃密で深みある味わいが表現されています。



「私たちは日本のお客様のために、特別に熟成させて、
タンニンをより柔らかくしてから出荷しています」—フィリップ コルナッキア

モンテプルチャーノ ダブルツツォ 2019 Montepulciano d'Abruzzo



30 年以上もの間、日本のお客様にご愛飲いただいているモンテプルチャーノ ダブルツツォです。コルナッキア家は日本市場を特別に考え、数年間リリースを遅らせて、飲み頃になってから出荷するようにしています。ほとんど透けて通らないしっかりとした濃い赤色で、かすかに甘さを感じる力強さと熟成できるたくましさ、滑らかさもあります。10 月中旬に収穫します。除梗して、発酵前に 1 週間マセラシオンを行い、その後ステンレスタンクで、15~20 日間発酵させます。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

熟成：30hL のスラヴォニアンオークの樽で 8~10 ヶ月 認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



「他の生産者と異なる点は、平均樹齢 80 年の古い葡萄を使用していること、
平地ではなく標高 240m の丘陵地帯に畑があることです」—フィリップ コルナッキア

トレッビアーノ ダブルツツォ 2023 Trebbiano d'Abruzzo



「エノログのゴッフレード アゴスティーニのアドバイスを受けながら、集約があり、果実も綺麗でリッチなスタイルを目指しています。一番に考えたのはクリーンな味わい、二番目は香りの強さ。口に含んだ時のインパクトです」とフィリップは話していました。塩を含む石灰岩質土壌で、樹齢が古いために収量が少なくなり、濃縮度も高くなります。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味です。酸もしっかりとあります。発酵前に水平式タンクに入れ、8 度でスキンコンタクトを 8~12 時間行います。垂直タンクに移し、16~18 度に温度管理しながら野生酵母で 12~14 日間発酵させます。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：トレッビアーノ 100%

熟成：タンクで澱と共に約 4 ヶ月 認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-716/JAN：4935919057165/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



「実は、カテリーナとフィリップの代になってから、先代の時よりも良い、
最良の畑の葡萄を使用しています」—ゴッフレード アゴスティーニ (醸造コンサルタント)

チェラズオーロ ダブルツツォ 2023 Cerasuolo d'Abruzzo



色濃くしっかりとした味わいながら、タンニンはしなやかで心地よく、豊かな果実の味わいが楽しめる辛口のロゼワインです。チェリーやバラの花を思わせるフルーティーでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレイバーがいつまでも続きます。畑の標高は 240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は 3,700 本~4,000 本/ha。収穫は 9 月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく圧搾します。8 度で 24 時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は 16 度から 18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。

【ロゼ・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 熟成：ステンレスタンク 認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：IA-039/JAN：4935919940399/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)