シチリア州 フナロ





トラーパニ発、新進気鋭オーガニックワイナリー

西シチリア トラーパニの地で3世代にわたりブドウ栽培を行って きたフナロ家の家業は、ジャコモ、ティツィアーナ、クレメンテの革新 的な若き3人の兄妹に引き継がれ、新たな展開へ踏み出しました。3 人は「家族が育てたブドウで、シチリアのテロワールを存分に活かし た高品質なワインを造りたい」という確固たる思いのもと、2003年よ りワイン造りをスタート。ブドウ本来の味を引き出すために彼らが選 択したのはオーガニック農法でした。(2011年にオーガニック認証 取得。) 環境保全のための取組みも積極的に行っており、有機農業 の採用や、可能な限り亜硫酸塩を排除することはもちろん、ソーラー システムや薬草による水浄化システムの装備、ワインボトル、ラベル の素材に至るまで、消費者と自然への配慮を怠りません。

サレーミとサンタ・ニンファに広がる約60haのブドウ畑は海抜150 ~450mの石灰質の地に広がります。シチリアの厳しい暑さに対処で きるよう灌漑システムが完備され、インツォーリアや、カタラット、グ リッロ、ジビッボ、ネロ・ダーヴォラ、ペリコーネなどのシチリアの土着

品種の他、シャルドネやミュラー・トゥルガウなどの国際品種のブド ウも多種栽培しています。手をかけて育てられてたブドウは、全て手 摘みによって収穫され、収穫後はすぐに畑同様に近代的な設備を導 入した醸造所へと移送されます。しっかりと手が行き届いた環境のも とで、土地の個性を表現したワインを生産しています。3人の兄妹に よるシチリアの自然、大地への敬意、ワイン造りへの情熱によって実 現した新たなプロジェクトは10年を迎え、国内外からの期待がます ます高まっている造り手です。



FUNAROのワインは2011年ヴィンテー ジからイタリアを代表するオーガニック 認証機関「ICEA(イチェア)」の認証を 受けています。



METODO CLASSICO

メトド・クラッシコ

黄金がかった麦わら黄色。手摘みによ り厳選して収穫された最高品質のブド ウから造られるメトド・クラッシコによ るスプマンテ。エレガントな泡、イース トの豊かな香り、心地良い酸味を感じ るバランスのとれた仕上がり。前菜や 魚料理、スープと共に。

750ml \times 6 4948657 406669

上代 750ml ¥3,500

白/発泡/辛口 ぶどう品種

シャルドネ

原産地呼称

瓶内二次発酵18か月



GATTO BIANCO

ガット・ビアンコ

黄緑がかった麦わら黄色。黄色いフ ルーツや柑橘系フルーツのフレッシュ な香り。豊かな風味と酸味のバランス がとれた爽やかな白ワイン。前菜、魚 のフライと良く合う。

白/辛口 ぶどう品種

ジビッボ、インツォーリア

原産地呼称

ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml \times 6 4948657 406645

上代 750ml ¥1.800



INZOLIA

インツォーリア

黄緑がかった麦わら黄色。バナナや柑 橘系の果実、みずみずしい花などのエ レガントなアロマが広がる。繊細なが らもリッチな風味と酸味が調和した生 き生きとした白ワイン。前菜全般や、グ リルした魚と良くマッチ。

4948657 406683 750ml \times 6

黄金色がかった濃い麦わら色。柑橘系

果実やトロピカルフルーツのエレガン

トなアロマを感じる。風味豊かで、しっ

かりとしたストラクチャーを持った白

ワイン。甲殻類や魚介を使ったメイン

VERDELICIA

ヴェルデリチャ

ディッシュと共に。

 $750 \text{ml} \times 6$

上代 750ml ¥2.000

4948657 406676

上代 750ml ¥2,300

ぶどう品種

インツォーリア

I.G.T.

ステンレスタンク+瓶内2か月

白/辛口

ぶどう品種

ステンレスタンク+瓶内2か月

IGT

VIVEUR

750ml \times 6

ヴィヴール

黄緑がかった麦わら黄色。フローラル タイプ のふくよかなアロマと上品な酸味、そ してすっきりとした優しい泡立ちが心 地よいエレガントな微発泡ワイン。前 菜や甲殻類、魚介類と相性が良い。

白/微発泡/辛口

ぶどう品種 ミュラー・トゥルガウ

I.G.T.

ステンレスタンク+瓶内2か月 4948657 406621

上代 750ml ¥2.300

PINZERI ピンツェーリ

黄緑がかった麦わら黄色。グリッロの タイプ 特徴でもあるエレガントでフローラル 白/辛口 な香りと、滑らかでリッチな味わい。 甲殻類や野菜料理、メインディッシュ、

D.O.C.

グリッロ

ステンレスタンク+瓶内2か月

4948657 406614

上代 750ml ¥2.300







次世代シチリアワインの担い手

シチリア州 フナロ





MONDURA

モンドゥーラ

黄緑がかった麦わら黄色。カタラット ならではの、フローラルでフルーティー な香りが口中に広がる。アーモンドの ぶどう品種 後味を感じるなめらかでフレッシュなカタラット 味わい。

白/辛口

原産地呼称

熟成

ステンレスタンク+瓶内2か月

4948657 406720

上代 750ml ¥2,300



ROSATO NERO D'AVOLA

ロザート・ネロ・ダーヴォラ

輝きのある柔らかなピンク色。イチゴ ダイブ やブラックベリーなどのベリー系果実 ロゼ/辛口 を感じるフルーティーな香り。ネロ・ ぶどう品種 ダーヴォラ特有の酸味で、フレッシュ ネロ・ダーヴォラ かつエレガントな味わいにまとまって いる。

(※数量限定)

4948657 406744

上代 750ml ¥2,000

原産地呼称 D.O.C.

熟成

ステンレスタンク+瓶内数か



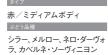
GATTO NERO

ガット・ネロ

紫色を帯びた濃いルビー色。赤いべ リーやリコリスが入り混じったふくよか な香り。酸味とタンニンバランスが非 常に良い、果実味溢れるワイン。前菜、 赤身肉、白身肉、ミディアム~熟成タ イプのチーズと相性が良い。

4948657 406638 750ml \times 6

上代 750ml ¥1,800



原産地呼称

熟成 ステンレスタンク+瓶内2か月



NERO D'AVOLA

ネロ・ダーヴォラ

紫がかった濃いルビー色。ネロ・ダー タイプ ヴォラらしい、チェリーやブラック・ベ 赤/ミディアムボディ リーなどの赤いベリー系果実のアロマ ぶどう品種 が広がる。リッチでバランスのとれた ネロ・ダーヴォラ 洗練された味わい。赤身と白身の肉、 軽く熟成させたチーズとともに。



原産地呼称

D.O.C.

ステンレスタンク+瓶内2か月





OMNIS

オムニス

紫色を帯びた濃いルビー色。黒胡椒や リコリス、なめし皮が混ざった複雑で 芳醇な香りがバニラ香へと繋がる。エ レガントなタンニンと、滑らかな口当た ネロ・ダーヴォラ り。赤身肉、狩猟肉、ハードチーズ、 新鮮なマグロ料理との相性抜群。

4948657 406607

上代 750ml ¥3,200



フランス産とアメリカ産オーク

+瓶内

大樽とバリック半々で12か月

PASSITO

上代 500ml ¥3,500



熟成

ステンレスタンク+瓶内





スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先: TEL 03-5447-6991 47