



カンティーネ・ムッチ

CANTINE MUCCI

コストパフォーマンスと品質の高さを実現する近代的ワイナリー

アブルッツォ州 カンティーネ・ムッチ



TREBBIANO D'ABRUZZO

トレブビアーノ・ダブルツォ

緑がかった黄色麦わら色。黄桃やトロピカルフルーツの豊潤な香り。フレッシュで調和のとれた味わい。魚介類や野菜の前菜、白ワインのソースを使った料理との相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	トレブビアーノ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 スクリュー 4948657 403903

上代 750ml ¥1,300



PECORINO TERRE DI CHIETI

ペコリーノ・テッレ・ディ・キエーティ

淡い黄色。トロピカルフルーツを思わせるフローラルな香り。フレッシュかつ華やかな香り、あらゆる地中海料理とベストマッチ。アペリティブとしても最適。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ペコリーノ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 スクリュー 4948657 403910

上代 750ml ¥1,300



CERASUOLO D'ABRUZZO

チェラスオーロ・ダブルツォ

チェリーレッド色。チェラスオーロらしいフルーティな香りとほんのりとしたタンニン、すっきりとした爽やかな甘みで、フルボディで柔らかい口当たりを楽しめる。フレッシュで軽めの料理、パスタ、白身肉、グリルした魚料理と良く合う。

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	モンテプルチアーノ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 スクリュー 4948657 403927

上代 750ml ¥1,300



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

モンテプルチアーノ・ダブルツォ

すみれがかった濃いルビー色。繊細なアロマとまろやかな味わいが心地よく、程よい酸味とタンニンのバランスがとれたいきいきとした赤ワイン。パスタやライス、ローストした肉料理とともに。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	モンテプルチアーノ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	トノーと大樽にて12か月+瓶内6か月

750ml × 6 スクリュー 4948657 403934

上代 750ml ¥1,300

アブルッツォの「今」を象徴するワイン

カンティーネ・ムッチはアブルッツォ州の南部、海岸線からも山からもほど近い小さな村、トリーノ・ディ・サングロに位置する家族経営のワイナリーです。1895年にブドウ栽培農家として設立された農園を受け継いだ、3代目現オーナーのヴァレンティノは、祖父と父が試行錯誤により習得し、発展させてきた栽培技術を更に向上させていきたいという情熱から瓶詰をスタート。

経験によって培われたワイン造りの知識、土地に対する情熱とそして愛情、この3つの要素をうまく融合することが、素晴らしいワイン造

りのために必要であるという祖父と父の教えのもと、知識と経験豊富なチームに支えられながら熱心な探究を続けています。

ブドウ畑は海拔150～200mの石灰質の地20haに広がります。丁寧な畑の管理と最先端技術を駆使したワイナリー設備によって、故郷であるアブルッツォの環境に調和した高品質で近代的なワインを造り出します。ムッチは、近年その品質向上において評価が急上昇中のアブルッツォ州ワインを支えるワイナリーのひとつです。



オーナー ムッチファミリー