

Lista dei Vini

2022-2023 Wine Catalog
— 2022年8月1日改定版 —



WINARY MAP

ワイナリーマップ



WINARY LIST

目次

ロンバルディア州	CONTADI CASTALDI	コンタディ・カスタルディ 04
ピエモンテ州	ALBERTO BALLARIN	アルベルト・バラリン 06
トレンティーノ・アルト・アディジェ州	J.HOFSTÄTTER	ホフスタッター 08
フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州	RONCO DEI TASSI	ロンコ・デイ・タッシ 12
ヴェネト州	ZENATO	ゼナート 14
トスカーナ州	MONTEVERTINE	モンテヴェルティーネ 18
	TENUTA DI BISERNO	テヌータ・ディ・ビセルノ 20
	CANTINE DEI	カンティーネ・デイ 22
	CORTONESI	コルトネージ 24
	TENUTA DI CAPEZZANA	テヌータ・ディ・カペッツァーナ 26
	LA LUPINELLA	ラ・ルピネッラ 28
マルケ州	IL POLLENZA	イル・ボレンツァ 30
ウンブリア州	ROCCAFIGLIORE	ロッカフィオーレ 32
アブルッツォ州	CANTINE MUCCI	カンティーネ・ムッチ 34
カンパーニア州	ANTONIO CAGGIANO	アントニオ・カッジャーノ 36
プーリア州	TENUTE RUBINO	テヌーテ・ルビーノ 40
シチリア州	FUNARO	フナロ 44
	TERRAZZE DELL'ETNA	テラツェ・デットナ 48
サルデーニャ州	ARGIOLAS	アルジオラス 50
	TREMONTIS	トレモンティス 54



伝統から生まれる革新

イタリア・ロンバルディア州のフランチャコルタで造られる発泡性ワインだけがその名を名乗ることができる高品質スパマンテ、「フランチャコルタ」。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造られるフランチャコルタですが、その醸造規定はシャンパーニュよりも厳しく、今では世界に誇る上質なスパークリングワインの産地として名声を馳せています。

コンタディ・カスタルディは、そんなフランチャコルタの中でも最強の造り手と称されるペラヴィスタのオーナーが、フランチャコルタをよりカジュアルに楽しんでほしいという想いで1991年に設立されました。

所有する19haの自社畑で造られるブドウの他、フランチャコルタの19の村に点在する110haの契約農家から高品質のブドウを購入。畑は海拔200m～540m、地域内の6つすべての地質分類単位にまたがるなど、畑の性質は多岐に及びます。それぞれの区画を持つ個性

を活かすため、ステンレスと樽を使い分けて区画ごとにブドウを発酵させ、80種類以上のベースワインが造られます。精緻で洗練されたブレンドと、フランチャコルタの通常の規定である18ヶ月よりも長い26ヶ月以上の瓶内熟成を経て、躍動感がありながらも上品で深みのある味わいが生まれるのです。醸造責任者は、ペラヴィスタで5年間勤務し、高い技術力と豊富な経験を持つジャンルーカ・ウッチェリ氏が2005年から担当。コンタディ・カスタルディを更に飛躍させています。

コンタディ・カスタルディは、現在ではイタリア国内外の三つ星レストランや五つ星ホテルでサーブされるほか、ラグジュアリーファッションブランドの公式スパマンテに認定され、また「ガンベロ・ロッシ」でもトレ・ビッキエリを獲得するなど(「ゼロ・ヴィンテージ」、「ソウル・サテン・ヴィンテージ」)その実力を発揮しています。土壌の多様性と独自性を最大限に活かすための確かな技術と、細部にまでわたる徹底した管理、一切の妥協を許さない姿勢で、躍進を続けます。



FRANCIACORTA BRUT

フランチャコルタ・ブリュット

菩提樹の花、柑橘系や白桃、グリーンペッパーのニュアンスのフレッシュで華やかな香り。なめらかで親しみやすく、バランスが良い奥行きのある味わい。繊細でありながらしっかりとした味わいから深い余韻へと続く。

750ml × 6 8019433 020136
1500ml × 3 4948657 407819
3000ml × 1 4948657 407833

上代 750ml ¥3,700/1500ml ¥8,000
3000ml ¥25,000

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	シャルドネ 80% ピノ・ネロ 10% ピノ・ビアンコ 10%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	瓶内二次発酵 26か月



FRANCIACORTA ROSÉ

フランチャコルタ・ロゼ

輝きのある美しいサングロピンク色。ベリーやフレッシュなバラの花びらの香りの中に、ほのかにリンゴやトロピカルフルーツの香りを感じる。味わいはしっかりとっていて、透明感があり生き生きとしている。旨みのあるリズミカルな味わいで、余韻は長く、非常にバランスが良い。

750ml × 6 8019433 020204

上代 750ml ¥4,000

タイプ	ロゼ/発泡/辛口
ぶどう品種	シャルドネ 65% ピノ・ネロ 35%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	瓶内二次発酵 30か月



FRANCIACORTA SATÉN VINT

フランチャコルタ・サテン・ヴィンテージ

輝きのある麦わら色。繊細な泡が持続する。セイヨウサンザシやパン、バルサミックのはっきりとした香りに加えて、青リンゴやドライいちじく、ピーナッツなどのニュアンスがある、フレッシュで品のあるアロマ。柔らかな味わいはフレッシュな旨みとなって広がる。長くしっかりとした余韻。

750ml × 6 8019433 020037

上代 750ml ¥5,000

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	シャルドネ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	瓶内二次発酵 36か月



FRANCIACORTA ZERO VINT

フランチャコルタ・ゼロ・ヴィンテージ

グレープフルーツなどの柑橘類、クロスグリやクルミの皮、独特のローリエやタバコ葉など、複雑な香りが絶妙な調和を見せる。変化に富み、透明感のあるシャープな味わいでありながら、骨格のあるしっかりとした味わいが生き生きと広がり、長い余韻へと続く。

750ml × 6 4948657 407758

上代 750ml ¥6,000

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	シャルドネ 50% ピノ・ネロ 50%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	瓶内二次発酵 40か月



FRANCIACORTA BLANC

フランチャコルタ・ブラン

持続性のある泡からエレガントな印象へと繋がる。フレッシュで圧倒的なミネラルが口中にあふれる。黄色いシトラス、アーモンド、スイカズラなどの芳醇で奥行きのある香り。リッチな味わいで長い余韻を楽しめる。

750ml × 6 4948657 407895

上代 750ml ¥9,000

タイプ	泡/白/辛口
ぶどう品種	シャルドネ 50% ピノ・ビアンコ 50%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	瓶内二次発酵 30か月以上



FRANCIACORTA PINÒNERO NATURA (Gift Box)

フランチャコルタ・ピノネロ・ナトゥーラ (ギフトボックス)

オレンジの輝きを持つ淡い黄色。シトラス系果実やピンクグレープフルーツ、野イチゴ、白い花、ライム、アカシアの蜂蜜、オレガノなどのブーケがクリミーな泡とともに立ち上る。酸味のある森の果実のようなノートで口当たりはフルーティーでフレッシュ。

750ml × 6 4948657 407857

上代 750ml ¥11,000

タイプ	泡/白/辛口
ぶどう品種	ピノ・ネロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	瓶内二次発酵 60か月



フランチャコルタ・ピノネロ・ナトゥーラ (ギフトボックス)



アルベルト・バラリン

ALBERTO BALLARIN

ピエモンテの天恵と美を体現する銘醸ワイナリー

ピエモンテ州 アルベルト・バラリン



農家の誇りと土地への想いで紡ぐ極上のバローロ

ヴィンティ家はバローロの生産でも中心地であるラ・モッラの地で代々農業を営んできました。一家がワイン造りを始めたのは1928年のこと。80年代の終わりに、2代目のジャンニとジョルジオの兄弟が「カッシーナ・バラリン」のワイナリー名でワイン造りに専念し始めました。若い二人の柔軟な発想とチャレンジ精神によって、カッシーナ・バラリンのワインの品質と評価は著しく向上。数ある偉大なバローロ生産者の中でも、ひたむきな努力によって銘醸ワイナリーとしての地位を確立してからも、常にさらなる可能性を模索し続けてきました。2022年には「カッシーナ・バラリン」としての30年の歴史を経て、「アルベルト・バラリン」として、ジョルジオと幼少期からワイナリーの仕事を手伝ってきた息子アルベルトによる新たなステージの幕が開けました。

自社畑は、ブリッコ・ロッカ(ラ・モッラ村)に4ha、ブッシア(モンフォルテ・ダルバ村)に1ha、パネローレ(ノベッコ村)に0.5ha、ボイオーロ(ラ・モッラ村)に1haと、バローロの中でもいずれも最高級を誇る土地に計6.5ha、ロエロ(ソンマリーヴァ・ペルノ)に3haを所有。

ネッピオーロを中心に、バルベラ、ドルチェットなど地品種のブドウを栽培しています。

彼らのワイン造りのスタイルは、丁寧かつ堅実。栽培から収穫、熟成、ラベリング、荷詰に至るまでの一連の作業を一貫して自分たちで行っています。畑では、生産量がときには半数近くに減少するとしても剪定による収量調整を行い、ブドウの品質と果実味を向上させるための努力と手間を惜しみません。醸造工程においては、「伝統派」や「モダン派」のスタイルにとらわれることなく、ブドウの特性を最大限に活かす熟成方法を採用。手間暇をかけた管理により、彼らのワインの特徴でもある果実味豊かで甘美的なワインが完成します。

ラ・モッラの地に根付き、脈々と受け継がれる土地へのひたむきな情熱と、農業で培った栽培技術、そして家族の絆によって紡がれた極上のバローロ。彼らの繊細かつ重厚な、心躍るワインは世界のワイン通を唸らせています。



LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネッピオーロ

ルビーからガーネット色。バラやスミレなどフローラルなノートのリッチでフルーティーでエレガントな香り。酸とタンニンのバランスが良く、しっかりした骨格の芳醇な味わいで、フレッシュで甘い余韻。グリルやロースト料理、パスタ、鶏肉、熟成チーズと。

750ml × 6 4948657 404702
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 405600

上代 750ml ¥2,900 / 1500ml ¥8,500

タイプ	赤 / ミディアムボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	スラヴォニア産の大樽で6ヶ月+瓶内6か月



BARBERA D'ALBA

バルベラ・ダルバ

濃いルビー色。果実の豊かな香りにフレンチオーク樽由来のバニラのニュアンスを感じるリッチなブーケ。風味豊かな味わいと心地よい酸味で、口当たりはベルベットのよう滑らか。熟成させることによって更に深みが増すポテンシャルのあるワイン。

750ml × 6 4948657 404719

上代 750ml ¥3,800

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	バルベラ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	フランス産オークのバリックで6か月+瓶内4か月



BAROLO

バローロ

ブッシア、ブリッコ・ロッカ、パネローレの3つの畑のブドウを使用。オレンジがかったルビー色。バラやスミレのリッチでエレガントな香り。スパイシーな味わいのバランスが絶妙。肉全般料理、熟成チーズとの相性抜群。

750ml × 6 4948657 405518

上代 750ml ¥5,500

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	フランス産の古樽とスラヴォニア産の大樽(古樽)で24か月+瓶内6か月



BAROLO BUSSIA

バローロ・ブッシア

ブッシアの畑。かすかにオレンジが混ざったルビー色。トーストや花、タバコなどの複雑で豊かな香り。しっかりと骨格で力強いタンニンを感じる芳醇な味わい。長期熟成可能。ビーフやポーク肉のロースト、リゾット、熟成チーズと共に。

750ml × 6 4948657 405525

上代 750ml ¥9,000

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	フランス産バリックで26か月+瓶内8か月



BAROLO BRICCO ROCCA

バローロ・ブリッコ・ロッカ

ブリッコ・ロッカの畑。オレンジがかった濃いルビー色。バラやスミレなどの華やかでリッチな香り。しっかりとタンニンと酸味のバランスがとれ、エレガントで繊細なまろやかなワインで長く長い余韻。長期熟成に向く。肉料理全般や熟成チーズと。

750ml × 6 4948657 405549

上代 750ml ¥9,000

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	10~20hlのスラヴォニア産オーク樽にて26か月+瓶内8か月



BAROLO BRICCO ROCCA RESERVA TISTOT

バローロ・ブリッコ・ロッカ・リゼルヴァ・ティストット

グレートヴィンテージイヤーに、厳選した最高品質のブドウから造られる。オレンジがかった美しいルビー色。口に含んだ瞬間、プラムやチェリー、ミント、トリュフ、キャラメルなど、複雑で芳醇で温かみのある、極めて優美な風味があふれだす。エレガントでバランスのとれた極上の味わい。

750ml × 6 4948657 405532

上代 750ml ¥14,500

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	7hlのフランス産オークの大樽で38か月+瓶内12か月



BAROLO TRE CIABOT

バローロ・トレ・チャボット

ブッシア、ブリッコ・ロッカ、パネローレの3つの畑のブドウを使用。オレンジがかったルビー色。バラやスミレのリッチでフローラルな香り。軽やかなタンニンと、スパイシーな味わい、長い余韻を楽しめる。長期熟成のポテンシャルを持つ。

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 405556

上代 1500ml ¥17,000

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	スラヴォニア産オーク大樽、フランス産オークバリック、トノーで26か月+瓶内8か月



オーナー ジョルジオ・ヴィンティ(左)、息子アルベルト・ヴィンティ(右)

J. Hofstätter

ホフスタッター

J. HOFSTÄTTER

トップに君臨し続ける揺るぎなき名手

トレンティーノ・アルト・アディジェ州 ホフスタッター



イタリア最高峰のピノ・ネロ

ホフスタッターは、ジョセフ・ホフスタッターによって1907年に創業され、現在は彼の子孫であるマーティン・フォラドーリ・ホフスタッターが4代目のオーナーとしてワイナリーを継いでいます。

南チロル地方の家族経営のワイナリーとして最大かつ最古の歴史を持つホフスタッターは、アディジェ川を挟んだ東西両岸4か所に、アルト・アディジェ地方で最大級の広さを誇る計50haの自社畑を所有。谷川沿いにまたがる畑は切り立った山腹にパッチワークのように連なり、わずか数キロメートルの範囲に、高原から傾斜地、海拔は250～750mと様々な土壌や微気候に恵まれた地勢を備えています。山から吹き下ろす朝の冷涼な風と、温かな日中の南風が、ミュラー・トゥルガウからメルローまでの多様な品種の生産を可能にしています。

畑の特性はそのままワインに反映するという考えから、本来備わっている土地の特性を最大限引き出し、持続可能かつより健康なブドウ

を育てるため、トレンドに流されるよりも、自然のバイオリズムを尊重しながら、細部にまで行き届いた丁寧な仕事で時代を超越した品質を追求してきました。その姿勢は、150年以上の栽培の歴史を持ち、古いもので樹齢65年を超え、今では彼らの代名詞となっている、ピノ・ネロにも表れています。

畑ごとの個性を磨き、明確に表現することに定評がある彼らは、「ヴィーニャ」と呼ばれる南チロル地方の単一畑の制度に登録された最初のワイナリーでもあります。またテルメーノの村の中心地に建つ16世紀建設の建物を利用したワイナリーでも2013年にセメントタンクの全面改良が行われるなど、醸造面でも畑での成果を活かすための更なる改良、改善への取り組みがなされています。

トップ生産者としての看板におごることなく、伝統を守りながらも進化する妥協なきワイン造りで、圧倒的な存在感を示し続けています。



BARTHENAU BRUT ROSÉ

バーテナウ・ブリュット・ロゼ

バーテナウのグラン・クリュ、ロッコロの樹齢70年以上のピノ・ネロから造られるメトド・クラッシコのスパマンテ。明るく透明感のあるストロベリーレッド。繊細でなめらかな泡が持続する。しっかりとした骨格で、複雑で深みのある味わい。前菜から肉のメインまで、幅広い料理に合う。

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 404467

上代 1500ml ¥20,000

タイプ
ロゼ/発泡/辛口
ぶどう品種
ピノ・ネロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
瓶内二次発酵70か月



DE VITE

デ・ヴィテ

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。リンゴやレモングラスに、かすかにパニラを思わせる香りから、花やナッツなどの香りへと繋がる。フレッシュな味わいに心地良い酸味、風味とミネラルバランスがとれたしっかりとした骨格で余韻は長い。シーフードや白身肉と。

750ml × 6 4948657 401404
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 404498

上代 750ml ¥3,000 / 1500ml ¥7,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・ピアンコ、ミュラー・トゥルガウ、ソーヴィニオン・ブラン、リースリング
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク5か月



MÜLLER THURGAU

ミュラー・トゥルガウ

緑色を帯びた淡黄色。エレガントで繊細なフローラルのアロマに、心地よい柑橘類やマスカット、しっかりした酸味が調和したクリスピーな味わい。アペリティフや前菜に最適。また第一の皿、白身肉、サラダやグリルした野菜とも。

750ml × 6 4948657 401091

上代 750ml ¥3,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ミュラー・トゥルガウ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク5か月



PINOT BIANCO

ピノ・ピアンコ

深い麦わら黄色。桃にリンゴや洋ナシなどが混ざり合った果実のフレッシュなアロマが広がる。エレガントで爽やかで、丸みのある風味豊かな味わい。しっかりとしたストラクチャーを感じられ、フィニッシュはナッツのニュアンス。アペリティフや魚料理と相性が良い。

750ml × 6 4948657 401169

上代 750ml ¥3,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・ピアンコ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク6か月



CHARDONNAY

シャルドネ

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。ゴールドデンデリシャス(リンゴの一種)の繊細でフルーティ、芳醇で温かみのある香りが広がる。生き生きとした酸味と果実味を感じる、ストラクチャーのあるワイン。アペリティフやパスタ、魚料理と最適。

750ml × 6 4948657 401176

上代 750ml ¥3,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
シャルドネ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク6か月



PINOT GRIGIO

ピノ・グリージョ

明るい麦わら黄色。柑橘系フルーツや桃、ハネデューメロン、洋ナシなどの果実味あふれるアロマティックな香り。酸味とふくよかさのバランスが良い、フレッシュで広がりのある味わい。パスタや魚を使った前菜など。

750ml × 6 4948657 401053

上代 750ml ¥3,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・グリージョ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク6か月



JOSEPH GEWÜRZTRAMINER

ジョセフ・ゲヴェルツトラミネール

明るい麦わら黄色。ドライフラワーやバラの花びらを思わせる芳しい香り。生き生きとしてしっかりとした酸味を感じる、フルボディで芳醇な味わいで、ゲヴェルツトラミネールの個性を良く表現したワイン。(ワイン単体で)アペリティフとして、甲殻類、フォアグラ、ゴルゴンゾーラチーズと最適。

750ml × 6 4948657 401435

上代 750ml ¥3,800

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ゲヴェルツトラミネール
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク5か月



SAUVIGNON

ソーヴィニオン

グリーンイエローの輝きを持つ淡黄色。スグリの香りに、エルダーフラワーやイラクサ、火打石のニュアンスを感じる。エレガントでフレッシュな酸味が心地よい。ミネラルと複雑なアロマのバランスが取れた味わいが長い余韻へと続いていく。前菜や魚料理、軽い肉料理と相性が良い。

750ml × 6 4948657 404450

上代 750ml ¥3,800

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ソーヴィニオン・ブラン
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク6か月

トップに君臨し続ける揺るぎなき名手

トレンティーノ・アルト・アディジェ州 ホフスタッター



BARTHENAU VIGNA S. MICHELE PINOT BIANCO

バーテナウ・ヴィーニャ・S・ミケーレ・ピノ・ビアンコ

バーテナウの単一畑。オークの大樽で発酵。しっかりとした骨格と複雑なブーケ、滑らかな口当たり、豊かな酸味と芳醇な風味が広がる非常にエレガントなワイン。魚介類、甲殻類、白身肉、鶏肉とともに。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・ビアンコ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
オークの大樽にてシュールリー12か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401428

上代 750ml ¥6,500



OBERKERSCHBAUM VIGNA SAUVIGNON

オーベルケルシュバウム・ヴィーニャ・ソーヴィニヨン

オーベルケルシュバウムの単一畑の厳選したブドウを使用。緑の輝きを持つ濃い麦わら黄色。熟したグレープフルーツやベルガモットの香りに、イラクサや火打石のヒント。フレッシュな酸味と複雑な風味のバランスが絶妙。ワイン単体で、また甲殻類やクリエティブな魚料理、アジア料理などと。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ソーヴィニヨン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
オークの大樽にてシュールリー8か月

750ml × 6 4948657 404474

上代 750ml ¥6,500



KOLBENHOFER SCHIAVA

コルベンホフェール・スキアーヴァ

スマイル色の輝きを持つ濃いルビー色。森に自生するベリーなどの果実味からかすかにアーモンドのニュアンスを感じるフィニッシュへと繋がる。やさしい果実味とまろやかなタンニン、穏やかな酸味のバランスがとれた赤ワイン。スペックやサラミ、ロースト肉、鶏肉、ポークチョップなどと相性が良い。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
スキアーヴァ主体にラグレイン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンク8か月

750ml × 6 4948657 401060

上代 750ml ¥3,000



LAGREIN

ラグレイン

濃厚なルビー色。スパイスや森に自生するベリー、スマイルを感じさせる香り。力強く複雑な味わい。柔らかなタンニンとまろやかな口当たりで、フィニッシュは心地の良い酸味とスパイス香が広がる。スペックやサラミ、赤身肉、狩猟肉、鹿肉、香りの強いチーズとともに。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
ラグレイン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンク8か月

750ml × 6 4948657 401046

上代 750ml ¥3,300



KOLBENHOF VIGNA GEWÜRZTRAMINER

コルベンホフ・ヴィーニャ・ゲヴェルトラムミネール

コルベンホフの単一畑。緑色の輝きを持つ黄金黄色。熟したアプリコットや桃、ライチやマンゴー、パッションフルーツなどの南国系果実の豊かな香り。フルボディの芳醇な味わい。心地良い酸味で、フィニッシュはドライでエレガント。ワイン単体で、また甲殻類、牡蠣、フォアグラ、魚料理とも。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ゲヴェルトラムミネール
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンクにてシュールリー8か月

750ml × 6 4948657 401442

上代 750ml ¥6,500



LAGREIN ROSÉ

ラグレイン・ロゼ

明るく澄んだストロベリーレッド色。上質な白ワインのような爽やかさと芳香、若飲みタイプのフレッシュな赤ワインのような果実味とまろやかさを持つ。生き生きとした酸味とフルティな味わいが口の中に広がる。アペリティフ、スモークした魚、白身肉、ボリート・ミストなどと共に。

タイプ
ロゼ/辛口
ぶどう品種
ラグレイン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク5か月

750ml × 6 4948657 401459

上代 750ml ¥3,000



MECZAN PINOT NERO

メクザン・ピノ・ネロ

ガーネットの輝きを持つ明るいルビー色。野生のベリーやチェリーなどフレッシュで魅力的な芳しい香り。口の中で果実味が溢れるこくのあるリッチな味わい。狩猟肉、ロースト、ミートソースの Pasta、チロルの地方料理である大麦のスープ「ボーヴェロ」と。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
ピノ・ネロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンクと大樽(古樽)で8か月

750ml × 6 4948657 401473

上代 750ml ¥3,300



KIRCHEGG

キルヒエッグ

ガーネットの輝きを持つ濃いルビー色。かすかにハーブやカシスを感じるノートに、温かみと果実味のあるブーケ。カベルネの酸味と豊かなタンニン、メルローのふくよかさと芳醇さが見事に調和。レアにローストした牛肉やラム、しっかりした味付けの煮込み料理、狩猟肉、熟したチーズなどと。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
メルロー 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク10か月+瓶内12か月~24か月

750ml × 6 4948657 404573

上代 750ml ¥4,200



RISERVA MAZON PINOT NERO

リゼルヴァ・マゾン・ピノ・ネロ

濃いルビーガーネット色。森に自生する小さなベリーやブラックチェリーなどの甘く魅惑的な香り。まろやかで温かみがあり、複雑ながらも調和のとれた味わい。口当たりは滑らかで広がりを感じる。熟成によって深みが増すポテンシャルを持つ。赤身肉、ラム、鶏肉、狩猟肉、鹿肉などと良く合う。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ピノ・ネロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリックにて12か月、のちオークの大樽にて6か月+瓶内1年

750ml × 6 4948657 401480

上代 750ml ¥8,800



BARTHENAU VIGNA S. URBANO PINOT NERO

バーテナウ・ヴィーニャ・S・ウルバノ・ピノ・ネロ

バーテナウの単一畑。濃いルビー色。桜桃やラズベリーの香りが、かすかなバニラやスパイス香によってさらに深みを増す。エレガントな酸味と甘いタンニン、リッチな風味の素晴らしいハーモニーが口に広がる。赤身肉、鹿肉などの狩猟肉、マイルドな味のチーズなどと相性が良い。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ピノ・ネロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリックにて12か月、のちオークの大樽にて10か月+瓶内1年

750ml × 6 4948657 401497

上代 750ml ¥15,000



オーナー マーティン・フォルダーリ・ホフスタッター



ロンコ・デイ・タッシ
RONCO DEI TASSI



自然とともに生き、自然とともに美味を育む

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 ロンコ・デイ・タッシ



FRIULANO

フリウラーノ

緑の輝きを持つ濃い麦わら黄色。柑橘類や、リコリスのスパイシーさや熟した洋ナシのニュアンスがスイートアーモンドへと繋がる幅広い香り。フレッシュで柔らかくボディのある優しい口当たりのエレガントなワイン。ハーブをきかせた料理、魚介料理、白身肉と好相性。アジア料理や焼き鳥とも。

750ml × 6 4948657 403217

上代 750ml ¥3,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
フリウラーノ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク



PINOT GRIGIO

ピノ・グリージョ

ピンク色の輝きを持つ麦わら黄色。花や果実の繊細な香りが、エレガントさと上質さを表している。味わいはフレッシュで柔らかくふくよか。アペリティーヴォに最適で、冷たい前菜、パスタ、リゾット、しっかりした味のソースをかけた魚介料理、白身肉などとも相性抜群。

750ml × 6 4948657 403200

上代 750ml ¥3,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・グリージョ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク



SAUVIGNON

ソーヴィニオン

麦わら黄色。ピーマンや桃、トロピカルフルーツを思わせる香り。ドライで骨格があり、アロマティックな味わい。パスタやリゾット、魚介料理、白身肉(特に鶏肉のサフランソース)、アスパラガス、オムレツと相性が良い。

750ml × 6 4948657 403224

上代 750ml ¥3,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ソーヴィニオン・ブラン
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内1か月



MALVASIA

マルヴァジア

明るい黄金の輝きを持つ濃い麦わら黄色。シナモンやナツメグなどのスパイシーさに、花やアブリコット、桃などの果実味溢れる複雑で芳醇なアロマ。しっかりした酸味ながらも滑らかな口当たりで余韻は長い。アペリティーヴォ、プロシュット、スープ、パスタ、リゾット、魚介類、甲殻類などと。

750ml × 6 4948657 403248

上代 750ml ¥3,200

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
マルヴァジア
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内1か月



RIBOLLA GIALLA

リボッラ・ジャッラ

緑がかった明るい麦わら黄色。カモミールやアカシアなどの花や、リンゴやアブリコットなどの新鮮な果実の繊細で優美な芳香。酸味を感じバランスのとれた風味豊かな味わい。生魚、前菜、寿司、牡蠣、ソースがかかった魚介料理、ポイルした魚、キノコ、スープ(特にクリームスープ)と。

750ml × 6 4948657 403231

上代 750ml ¥3,200

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
リボッラ・ジャッラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内1か月



FOSARIN

フォサリン

麦わら黄色。繊細でエレガントなアロマ。フレッシュな果実味から、熟成によって豊かでスパイシーな味わいへと変化する。バランスのとれた深みとコクを楽しめる。プリモ・ピアット、魚料理、白身肉、味付けしたチーズなど、しっかりとした味わいの料理と。

750ml × 6 4948657 403258

1500ml × 6 4948657 403279

上代 750ml ¥3,800 / 1500ml ¥9,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ピノ・ビアンコ 40~50%、 フリウラーノ 30~40%、マル ヴァジア 20%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
フランス産バリックとステンレ スタンクにて8か月+瓶内6か月

イタリア白ワイン醸造の匠

ロンコ・デイ・タッシは1989年にファビオ・コーゼルと妻のダニエラが、イタリア屈指の白ワインの聖地であるフリウリ東部コッリオ・ゴリツィアーニの4haのブドウ畑を含む9haの土地を購入したことから始まります。州によって自生の動植物が守られているプレッシーヴァ自然公園に隣接する自然豊かなこのエリアを、ワインコンサルタントとしての知識と経験からコッリオの土壌の特性を熟知していたファビオは、最高品質の白ワインを生み出せる土地だと確信します。彼の読み通り、1990年のファーストヴィンテージリリース以降、国内外で高い評価を得たロンコ・デイ・タッシは、フリウリ屈指のトップ生産者として名声を上げます。

現在はエノロゲでもあるマッテオとエンリコの2人の息子も加わり、所有面積も30ha、ブドウ畑も18haへと広がっています。ワイナリー名の「ロンコ・デイ・タッシ」という名前は、斜面に段々に連なった畑(フリウリの言葉で「ロンコ」)でブドウ栽培を行っていた際、収穫時にアナグマ(タッシ)たちが頻りに畑を訪れ、一番甘くてジューシーなブドウを楽しんでいたことに由来します。

ブドウ畑は「ボンカ」と呼ばれる、フリウリ特有の豊富なミネラルを含む石灰泥灰土とカルシウムを含む砂石が混ざった水はけのよい混合土壌で、日当たりと水はけを良くするために海拔140~200mの丘陵に広がる斜面を活用しています。昼夜の寒暖差により複雑で深みのあるアロマが生まれ、ボンカの土壌が塩味とミネラル感を与えます。ロンコ・デイ・タッシの所有地では、ブドウ畑以外の残りの土地は購入時そのままの自然な状態を保っています。これは自然の生態系を維持することで、ブドウ栽培にもより良い影響を与えると同時に、将来的に持続可能な自然環境、そしてブドウ栽培を実現すると信じているからです。

彼らのフィロソフィーはとてもシンプル。いかに土地を開墾し、いかにブドウ畑を管理していくかに最大限の注意を払うこと。時代が変わり世代が変わっても、彼らの伝統的スタイルを重んじる姿勢は変わることはありません。厳しい管理方法によって品質と収穫量が保たれ、その結果土壌とブドウの特性を最大限に活かした、シンプルでありながら真正正銘のワインを生み出しているのです。



CJARANDON RISERVA

シャランドン・リゼルヴァ

ガーネットの輝きを持つ濃いルビーレッド色。口に含むと、豊かな果実の芳しい香りが鼻腔に広がり、さらに複雑さを増す。まるやかで力強い濃厚な味わいが、心地よい長い余韻へと続く。風味豊かなプリモ・ピアット、赤身肉、味付けしたチーズと相性が良い。

750ml × 6 4948657 403262

1500ml × 6 4948657 403286

上代 750ml ¥5,500 / 1500ml ¥12,000

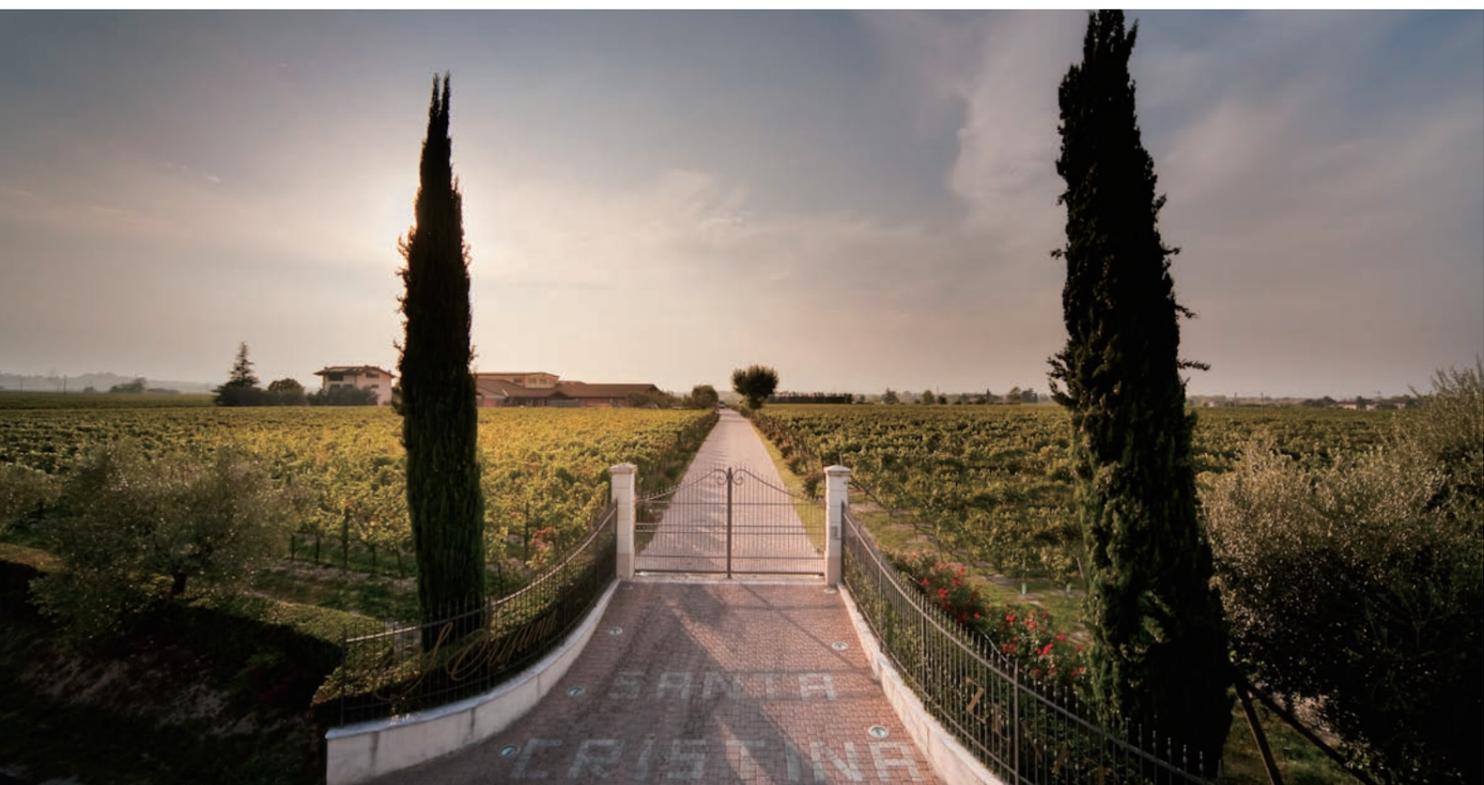
タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
メルロー 60%、カベルネ・ ソーヴィニオン 30%、カベルネ・ フラン 10%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリック(新樽 80%、古樽 20%)にて30か月+瓶内



ゼナート
ZENATO

ひとりの青年の夢から始まった、壮大なストーリー

ヴェネト州 ゼナート



「ルガーナの魂」と「ヴァルポリチェッラのハート」を詰めた、 気高く清らかなワイン

ゼナートは1960年にセルジオ・ゼナートによって、ヴェローナから西へ25km、ガルダ湖の南湖畔、ベスキエーラ・デル・ガルダの地で創設されました。農家の家に生まれたセルジオは、幼少期から家業を手伝いながら、おのずとルガーナの土地について学んでいきます。ルガーナでもブドウ栽培が盛んになり始めると、唯一無二の特別なブドウ、そしてワインを造ることができると、土地に根付いた経験と類い稀なる先見の明で確信し、ブドウ栽培を始めます。ワイナリー創設時、当時はまだそこまで注目されていなかった土着品種のトレッピアーノ・ディ・ルガーナの魅力と価値を見出し、いつかこのブドウが世界を席卷すると信じ、白ワインの生産に取りかかります。絶え間ない実験と改良により、彼の作り出すワインは世界にも通用する偉大なワインへと変貌を遂げ、ルガーナワインの発展に大きく貢献します。

ルガーナでのワイン造りに成功したゼナートは、ルガーナでの経験と実績をもとに1970年代にはヴァルポリチェッラでアマローネ造りに取りかかります。リパッソワインの復興にも全力を注ぎ、ヴェネトの代表的呼称の白ワイン(ルガーナ)と赤ワイン(アマローネ)、共に最高品質を誇る稀有なワイナリーとしての確固たる地位を築き上げました。

ゼナートはルガーナ(ベスキエーラ)とヴァルポリチェッラ・クラッシコ(コスタルンガ)に計95haのブドウ畑を所有。ルガーナでは、比較的温暖な気候の恵みを受けた海拔60m、南向きの太古の氷堆積由来の粘土質石灰の畑で、古いもので樹齢55年のトレッピアーノ・ディ・ルガーナが、ヴァリポリチェッラでは、このエリアでも特に標高の高い海拔350mの森に守られた南東向きと南西向き、粘土質石灰と(赤土と呼ばれる)鉄分を含む複雑な土壌の畑で、アマローネのためのブドウが栽培されています。

2020年に創立60周年を迎えたゼナート。セルジオが、ワイン造り、そして土地に注いだ情熱や愛情は、現在はセルジオの妻カルラと、彼らの子供、アルベルトとナディアが継承しています。テロワールとの深い繋がり、そして50年以上にわたり土着品種に価値を与えてきた家族の伝統と歴史、かけがえのない時間によって、ルガーナ、ヴァルポリチェッラ、そしてゼナートの名を世界に知らしめています。夢を持ち続け、実現するための弛まぬ努力を続けたセルジオ、そしてゼナートファミリーは、今なお夢を追い続け、次なるステージへと向かいます。



LUGANA METODO CLASSICO BRUT

ルガーナ・メトド・クラッシコ

金色を帯びた濃い麦わら黄色。上品でクリーミーな泡が持続する。桃や柑橘類のヒント、洋ナシやリンゴを感じる白い花の芳香がスムーズな感触とともに心地よく広がる。バランスの取れた生き生きとした味わいで、シルキーな酸味が芯とフレッシュさを与えている。アペリティーヴォや食事全般に。

750ml × 6 4948657 403071

上代 750ml ¥3,700

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	トレッピアーノ・ディ・ルガーナ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	瓶内 24 か月



LUGANA METODO CLASSICO PAS DOSE

ルガーナ・メトド・クラッシコ・パ・ドゼ

明るく生き生きとした麦わら黄色。上質でしっかりとした泡が立ち上る。熟したパイナップルやトロピカルフルーツ、イースト由来のアーモンドやパンなどの繊細で果実味を感じるアロマ。ミネラル感溢れる豊かな味わい。アペリティーヴォや食事全般と良く合う。

750ml × 6 4948657 403453

上代 750ml ¥7,000

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	トレッピアーノ・ディ・ルガーナ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	瓶内 64 か月



LUGANA SAN BENEDETTO

ルガーナ・サン・ベネデット

緑色の輝きを持つ麦わら黄色。フレッシュで複雑なアロマが口中に広がる。ドライアップル、パイナップルから洋ナシやバニラの香りへと変化する。味わいはふくよかで、長い余韻を楽しめる。アペリティーヴォとして最適、また前菜、魚料理、冷たい料理などにも。

750ml × 6 4948657 403002

上代 750ml ¥2,600

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	トレッピアーノ・ディ・ルガーナ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク4~5か月、 瓶内2~3か月



LUGANA SERGIO ZENATO RISERVA

ルガーナ・セルジオ・ゼナート・リゼルヴァ

ポデーレ・マッソーニの単一畑。明るい輝きを持つ黄金色。花や柑橘類、南国系果実、スパイス、バニラなどの豊かな芳香。優れたバランスでミネラル感と深みのある味わい。熟成に適している。ホワイトソースの Pasta、リゾット、中熟のチーズ、湖魚料理など。

750ml × 6 4948657 403019

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403439

上代 750ml ¥7,500 / 1500ml ¥18,000

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	トレッピアーノ・ディ・ルガーナ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	新樽とトノーにて約6か月、 瓶内12か月



BARDOLINO CHIARETTO

バルドリーノ・キアレット

明るいパープルの輝きを持つコーラルピンク色。花やラズベリー、スグリなどの新鮮な赤い果物の香りがフレッシュを際立たせている。繊細でバランスのとれた味わい。アペリティーヴォとして最適。プリモ・ビアット、湖魚や白身肉とも好相性。

750ml × 6 スクリュー 4948657 403026

上代 750ml ¥2,000

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	コルヴィーナ 65% ロンディネッラ 25% モリナーラ 10%
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク



ROSÉ SAN BENEDETTO

ロゼ・サン・ベネデット

明るいスミレ色の輝きを持つコーラルピンク色。白い花やラズベリー、ワイルドストロベリー、カラントなど新鮮な赤いフルーツの香り。デリケートでバランスの取れた、フレッシュでミネラル溢れる味わい。アペリティーヴォやプリモビアット、湖魚や白身肉と相性抜群。

750ml × 6 スクリュー 4948657 403460

上代 750ml ¥2,400

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	ロンディネッラ、ピノ・ネロ、 カベルネ・フラン
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク



VALPOLICELLA SUPERIORE

ヴァルポリチェッラ・スーパーオーレ

ルビーレッド色。アーモンドやスミレの繊細なヒントから、モレロチェリーやベリー系果実を想わせる芳しいアロマへと続く。しっかりとした骨格と豊かな風味が口中に広がり、心地よい余韻が長く続くパスタ料理、赤身肉のローストやグリルとともに。

750ml × 6 4948657 403040

上代 750ml ¥2,800

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ85% ロンディネッラ10% コルヴィノーネ5%
原産地呼称	D.O.C.
熟成	オークの大樽で12か月



ALANERA VERONESE ROSSO

アラネラ・ヴェロネーゼ・ロッソ

ルビー色。ドライフルーツやチェリー、コーヒー、タバコのヒントが心地良い酸味と繊細なタンニンと混ざり合う。リッチでミネラル溢れるふくよかな味わい。肉、狩猟肉の煮込みやロースト、熟成チーズなどと相性が良い。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
コルヴィーナ55%、ロンディネッラ25%、コルヴィノーネ10%、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロー10%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
オーク樽のバレルで12か月以上

750ml × 6 4948657 403088
上代 750ml ¥3,000



RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

リパッサ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スーペリオレ

アマローネの絞り粕を入れて再発酵させたワイン。濃いルビーレッド色。ブラックチェリーやプラムなどの芳醇なアロマにチョコレートやスパイスを感じるエレガントなタンニン。スムーズな口当たりでバランスの良いまろやかな味わい。狩猟肉、グリルやローストした肉、味付けしたチーズなどと。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
コルヴィーナ・ヴェロネーゼ85%、ロンディネッラ10%、コルヴィノーネ5%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
フランス産トノーで18~19か月、瓶内6か月

750ml × 6 4948657 403057
上代 750ml ¥4,000



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

熟成でガーネット色へと変化。チェリーやドライフルーツ、プラムなどのエレガントでスパイシーな香り。月桂樹、リキュール漬のチェリーなどの味わいで口当たりはまろやか。バランスが非常に良く長期熟成に最適。狩猟肉のロースト、熟成チーズと。単体でも。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
コルヴィーナ・ヴェロネーゼ80%、ロンディネッラ10%、オゼレータ10%、クロアティーナ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
3~4か月陰干し(アバッシメント)、スラヴォニア産オークの大樽で36か月以上+瓶内数か月

750ml × 6 4948657 403064
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403422
上代 750ml ¥9,800/1500ml ¥24,000



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RISERVA

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・セルジオ・ゼナート・リゼルヴァ

明るく深みのあるルビー色。熟成でガーネット色へと変化。チェリー、マラスカチェリー、森の果実などに、濃厚でスパイシーなブーケ。しっかりとした骨格で複雑味がありふくよかな味わい。狩猟肉のロースト、赤身肉のグリル、熟成チーズと。瞑想ワインにも。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
コルヴィーナ80%、ロンディネッラ10%、オゼレータ、クロアティーナ10%
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
約4か月陰干し(アバッシメント)、オークの大樽にて4年以上+瓶内1年以上

750ml × 6 4948657 403033
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403446
上代 750ml ¥23,000/1500ml ¥50,000



オーナー ゼナートファミリー



サンジョヴェーゼの神髄を追及

モンテヴェルティーネは、キアンティ丘陵地帯の中心で、マネッティ家が営む家族経営のワイナリーです。1967年に鉄鋼業を営んでいた先代のセルジオ・マネッティが、休暇を過ごすための別荘としてこの地に2haの土地を購入したことからワイナリーの歴史が始まります。ワイン造りにめり込んだセルジオは、ほどなくして本業を辞め、古い友人であった伝説的エノログ、ジュリオ・ガンベッリ氏をコンサルタントに招き、本格的にワインビジネスに専念することになります。

当初はキアンティ・クラッシコの規定に沿ったワイン造りをしてきたモンテヴェルティーネですが、枠にとらわれずサンジョヴェーゼ本来の魅力を純粋に表現するために、1984年代初頭にあえてDOCGを脱退。自分たちの信念に基づいたワイン造りに注力することを選択。法律が変わり、キアンティ・クラッシコを名乗ることができるようになってからもIGTを継続しています。セルジオが2000年に他界してからは、息子であるマルティーノが醸造家のパオロ・サルヴィとともにワイナリーを守っています。

キアンティ・クラッシコエリアの中でも最も高い、ラッダ・イン・キアンティの海拔425mの土地に、1968年の植栽されたレ・ベルゴレ・トルテをはじめ、8か所に計18haの自社畑を所有。サンジョヴェーゼが全体の90%を占め、残りの10%でコロリーノとカナイオーロを栽培しています。冷涼な気候と、ガレストロ(片岩や砂岩が混じる砕けやすい白亜質)とアルヴェレーゼ(硬質石灰岩)の混ざり合った土壌、そしてバイオダイナミックと有機農法により、最良なブドウを作り出します。全て手摘みで収穫されたブドウは、創業から変わらない伝統的な醸造方法でサンジョヴェーゼの魅力を超すところなく凝縮したワインへと作り上げられます。

なかでも、彼らのフラッグシップワインであるサンジョヴェーゼ100%の「レ・ベルゴレ・トルテ」は、先代のセルジオが、ジュリオ・ガンベッリとともに長年にわたり実現させたワインで、1977年のファースト・ヴィンテージ以降、その圧倒的な存在感と美しい味わいで、ヴィンテージを重ねた今でも世界中に衝撃を与え続けています。



PIAN DEL CIAMPOLO

ピアン・デル・チャンポロ

チェリーやオレンジピール、薪の香り、大地香に、ほのかにフレッシュオレガノなどのアロマが混ざり合う。まろやかな味わいに、ほどよいタンニンが広がり、心地よい余韻へと続く。サラミやパスタ、グリル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	サンジョヴェーゼ 90% カナイオーロ 5% コロリーノ 5%
原産地呼称	I.G.T.
醸成	スラヴォニア産オーク樽12か月 +瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401824
上代 750ml ¥6,500



LE PERGOLE TORTE

レ・ベルゴレ・トルテ

チェリーやプラム、オレガノ、コーヒーなどの芳醇で洗練されたアロマに、ほのかなナッツのニュアンスが優雅に口の中に広がる。味わいは深くリッチで、甘い果実に研ぎ澄まされたバランスと酸味、タンニンが複雑で長い余韻へと繋がる。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	スラヴォニア産オークの樽 12か月のちアリエ産バリック 12か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401800
1500ml × 3 4948657 401831
上代 750ml ¥27,000/1500ml ¥60,000



MONTEVERTINE

モンテヴェルティーネ

チェリーや赤いプラムの香りに、ほのかにオレンジピールやコーヒー、フレッシュなハーブ、セダー香が調和する。深みのあるふくよかな味わいで、酸味やタンニン、土地香が感じられ余韻が持続する。サラミ、グリル肉、パスタ、煮込み、魚のブイヤベースなどと。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ 90% カナイオーロ 5% コロリーノ 5%
原産地呼称	I.G.T.
醸成	スラヴォニア産とアリエ産の樽 24か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401817
1500ml × 3 4948657 401848
上代 750ml ¥12,000/1500ml ¥26,000



オーナー マルティーノ・マネッティ

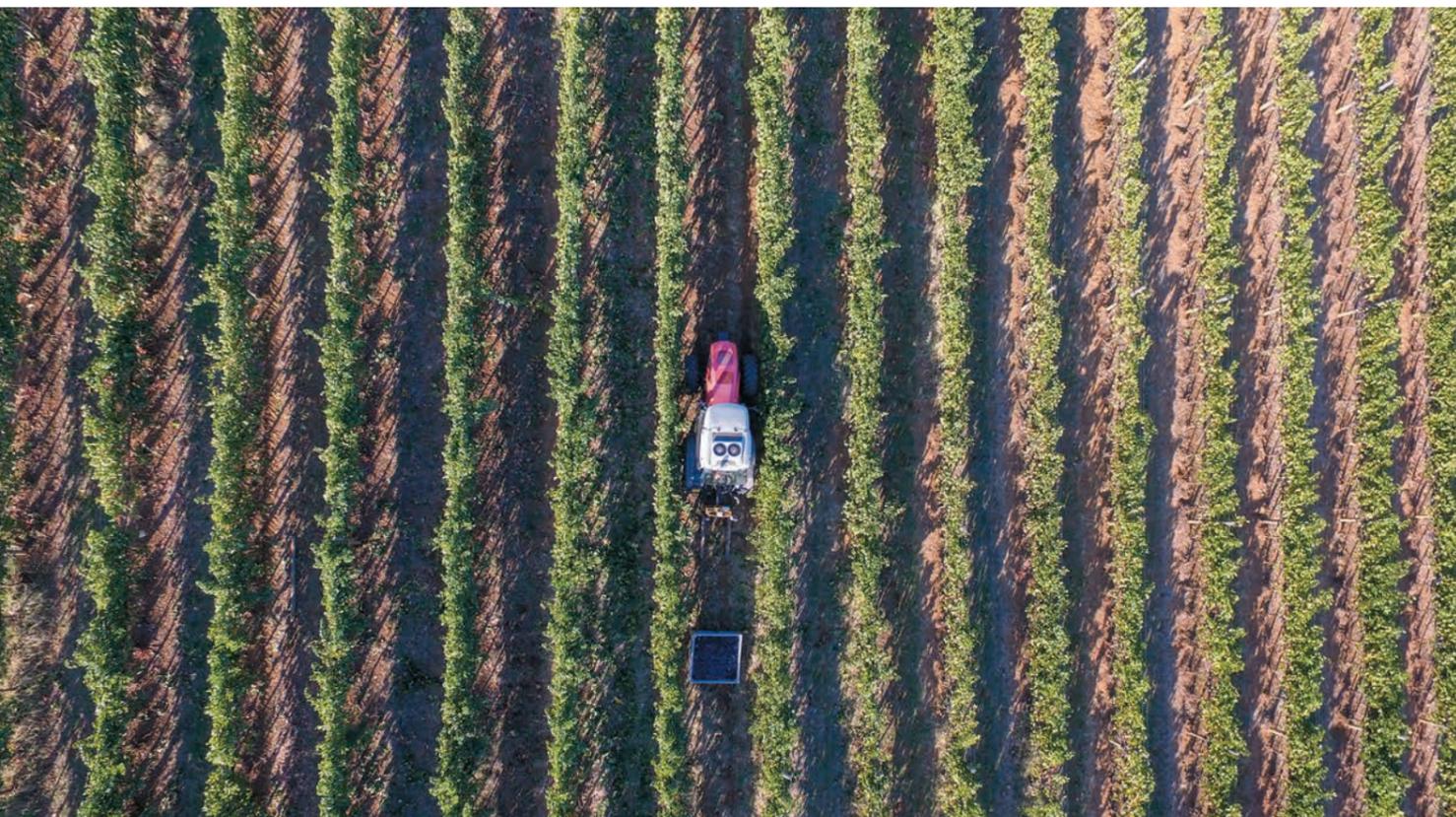


テヌータ・ディ・ビセルノ

TENUTA DI BISERNO

アンティノリ伯爵兄弟が実現させた最後で最高の夢

トスカーナ州 テヌータ・ディ・ビセルノ



OCCHIONE

オッキオーネ

輝きを持つ明るい黄色。熟したリンゴやピンクグレープフルーツなどの柑橘系ニュアンスの生き生きとした香り。繊細ながらもきりりと引き締まった味わいで、アフターはヴィオニエなどのまるやかでこくのある果実を思わせ、塩味とミネラルのバランスが素晴らしい。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヴェルメンティーノ 90%、 その他白ブドウ 10%
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 402043

上代 750ml ¥3,800



INSOGLIO DEL CINGHIALE

インソリオ・デル・チンギアーレ

ブラックベリーやプラムにかすかにスパイスが香る。生き生きとしたフレッシュさとバランスのとれた味わい。柔らかく心地よいタンニンと滑らかな口当たりで、スムーズなフィニッシュを楽しめる。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	メルロー 30%、シラー 34%、 カベルネ・フラン、カベルネ・ ソーヴィニヨン、プティ・ヴェ ルド 36%
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	

750ml × 6 4948657 402036

上代 750ml ¥4,000

40%をフランス産オークのバリック(古樽)で4か月、残りはステンレスタンク



IL PINO DI BISERNO

イル・ピノ・ディ・ビセルノ

赤いベリー系の果実やコーヒー、リコリス、カシスなどの複雑ながらもエレガントで芳醇な香り。果実味あふれるふくよかな味わいと、きめの細かいシルキーなタンニンで、バランスの良い余韻が続く。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	カベルネ・フラン、メルロー、 カベルネ・ソーヴィニヨン、 プティ・ヴェルド
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	

750ml × 6 4948657 402029

上代 750ml ¥8,500

フランス産バリック(新樽とセカンドフィル)と残りをステンレスタンク+瓶内6か月



BISERNO

ビセルノ

赤い果実やスパイス、粉碎したコーヒー豆などの複雑で甘美な香り。ペルベットのよう滑らかなタンニンと深みのあるリッチな風味が広がる。心地よい酸味とミネラルを豊富に感じるバランスのとれた味わい。余韻は長くエレガント。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	カベルネ・フラン、メルロー、 カベルネ・ソーヴィニヨン、 プティ・ヴェルド
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	

750ml × 6 4948657 402012

上代 750ml ¥28,000

85%をフランス産バリックの新樽で、15%をセカンドフィルのバリックで15か月+瓶内6か月

オルネライア、マッセート、そして次の伝説へ

テヌータ・ディ・ビセルノは、イタリア最高峰のワインと称される伝説的ワイン「オルネライア」と「マッセート」を生み出した名門アンティノリ家のロドヴィコ・アンティノリ侯爵が自身の最後で最高の夢として実現させたプロジェクトです。

ロドヴィコがこのプロジェクトをスタートさせたのは、テヌータ・デル・オルネライアを売却した直後の2002年のこと。彼の兄で名門であるアンティノリの名声を築いたアンティノリ家26代目現当主ピエロ・アンティノリ侯爵と兄弟で取り組んだ初めてのワイナリーです。

テヌータ・ディ・ビセルノはトスカーナの西部、ティレニア海を臨む北にビッポーナ、南にボルグェリに挟まれたワインの銘醸地、アルト・マレンマの丘陵地に所在します。この土地はサン・テミリオンとポムロールの特徴を併せ持つマッセートの土壌に通じるものがありながら、ロドヴィコはカベルネ・フランの栽培にポテンシャルを見出し、カベルネ・フランを主体としたワイン造りを行うことを決断します。ボルグェリの地から生み出してきた数々の伝説的ワインと同様、ボルドースタイルに

傾倒しながらも、カベルネ・フランをメインにした新たな挑戦でした。

この挑戦を成功させるためにロドヴィコが声をかけたのは、オルネライアやマッセートを一緒に生み出したミシェル・ロラン氏でした。長年の友人でもあったロラン氏はこの申し出を快諾。ロラン氏をコンサルタントに迎え本格的にワイン造りがスタートします。

45haの自社畑には2001年から2005年の間にカベルネ・フランを中心にメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドが植樹され2003年にはインソオ・デル・チンギアーレのファーストヴィンテージが造られました。石灰質、石が多い土質や、砂質、泥質など、多様な性質が重なり合う土壌とティレニア海から吹き込む冷涼な風や反射光などの好条件が突出したブドウ造りを可能にしています。

2012年のプロジェクト正式発表後、早速世界中のワイン評価誌で高得点を獲得。伝説のメンバーがタッグを組んだ新ワイナリーへ熱い注目が集まっています。



オーナー ロドヴィコ・アンティノリ侯爵(右)、ピエロ・アンティノリ侯爵(左)



カンティーネ・デイ

CANTINE DEI

大地の恵みと造り手の想いが奏でるしなやかなワイン

トスカーナ州 カンティーネ・デイ



祝福と歓喜の美しきヴィーノ・ノビレ・デイ・モンテプルチアーノ

1964年に、現当主カテリーナの祖父、アリブランド・デイがボッソーナに土地を購入し、ブドウ畑を植樹したことからカンティーネ・デイの歴史が始まります。1970年代にマルティエーナの土地と邸宅を購入。1985年に最初のヴィーノ・ノビレ・デイ・モンテプルチアーノをリリースして以降ワイン造りにのめり込み、1989年にはワイナリーを設立し、本格的にワインの生産をスタートさせます。1991年には音楽家として活躍していたカテリーナがワイナリーに参加し、デイはさらなる発展を遂げます。

ブドウ畑は、120haの所有地のうちマルティエーナ、ボッソーナ、ラ・チャルリアーナ、ラ・ピアッジャ、チェルヴォニャーノの約60haに広がります。マルティエーナ(標高250m)は砂岩質。彼らの最良の畑、「ボッソーナ・リゼルヴァ」が生まれるボッソーナ(標高400m)は、凝灰質で、動物の骨格や貝の化石が多く含まれています。ラ・ピアッジャ(標高350m)は1.8～6.8万年前の鮮新世由来の、砂質と粘土質が混ざる凝灰岩土壌。ラ・チャルリアーナ(標高300m)とチェルヴォニャーノ(標高250m)は、粘土質と石灰質が混ざり合った土壌です。それぞれ異なる特徴を持つ畑を、区画によってさらに細かくゾーニングして管理することで、テロワールを最大限に活かしたブドウ栽培を実現しています。セラーでは醸造技術責任者のパオロ・カチオルナと

ともに、土地の個性を表現したワイン造りを目指します。

ワイナリーは、トラバーチン大理石を使ったモダンなデザインがモンテプルチアーノの美しい景観に見事にマッチしています。貝の化石の形をした螺旋状のエントランスを降りると、そこには「ワインの寺院」のようなセラーが広がり、ボトリングルームの大きな窓からは、古代の円形劇場のような空間が臨めます。

音楽にもワインにも言葉は必要ありません。生きる喜びを称え、ともに分かち合うもの。遺産であり、守られなければならないもの。自然への畏敬の念を持ちながら、類稀なる個性を持つヴィーノ・ノビレ・デイ・モンテプルチアーノを守り、広めていくことが自分たちの使命だと語ります。今ではモンテプルチアーノを代表的するワイナリーへと成長したデイですが、これからも故郷の歴史と文化、自然を称えるワイン造りを実現していきます。



CANTINE DEIの赤ワインは2021年ヴィンテージからUE委員会が定めるオーガニック認証を取得しています。(※白ワインは現在準備中)



MARTIENA TOSCANA BIANCO

マルティエーナ・トスカーナ・ビアンコ

輝きのある麦わら黄色。トロピカルフルーツや白い花、黄色い花のフレッシュで複雑なアロマ。良好な酸とミネラルがあり、骨格を支えている。クリスピーな味わいが心地よい。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	マルヴァジア、グレケット、シャルドネ、ソーヴィニヨン
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 403507
上代 750ml ¥2,600



ROSA TOSCANA ROSATO

ローザ・トスカーナ・ロザート

淡いピンク色。チェリーやストロベリー、ラズベリーなどの赤い果実やオレンジの花を想わせる柔らかなアロマ。十分な酸があり、クリスピーな味わい。

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 403514
上代 750ml ¥2,600



ROSSO DI MONTEPULCIANO

ロッソ・デイ・モンテプルチアーノ

生き生きとしたルビーレッド色。フレッシュでフルーティーなアロマ。タンニンが充分で、きめ細やか。若いうちからも楽しめるが、5年ほどの熟成も期待できる。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ、カナリオ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 403521
上代 750ml ¥2,600



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

ヴィーノ・ノビレ・デイ・モンテプルチアーノ

輝きのあるルビーレッド色。熟成とともにガーネットを帯びる。熟したチェリー、プラムのアロマにスマイレの花のニュアンス。骨格は完全なる調和があり、エレガント。力強いフルボディで、滑らかなタンニンがあり、良好な酸とのバランスに優れる。長い余韻を伴う。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ、カナリオ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	50hlのスラヴォニア産大樽にて18か月以上+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 403538
1500ml × 6 4948657 403583
上代 750ml ¥3,800/1500ml ¥10,500



BOSSONA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

ボッソーナ・ヴィーノ・ノビレ・デイ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ

ガーネットを帯びたルビーレッド色。プラムやラズベリー、黒スグリなどの果実のエレガントかつ芳醇なアロマに、スマイレの花、下草、スパイスのヒントがある。バランスに優れた骨格があり、細やかなタンニンがある繊細な味わい。長く深い余韻が印象的。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	トノーにて20か月以上+瓶内12か月

750ml × 6 4948657 403545
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403590
上代 750ml ¥9,800/1500ml ¥24,000



SANCTA CATHARINA TOSCANA ROSSO

サンクタ・カタリナ・トスカーナ・ロッソ

深いルビーレッド色。ブラックベリーやブラックチェリーのジャムを想わせるアロマにバルサミックやスマイレの花、スパイス、タバコ、ブラックペッパー、バニラのニュアンス。力強く濃厚な果実味と目の詰まったタンニンがあり、長期の熟成に耐える。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド
原産地呼称	I.G.T.
熟成	一部バリックにて24か月+瓶内

750ml × 6 4948657 403569
上代 750ml ¥9,800



MADONNA DELLE QUERCE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

マドンナ・デルレ・クエルチェ・ヴィーノ・ノビレ・デイ・モンテプルチアーノ

強く深いルビーレッド。熟した赤果実、ジャム、スパイスのアロマが広く深く広がる。口に含むと香りと味わいが完全に調和。熟れたタンニンあり、適度なアルコールと酸味がエレガントさと緻密さを生み出す。ミネラルを感じる長い余韻が続く。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	大樽にて20か月以上+瓶内

750ml × 6 4948657 403552
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 404009
上代 750ml ¥14,000/1500ml ¥32,000



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

ヴィン・サント・デイ・モンテプルチアーノ

アンバーのハイライトがある黄金色。ドライフルーツやアーモンドペースト、アカシアのはちみつ、アプリコットのアロマ。口に含むと爽やかな甘みが広がるフレッシュな味わい。

タイプ	白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種	マルヴァジア、グレケット
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	小樽にて48か月以上+瓶内

375ml × 6 4948657 403576
上代 375ml ¥10,500



ブルネッロの若き伝承者

コルトネージ家は代々モンタルチーノで農家を営み、ワイン造りを行ってきました。現在は若き当主でエノロゴのトンマーゾが、父マルコと二人三脚で家業を継いでいます。トンマーゾの祖父が1970年代に購入した56haを超える所有地のうち、モンタルチーノの北地区でワイナリーが拠点を構えるラ・マンネッラを中心に、南東地区のカステルヌオーヴォ・デッラパーテのポッジャレリリの約8haのブドウ畑からブルネッロ・ディ・モンタルチーノが造られています。

一家は1990年から瓶詰をスタート。当初は2つ畑のブドウをブレンドしたワインを生産していましたが、1998年、父マルコが、この2つ畑のキャラクターがまったく違うことに気づき、それぞれの畑の個性を活かしたワインを造ることを決心。「クラシックなブルネロ」という位置づけの北のラ・マンネッラと、「新しいブルネッロ」の南東のポッジャレリリ、対照的なワインが生まれたのです。

ラ・マンネッラは、標高280～350mで粘土質と石灰質成分とが混じった土壌で、昼夜の寒暖差がワインのアロマに複雑性やエレガントさ、上質さを与えます。一方ポッジャレリリは、標高420mの水は

けのよい砂質で豊富なガレストロ(泥灰土が薄く何層にも重なった土壌)、温暖な気候が特徴で、バランスの取れた味わいのワインを生み出します。すべての畑ではサンジョヴェーゼのみが栽培されています。ブドウの収穫、選別はすべて手作業、ワイナリーではそれぞれの畑のブドウの個性に合わせた醸造が行われています。

醸造コンサルタントにパオロ・カチオルナを迎え、2017年にはワイナリー名を「ラ・マンネッラ」から、家族の名前である「コルトネージ」に改名、さらなる躍進を続けます。トンマーゾはモンタルチーノの中でも若い当主という立場から、ブルネッロの次世代を支える活動にも尽力しています。

彼らの高品質でレベルの高いワインを生み出す秘訣は、何世代にもわたり注いできたサンジョヴェーゼ栽培への情熱と経験。それを親から子へ、そして次の世代へと確実に継承するという他にありません。家族の誇り、そして家族を育ててくれたモンタルチーノとサンジョヴェーゼへの賛美を胸に、今日も伝統を受け継ぎながら未来へ繋げるワイン造りに勤めます。



TOSCANA ROSSO LÈONUS

トスカーナ・ロッシ・レオヌス

イチゴやラズベリーなどの赤い果実の中にクリーミーなミネラルのヒントを感じる。上質なタンニンにフィニッシュはフレッシュ。バランスの取れたミディアムボディのワイン。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	スラヴォニア産オーク樽にて5か月

750ml × 6 4948657 403705

上代 750ml ¥2,400



BRUNELLO DI MONTALCINO LA MANNELLA

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ラ・マンネッラ

ラ・マンネッラの単一畑。ドライチェリーやブラックカレント、プラムなどのブラック系果実が、トーストアーモンドやハーブなどの優しいスパイスのニュアンスへと繋がる。甘いチェリーのアフターフレーバーが心地よい。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	スラヴォニア産オークの大樽にて36か月

750ml × 6 4948657 403729
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403750

上代 750ml ¥7,500/1500ml ¥18,000



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ

ラ・マンネッラの単一畑の最も古い(樹齢37年以上)サンジョヴェーゼから造られるブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ。ブラックプラムやブラックチェリー、カシスに、スパイス、甘いタバコ、バルサム系ハーブなどの香りが複雑に混ざり合う。グレートヴィンテージイヤーのみの生産。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	スラヴォニア産オークの大樽にて48か月

750ml × 6 4948657 403743

上代 750ml ¥21,000





テヌータ・ディ・カペッツァーナ

TENUTA DI CAPEZZANA



1200年の歴史を紡ぐ継承者

トスカーナ州 カペッツァーナ



TREBBIANO DI CAPEZZANA

トレブビアーノ・ディ・カペッツァーナ

緑色の輝きを持つ琥珀色。アーモンドや黄色い野の花、バニラの芳しい香り。アロマティックな果実味と上品なタンニンのバランスが良い。長い余韻を楽しめる。白身肉や甲殻類との相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	トレブビアーノ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	50%をフランス産オークバリックにて、50%をトノーにて5か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 404108
上代 750ml ¥5,200



VIN RUSPO DI CARMIGNANO

ヴィン・ルスポ・ディ・カルミニャーノ

明るく輝くピンク色。果実や花の香り。心地よい酸味とまろやかな味わいのバランスが良い。フルーティーで長い余韻を楽しめる。パスタやピッツァ、アジア料理、魚介料理とともに。

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ80% カベルネ10% カナイオーロ10%
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 404115
上代 750ml ¥3,500



BARCO REALE DI CARMIGNANO

バルコ・レアーレ・ディ・カルミニャーノ

明るいルビー色。果実味溢れるエレガントな香りが広がる。酸味とタンニンの調和が取れた味わいで、赤い果実を感じる柔らかなフィニッシュ。パスタや肉料理と。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ75%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%、カベルネ・フラン5%、カナイオーロ5%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	25hlのリエ産オーク樽で6~8か月+瓶内3か月以上

750ml × 6 4948657 404122
上代 750ml ¥3,500



VILLA DI CAPEZZANA CARMIGNANO

ヴィッラ・ディ・カペッツァーナ・カルミニャーノ

明るく濃いルビー色。ワイルドベリーやスマレなどの芳しい香り。酸味のバランスが取れた味わいで、甘いコリスやコーヒーなどを感じるフィニッシュ。肉料理、チーズ全般と相性が良い。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ80% カベルネ20%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	70%をトノーにて12か月、30%を大樽にて16か月+瓶内12か月

750ml × 6 4948657 404139
上代 750ml ¥6,000

カルミニャーノワインの代名詞

5世代にわたり発展し続ける類稀なワイナリー、テヌータ・ディ・カペッツァーナ。彼らの土地はトスカーナ州北部のカルミニャーノに位置します。古代エトルリアの遺物には3000年以上前からこのエリアでブドウが栽培されていたことが記されており、まさにこの場所で1200年以上前からワインが作られていたことが証明されています。この土地は数々の貴族に所有されてきましたが、1920年に高級古物商として成功を取ったアレクサンドロ・コンティーニ・ボナコッシ伯爵が妻とふたりの子供とともにスペインから帰国し、2つの隣接する農園とともに購入したところから「テヌータ・ディ・カペッツァーナ」が始まります。1925年にファーストヴィンテージをリリースし、1945年にはアレクサンドロの孫であるウーゴがワイナリーに参加します。農学学位を取得していたウーゴは、大変な努力と近代的な感覚でカルミニャーノワインの品質向上に貢献します。

カルミニャーノにカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドすることは、16世紀にフランス王妃カテリーナ・ディ・メディチがボルドーから持ち帰ったことで始まったとされます。フィロキセラ被害の後ウーゴは1950年代にカベルネを再植し、カルミニャーノが1975年にDOCに格付された際にはトスカーナで初めてカベルネのブレンドが認められました。(1988年DOCGへと格上げ)

カペッツァーナのワイナリーは中世の都市貴族のヴィラの形式で、16世紀の歴史的セラー、オリーブオイル工場、ヴィンサント製造所、そしてフィレンツェの著名な建築家による1938年建設の発酵用セラーから構成されています。

670hの広大な所有地には80haのブドウ畑と140haのオリーブ畑が広がります。標高は約200mで、アペニン山脈からの冷涼な風により暑い夏でも寒暖差が生まれます。粘土質、ガレストロ、砂地、アルベレーゼ(石灰岩土壌)など多種多様な土壌が個性豊かなブドウを育みます。2009年には有機栽培の取り組みを開始、2015年にはオーガニック認証を得ており、2013年からは天然酵母のみによる発酵を開始しています。

彼らの家業は、現在4代目のベアトリーチェ、ベネデッタ、フィリッポに5代目も加わり、代々培われ受け継がれてきたカペッツァーナの名声、尊厳、献身、そして歴史をファミリー丸となって紡いでいます。



CAPEZZANAのワインは2015年ヴィンテージからEU委員会が定めるオーガニック認証を取得しています。



VILLA DI CAPEZZANA 10 YEARS

ヴィッラ・ディ・カペッツァーナ・10イヤーズ

濃いルビー色。スパイシーなニュアンスの柔らかくエレガントなアロマ。濃く甘いタンニンと、テクスチャーとボディとの調和が取れたバランスの良い酸味。小さな赤い果実とスパイスのトーンのフィニッシュで余韻は長い。肉料理、チーズ全般とともに。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	23hlのフランス産オーク樽にて12か月+瓶内12か月以上

750ml × 6 4948657 404160
上代 750ml ¥9,000



GHIAIE DELLA FURBA

ギャイエ・デッラ・フルバ

深く濃いルビー色。果実味やスパイスなどの、ふくよかで複雑かつエレガントなアロマ。濃く甘いタンニンと酸味のバランスが非常に良く、コクやボリュウム感のあるフルボディのワイン。余韻は長く、野生のベリーや複雑なスパイスを感じる。赤身肉や狩猟肉、熟成チーズなどと。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロー25%、シラー35%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	バリックにて18か月+瓶内12か月以上

750ml × 6 4948657 404146
上代 750ml ¥9,800



UGO CONTINI BONACOSSÌ

ウーゴ・コンティーニ・ボナコッシ

先代ウーゴへ捧げる1本。濃いルビー色。スパイスのヒントを感じルエレガントで果実味のある芳醇な香り。ブルガリアンローズや赤い果実、マスタード、カルダモンなどのスパイス、タバコなど複雑で力強くも洗練された味わいで、タンニンはスパイシーで甘く滑らか。肉料理、チーズ全般と。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	50%を新樽にて、50%を古樽のバリックにて18か月+瓶内12か月以上

750ml × 6 4948657 404153
上代 750ml ¥11,000



VIN SANTO DI CARMIGNANO RISERVA

ヴィン・サント・ディ・カルミニャーノ・リゼルヴァ

濃い黄白色。ドライフルーツや砂糖漬けのアプリコット、オレンジピールなどに、黄色い花の複雑なニュアンスを感じる。甘く柔らかく、ふくよかで上品な味わい。砂糖漬け果実の余韻が心地よい。トスカーナのデザートや、ブルーチーズ、レバーパテなどと。

タイプ	白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種	トレブビアーノ90% サン・コロンバーノ10%
原産地呼称	D.O.C.
熟成	小樽にて84か月以上+瓶内3か月以上

375ml × 6 4948657 404177
上代 375ml ¥13,000



LUPINELLA BIANCA

ルピネッラ・ビアンカ

黄金の輝きを持つ麦わら黄色。桃の花の香り。果実味溢れるアロマとしっかりとした骨格のバランスが取れた、生き生きとしたフレッシュな味わい。アーモンドへと続くコクのあるふくよかな余韻を楽しめる。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	トレッピーアーノ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	アンフォラにてシュールリー 6か月以上+瓶内3か月以上

750ml × 6 4948657 404207

上代 750ml ¥5,300



LUPINELLA ROSA

ルピネッラ・ローザ

レ・マンドリエ(モンテスベルトリ)の畑。トスカーナの伝統的な手法に習い、マストは一部アンフォラにて発酵。淡いピンク色。白い花や柑橘系の繊細な香り。酸味と風味のバランスが取れた芳しくフレッシュな味わい。

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタックにて約5か月

750ml × 6 4948657 404214

上代 750ml ¥3,300



LUPINELLA ROSSA CHIANTI

ルピネッラ・ロッサ・キアンティ

ルビー色。スマイレや軽いスパイスのアロマ。味わいはフレッシュ。バランスの取れたタンニンが口当たりの良さと長い余韻を与えている。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	コンクリートタンク、600Lのトノー、30hlの大樽にて10か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 404221

上代 750ml ¥3,300



IL LUPINELLO

イル・ルピネッロ

明るいろビー色。白い花やトロピカルフルーツのアロマから、鮮やかで明るい花の香りへと広がる。フレッシュな味わいがワインにスムーズさを与えている。滑らかなタンニンで、芳醇でジューシーなフィニッシュが心地良い。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ85% カナイオーロ10% トレッピーアーノ5%
原産地呼称	VdT
熟成	セメントタンク

1000ml × 6 4948657 404245

上代 1000ml ¥3,300

クラフト・オーガニック・キアンティ

ビトッシファミリーの家系は遠く1536年まで遡ることができます。代々フィレンツェからほど近い村でさまざまなかたちで陶器造りに携わってきました。

1921年にグイド・ビトッシが陶器ブランドを立ち上げ、戦後家業を継いだヴィットリアーノはビジネスを発展させます。そんなヴィットリアーノが1970年代半ばにキアンティエリアの中心地、ヴィンチ村にルピネッラの土地を購入。近現代には休耕地となっていたこの土地の可能性を信じ、かつてのように高品質なワイン作りを再興したいと考えたのです。

ワイン作りは当初家族用だけでしたが、1990年に彼の子供たちのマルコとチンツィアが土地に適したブドウを改植し、ワイナリーをリノベーションし本格的にワイン生産を始めます。現在はマルコの妻マニエラ・マルツィと次の世代によって更なる改革が進められています。

畑はいずれもキアンティDOCG内の標高50m~270mの丘陵地、ヴィルジニオ川を見下ろす深い森に囲まれたモンテスベルトリに10ha(サンジョヴェーゼ他)と、サンタンサノのモンタルバーノの丘に2ha(トレッピーアーノ)の合計12haを所有します。

冷涼な気候と鮮新世(約530万年前から260万年前)に形成されたブルーグレー色の小石の混ざった石灰粘土質土壌が、芳醇で力強く骨格のある長期熟成に適したワインを生み出します。生物多様性を守るため、有機農法を取り入れ有機肥料や緑肥の使用や、全ての作業を手作業で行うなど、伝統や技術を大切にしています。

ワイナリー名の由来である「ルピネッラ」はこの地に自生するマメ科の植物で、土壌改良や緑肥としての働きや生態系を保つ役割を果たすなど、彼らにとって必要不可欠で象徴的な存在です。

醸造においては、コンサルタントに天才醸造家ルカ・ダットーマ氏を迎え、彼の真骨頂であるオーガニックメソッドを活かしたワイン作りが行われています。イタリア製アンフォラやセメントタンク、木樽などを目的に合わせて使い分け、また2022年からはすべての発酵を天然酵母で行うべく準備が進められています。

「土」から恩恵を受け創作活動を続けてきたピストッシ家。遥か昔エトルリア人によってワイン作りの基礎が築かれ、ルネッサンス期にワイン文化が開花した中心であるこの場所で、自然との調和を目指し「土」から「美」を創造し続けます。



LUPINELLA SANGIOVESE

ルピネッラ・サンジョヴェーゼ

明るいガーネットがかかった濃いレッド。芳しい赤い果実のアロマと、イモータルやスパイスなどのニュアンスが混ざり合う深みのある香り。力強くまるやかなタンニンでバランスが取れたふくよかな味わい。長い余韻を楽しめる。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	600Lの新樽、古樽にて12か月のち30hlの大樽にて6か月以上+瓶内3か月以上

750ml × 6 4948657 404238

上代 750ml ¥6,500



LA LUPINELLAのワインは2019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「QCertificazioni」の認証を取得しています。



イル ポレンツァ
IL POLLENZA

海洋性と山岳性の気候に恵まれた新天地

マルケ州 イル ポレンツァ



マルケの新星

イル ポレンツァは、アドリア海を望むマルケ州トレンティーノ市の緩やかな丘陵地に位置し、土壌への情熱と最高の栽培技術を追求するために、たゆまぬ努力と研究を日々重ねています。

この土地はマルケ州の中でも指折りの美しい丘陵地帯で、現在のオーナーであるブラケッティ・ベレッティ伯爵が、約20年以上前にアンティッシ・マッティ女王より譲り受けられました。

ブドウ畑はアドリア海から内陸に約25km、海拔130mの海洋性と山岳性の気候を併せ持つ、高級ワイン造りには最高のロケーションにあります。約60haのブドウ畑では、1998年より、トッレピアノ、

サンジョベーゼなどのイタリアの国有品種の他、国際品種のブドウも多種栽培されています。1970年代以降、数々のグレートワインを世に送り出した、世界的に著名なワイン醸造家ジャコモ・タキス氏の手によって、2001年をファーストヴィンテージとしてデビューしました。2007年からはイタリアの最優秀エノロジストなど数多くの功績をもつカルロ・フェリーニ氏が後を継いでいます。

カルロ・フェリーニ氏が就任した2007年には「ガンベロ・ロッシ」でトレ・ヴィッキエリを獲得、そして全てのラインナップにおいて1グラス(ウン・ビッキエーレ)以上を獲得と、近年評価が急上昇している注目のワイナリーです。



A.B.P.METODO CLASSICO BRUT

A.B.P. メトド・クラッシコ・ブリュット

クリーミーで上質な泡に、玉ねぎの皮のような淡いピンク色が輝く。ザクロや野イチゴ、シクラメン、トースト香などの複雑な香りが広がる。フレッシュで調和の取れた芳醇で魅力的な味わい。魚介や甲殻類、セミハードチーズ、ソフトチーズ、魚のリゾットと相性が良い。

750ml × 6 4948657 401121
上代 750ml ¥7,000

タイプ	泡/ロゼ/辛口
ぶどう品種	ピノ・ネロ
原産地呼称	V.S.Q.
熟成	瓶内二次発酵70か月



BRIANELLO

ブリアネッロ

ほのかに黄緑色を残した淡い麦わら色。グレープフルーツやライムなどの、柑橘系のフレッシュで爽やかな酸味と繊細さを兼ね備えた白ワイン。魚介料理やサラダ、白身肉、チーズと共に。

750ml × 6 4948657 402326
上代 750ml ¥2,500

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ソーヴィニヨンブラン
原産地呼称	I.G.T.
熟成	コンクリートタンクにて6か月、のち大樽で2か月+瓶内3か月



ANGERA

アンジェラ

緑がかった黄金色。白い花や青リンゴの香り。フレッシュさ、果実味があり後味はドライな白ワイン。魚介料理や白身肉、チーズと共に。

750ml × 6 4948657 402296
上代 750ml ¥3,000

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	リボーナ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンクにて6か月、のちバリックで数か月+瓶内3か月



DIDI

ディディ

淡いサーモンピンク色。フルーティな香り。フレッシュで爽やかな酸味が、スマートでしっかりした味わいを感じさせる。野菜料理や軽めのチーズ、ハム類、魚介料理などの相性が良い。

750ml × 6 4948657 402302
上代 750ml ¥2,500

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	モンテプルチアーノ50%、ピノ・ノワール25%、シラー25%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク6か月



PORPORA

ポルポーラ

濃いルビー色。ブラックベリーのジャムを思わせるような豊かな果実の味と香り。しっかりとしたタンニンで力強い味わいの赤ワイン。炭火で焼いた赤身肉や熟成チーズとの相性抜群。ハンバーグやミートソースの Pasta 等の気軽な肉料理とも楽しめる。

750ml × 6 4948657 402319
上代 750ml ¥2,500

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	モンテプルチアーノ70%、メルロー30%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	50%をフランス産オーク樽で12か月+瓶内12か月



COSMINO

コスミーノ

紫色を帯びた濃いルビー色。ブラックベリーやフルーティさを残しながらもスモーキーな味わい。渋みと酸味のバランスがとても良い。ローストビーフやステーキ等の赤身肉、熟成チーズなどと共に。グレートヴィンテージイヤーのみの生産。

750ml × 6 4948657 402333
上代 750ml ¥4,800

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	カベルネ・フラン100%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	フランス産トノー樽で10か月



IL POLLENZA

イル ポレンツァ

紫色を帯びた濃いルビー色。グラスに注ぐとともに立ち上がる圧倒的な香り。ほどよく溶け込んだ豊富なタンニンと凝縮感のある深い味わい。酸味とタンニンのバランスが心地よく、長い余韻を楽しめる。コクのあるチーズや、香草風味の骨付き肉のグリル等しっかりした肉料理と共に。

750ml × 6 4948657 401114
上代 750ml ¥12,000

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン90%、メルロー7%、プティ・ヴェルド3%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	フランス産トノー樽で18か月





ロッカフィオーレ
ROCCA FIORE

伝統と革新、自然と人が調和するホリスティックワイナリー

ウンブリア州 ロッカフィオーレ



ウンブリアのピュアリティとエレガンスを実現

“イタリアの緑の心臓”と呼ばれる森に囲まれたウンブリア州。のどかな景色が広がる芸術と歴史に満ち溢れた緑豊かな丘と谷間にロッカフィオーレのワイナリーはあります。

有機栽培を取り入れた12haの畑が、トーディ村にあるロッカフィオーレ邸周囲の素晴らしい景色に溶け込んでいます。ロッカフィオーレの高いクオリティーは技術や最新の設備はもちろんですが、バックレリ家に代々受け継がれる大事なブドウ畑への情熱から生まれます。醸造家には、エレガントでモダンなワイン造りを目指すバックレリ親子が惚れ込んだアルト・アディジェ出身のアルトマン・ドナ氏(1994～2002年までテルラーノ社にて従事)が就任。ウンブリアの土着品種と醸造伝統に北イタリアで培った経験と技術を吹き込み、このトーディの地で清らかで瑞々しく繊細な味わいのワインを造り出すことに実現しました。

ロッカフィオーレの90haの所有地にはブドウ畑とワイナリーのほか、オーガニックファーム、ウェルネス施設とレストラン、宿泊施設を備えたカントリーサイドリゾートが併設され、「伝統と革新、人と自然環境との調和」をモットーにした、ロッカフィオーレのホリスティックな世界が表現されています。

情熱的、献身的にワイン造りに取り組むレオナルド・バックレリとその息子ルカは、訪れる者を気さくにブドウ畑へ案内してくれます。そこで目にする手入れの行き届いた美しい畑からも、ロッカフィオーレのワインの混じり気のない純粋さが見てとれます。人間の手と心が違いを生むというマイクロコスモスの考え方をモットーとした、愛情込めた細部にまで気を配った作業がロッカフィオーレ独自のワインを生み出しているのです。



BIANCO FIORDALISO

ピアンコ・フィオルダリーゾ

金色を帯びた麦わら黄色。白い花やピンクグレープフルーツ、青リンゴなどの生き生きとした香り。辛口で爽やかな飲み口。豊かなミネラル感と余韻の長い優しい味わいが魅力。前菜や地中海伝統のプリモ・ピアット、サフラン風味の海老とズッキーニのリゾットと。

750ml × 6 コルク 4948657 401305
750ml × 6 スクワール 4948657 402821

上代 750ml ¥2,000

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	グレネット・ディ・トーディ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク6か月+瓶内1か月



FIORFIORE

フィオルフィオーレ

金色を帯びた黄色。パイナップルや黄リンゴ、小さい黄色い花、甘いスパイスのほのかな香り。味わいは豊かで柔らかく上品で複雑。野菜メインのプリモ・ピアット、白身肉、ソフトまたはセミハードのチーズと最適で、ウサギの鞍下肉のローストとも好相性。

750ml × 6 4948657 401329
1500ml × 3 4948657 401343

上代 750ml ¥3,200/1500ml ¥7,000

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	グレネット・ディ・トーディ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	スラヴォニア産オークの大樽(一部アンフォラ)で12か月+瓶内4か月



ROSATO

ロザート

赤褐色がかった薄いピンク色。ラズベリーやザクロなどの繊細さのある、上質でエレガントな香り。凛とした心地よさとミネラルを感じる、フレッシュで風味豊かな味わい。

750ml × 6 4948657 401367

上代 750ml ¥2,000

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク6か月+瓶内3か月以上



ROSSO MELOGRANO

ロッシ・メログラーノ

輝きのあるルビー色。ベリーやハーブから熟したブルーへと続くはっきりとした香りが広がり、見事な余韻へと続く。心地よい酸と柔らかなタンニンのバランスが取れた、風味豊かな味わい。サラミや肉のラグーソースのプリモ・ピアット、セミハードのチーズと。

750ml × 6 コルク 4948657 401312
750ml × 6 スクワール 4948657 402838

上代 750ml ¥2,000

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク12か月+瓶内2か月



PROVA D'AUTORE

プローヴァ・ダウトーレ

ルビー色の明るい輝きを持つガーネット色。熟したプラムや甘いスパイス、小さい赤い果実、タバコ、リコリスなどの複雑なアロマ。しっかりとした骨格で、力強く柔らかな滑らかな味わいで、長く調和の取れた余韻を楽しめる。

750ml × 6 4948657 401374

上代 750ml ¥3,800

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ 40%、サグランティーノ 30%、モンテプルチアーノ 30%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	スロヴェニア産オークの大樽とフランス産バリックにて24か月+瓶内6か月以上



IL ROCCA FIORE

イル・ロッカフィオーレ

美しいルビー色。プラムや赤フサスグリ、サクランボの果実香に続いてタバコや甘草の香りが感じられる。洗練されたタンニン、素晴らしい骨格とボディ。サラミ系の前菜や赤身肉の料理、ローストやグリルの肉料理に最適。

750ml × 6 4948657 401336
1500ml × 3 4948657 401350

上代 750ml ¥3,000/1500ml ¥6,000

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	スラヴォニア産オークの大樽で24か月+瓶内6か月



COLINA D'ORO

コリーナ・ドーロ

琥珀の輝きを持つ明るい金色。アプリコットやいちじく、デーツ、砂糖漬けの柑橘類、ミントやマートル、ローリエなどの地中海常緑低木の豊かで複雑な香り。甘みの中に、フレッシュさとミネラルの絶妙なバランスが感じられ、豊かな芳香が長く続く。複雑さとエレガンスのハーモニーが心地よい。

375ml × 6 4948657 401398

上代 375ml ¥3,800

タイプ	白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種	モスカート・ジャッロ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク6か月+瓶内1か月



ROCCA FIORE のワインは 2009 年ヴィンテージから EU 委員会が定めるオーガニック認証を取得しています。



TREBBIANO D'ABRUZZO

トレブビアーノ・ダブルッツォ

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 ¥1,500



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 ¥1,500



CERASUOLO D'ABRUZZO

チェラスオーロ・ダブルッツォ

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 ¥1,500



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

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	ステンレスタンク

750ml × 6 スクリュー 4948657 403934

上代 750ml ¥1,500

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



FIAGRE CAMPANIA BIANCO

フィアグレ・カンパーニャ・ピアンコ

麦わら黄色。白い花や熟した果物の芳しい香りに、ミネラルのニュアンスを感じる。柔らかく繊細な味わいで、スパイスやタバコなどのアロマの長い余韻を楽しめる。繊細な味付けの魚料理やフレッシュチーズと相性が良い。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	フィアーノ・ディ・アヴェリーノ70% グレコ・ディ・トゥーフォ30%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内3か月

750ml × 6 4948657 403132

上代 750ml ¥2,800



FALANGHINA CAMPANIA

ファランギーナ・カンパーニャ

濃い麦わら黄色。パイナップルやバナナ、リンゴなどのフレッシュな果実味溢れる香り。しっかりとした骨格で、バランスの取れたふくよかで力強い味わい。魚介や甲殻類を使ったリゾットやパスタ、魚介類や甲殻類のメインディッシュと相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ファランギーナ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内3か月

750ml × 6 4948657 403125

上代 750ml ¥2,800



BÉCHAR FIANO DI AVELLINO

ベシャル・フィアーノ・ディ・アヴェリーノ

黄金色。花やドライフルーツ、スパイスなどの複雑な香り。フレッシュさとともに、リッチでコクがあり温かみを感じる、しっかりとした骨格の風味豊かな味わい。魚介類や甲殻類の料理、フレッシュチーズと相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	フィアーノ・ディ・アヴェリーノ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	ステンレスタンク+瓶内3か月

750ml × 6 4948657 403101

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403194

上代 750ml ¥3,200/1500ml ¥9,500



DEVON GRECO DI TUFO

デヴォン・グレコ・ディ・トゥーフォ

明るい黄色。トロピカルフルーツや桃、アーモンドの花などの芳しい香り。バランスの取れたドライな味わいで、アーモンドの風味の心地良い余韻へと繋がる。前菜や魚料理、白身肉などと相性が良い。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	グレコ・ディ・トゥーフォ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	ステンレスタンク+瓶内3か月

750ml × 6 4948657 403118

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403804

上代 750ml ¥3,200/1500ml ¥9,500

タウラージワイン再興の仕掛け人

ワイナリーの創設者であるアントニオ・カッジャーノは、北極からアフリカの砂漠、アメリカから南アメリカまで、世界中を飛び回るフォトグラファーでしたが、次第に家族が所有していたサラエ・ドミニの歴史あるブドウ畑へ心を惹かれていきます。1990年、アントニオは彼の愛するタウラージの歴史と伝統を再構築し、拡げていきたいという思いに突き動かされ、ワイナリーを創設することを決心しました。かつてフェウディ・ディ・サン・グレゴリオも手がけた、アリアニコのスペシャリストとして名高いルイジ・モイオ教授を醸造コンサルタントとして迎え、彼の貴重なアドバイスに基づき、品質向上を目的としたブドウ栽培に着手、アリアニコの再評価に情熱を注ぎます。

アントニオ・カッジャーノのワイナリーは、3つの DOCG を抱える、カンパーニア州の内陸部に広がる歴史あるワインの銘醸地、イルピニアの丘陵地帯に位置します。所有する26haのブドウ畑のうち、コントラダ・サーラの風通しの良い海拔350～450mの23haの南西向きの畑ではアリアニコ、ラピオの3haの南西向きの畑ではフィアーノが栽培されています。いずれも粘土石灰質の土壌で、きれいな酸とミネラルの特徴をブドウに与えます。グレコはトゥーフォの、ファランギーナはベネヴェントの、それぞれアントニオが栽培管理を行う契約農家

から仕入れています。

ワイン造りへのこだわりはブドウ栽培だけではなく、醸造過程にも表れています。建築家でもあるアントニオが天然の岩を掘り抜いて作った地下の洞窟型セラーでは、天然の岩場から染み出る湧水がワインの醸造に必要な湿度を生み出し、自然環境を利用しながらも最新のテクノロジーで温度管理が行われています。また通常規定の瓶熟より長く熟成させるという点も特徴的です。ワイナリーには、農村文化を伝えるミュージアムを作りたいというアントニオの遊び心から、至る所にワイン造りのための器具や用具、アントニオや彼の友人のアート作品が飾られています。

アリアニコにこだわり、ワイン業界から失われてしまった伝統的なタウラージを復活させた火付け役として、ワイナリーとしては比較的若い歴史にも関わらず数々のアワードを受賞し、今ではイルピニアの代表的なワイナリーのひとつとして周知されています。現在は、アントニオからイルピニアワイン造りの情熱を引き継いだ息子のジュゼッペ（相性ピノ）が、きめ細やかな畑仕事から、情熱的的確な醸造方法までを父から学びながら、イルピニアワインの偉大な表現者としての、高品質で特徴的なスタイルのワイン造りに貢献しています。



ROSA SALAE CAMPANIA ROSATO

ローザ・サラエ・カンパーニャ・ロザート

明るく淡いピンク色。フレッシュなチェリーやカラント、ザクノなどの果実味溢れる香りに、イヌバラなどの花のニュアンスを感じる。生き生きとしたフレッシュさと繊細な風味が印象的な口ゼワイン。アペリティーヴォ、トマトを使ったプリモピアット、魚介のスープ、ピッツアと好相性。

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	アリアニコ・ディ・タウラージ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 403149

上代 750ml ¥2,800



TAURI' IRPINIA AGLIANICO

タウリ・イルピニア・アリアニコ

濃いルビー色。ブラックプラムや赤いベリーなどの森の果実の香りが、黒コショウやピーマンなどの長い余韻へと繋がる。口当りは温かくソフトでフレッシュ、しっかりとしたタンニンでバランスの取れた味わい。狩猟肉を使ったプリモ・ピアット、肉料理、ほどよく熟成させたチーズなどと。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	アリアニコ・ディ・タウラージ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	バリックにて4～6か月

750ml × 6 4948657 403170

上代 750ml ¥2,800



SALAE DOMINI IRPINIA CAMPI

サラエ・ドミニ・イルピニア・カンピ

濃いルビー色。果実味やスパイス、ローストしたナッツなどに、リコリスのニュアンスの複雑なアロマが広がる。まろやかで繊細な口当たりで、旨みのあるタンニンが混ざり合う。赤身肉や狩猟肉などと相性が良い。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
アリアニコ・ディ・タウラージ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
フランス産バリックにて8～10か月

750ml × 6 4948657 403163

上代 750ml ¥5,000



TAURASI VIGNA MACCHIA DEI GOTI

タウラージ・ヴィーニャ・マッキア・デイ・ゴーチ

濃いルビー色。森の黒い果実や赤いベリー系の果実に、リコリスやバニラが混ざり合う複雑で芳醇な香り。力強くエレガント、まろやかな口当たりで、甘いタンニン、フレッシュ、余韻は長く心地良い。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
アリアニコ・ディ・タウラージ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
フランス産バリックにて12～18か月+瓶内18か月

750ml × 6 4948657 403156
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403811

上代 750ml ¥7,000/1500ml ¥16,000



MEL VINO BIANCO DOLCE

メル・ヴィーノ・ピアンコ・ドルチェ

黄金色。ドライアブリコットや砂糖漬けの柑橘系フルーツや蜂蜜を感じる甘い味わいで、長い余韻を楽しめる。干菓子、ブルーチーズ、熟成したチーズなどと良く合う。

タイプ
白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種
フィアーノ・ディ・アヴェリーノ70%、グレコ・ディ・トゥーフォ30%
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
バリックにて10～12か月

500ml × 6 4948657 403187

上代 500ml ¥7,000



オーナー アントニオ・カッジャーノ (右)、息子ジュゼッペ・カッジャーノ (左)



オーナー ルイーダ・ルビーノ、妻 ロミーナ・レオバルディ

プーリアワイン躍進の立役者

テヌーテ・ルビーノは、プーリア州の南部、サレント半島のアドリア海に面したプリンディジに位置します。テヌーテ・ルビーノのプロジェクトは、サレントのポテンシャルを強く信じていたトンマーゾ・ルビーノによって1980年代半ばにスタートしました。トンマーゾは、4か所の農園を購入。1999年には、息子ルイーダがエノロゴのルカ・ベトレリ氏とともにトンマーゾの情熱を引き継ぎ、テヌーテ・ルビーノのブランドを創設し、本格的に展開を開始します。

ルイーダが目にしたのは、プリンディジ原産のススマニエッコ。かつてバルクワイン用に大量生産が求められていたプーリアでは、生産量が少ないために徐々に見捨てられ絶滅しかけていた品種ですが、そのポテンシャルを見出し、試行錯誤を重ね、樹齢75年の樹からマッサール・セレクションにより増やすことに成功。海に近いイヤッディコに植樹し、世界で初めてススマニエッコ100%のワイン「トッレ・テスタ」を作り出しました。「トッレ・テスタ」は2001年にリリースされ、当時のプーリアワインには珍しかったエレガントな味わいで、世界にプーリアワインそしてススマニエッコの存在を知らしめたのです。

合わせて550haにも及ぶ畑のうちブドウ畑は275ha、残りの畑ではオリーブなどの伝統的な農作物を育てています。イヤッディコ・ジャンコーラ、マルモレッレ、ウッジーオ、プンタ・アークイラの4つの農園では、ススマニエッコをはじめ、ネグロアマーロやプリミティーヴォ、マルヴァージアなど、地ブドウを中心に計15種類以上を栽培。それぞれの畑の土壌に適した品種を植え、同じ品種でも畑によって全く違ったテロワールの強いワインを作り出しているのが特徴的です。

「今、プーリアに必要なのは市場における価格戦略でも、国際的に通用するスタイルでもない。『これこそがプーリアのワインだ』というアイデンティティが必要」という思いのもと、プーリアワインの発展に努めています。「トッレ・テスタ」、「オルトレメ」（ススマニエッコ100%）、そして「ヴィゼリオ」（プリミティーヴォ100%）が相次いで「トレ・ピッキエリ」を獲得、世界中で高い評価を得ていますが、彼らのプロジェクトはまだ道半ば。さらなる高みに向かい、研鑽はこれからも続いていきます。



LIBENS

リーベンス

明るく輝きのある緑がかったほのかな黄色。エルダーベリー、エニシダ、ライチ、青リンゴ、アーモンドの花、白コショウの香りが、きめ細やかな泡とともに立ち上る。生き生きとした豊かな発泡で、心地よい酸味でバランスのとれたしっかりとした味わい。食前酒から食中酒まで幅広く楽しめる。

750ml × 6 4948657 402548

上代 750ml ¥2,600

タイプ
白/発泡/辛口
ぶどう品種
ヴェルメンティーノ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
シャルマ



SUMARÉ 30

スマレ 30

輝きのある美しい淡いサーモンピンク色。赤いベリー系果実、特にザクロ、ラズベリー、チェリーなどの香りに加えて、トースト香のニュアンスが広がる。エレガントでしっかりとした骨格のあるバランスの良い味わいで、長い余韻を楽しめる。魚介や甲殻類の料理全般、野菜の天ぷらと良く合う。

750ml × 6 4948657 402616

上代 750ml ¥5,500

タイプ
ロゼ/発泡/辛口
ぶどう品種
ススマニエッコ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
瓶内二次発酵 30 か月以上



SUMARÉ 42

スマレ 42

輝きのある美しいサーモンピンク色。フローラルでフルーティなアロマに、スパイシーかつ芳しい香り。心地よい酸味と骨格のあるフレッシュな味わい。イカスミのリゾット、ロブスターのタリオリーニ、蛤とチェリートマトのリングイネ、魚のカルパッチョ、魚のスープなどと共に。

750ml × 6 4948657 402623

上代 750ml ¥6,500

タイプ
ロゼ/発泡/辛口
ぶどう品種
ススマニエッコ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
瓶内二次発酵 42 か月以上



GIANCOLA

ジャンコーラ

金色を帯びた麦わら黄色。アイリスやアカシアの花に、パイナップル、黄桃、バニラ、アーモンド、潮の香りが続く。エレガントでリッチな味わい。フレッシュさと酸味のバランスが良く、長期熟成に向く。魚介のリゾットやマグロの炭火焼き、生の魚介類、クスクスなど魚介料理全般と好相性。

750ml × 6 4948657 402562

上代 750ml ¥3,000

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
マルヴァージア・ピアンカ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク 8~9 か月
+ 瓶内 6~8 か月



LAMIRO

ラミロ

繊細な緑色の輝きを持つ麦わら黄色。柑橘系のノートに洋ナシが混ざり合い、オレンジの花やアーモンドの余韻へと繋がる上品でクリアな香り。フレッシュさを引き立てるシャープな酸味が心地よい豊かな味わい。前菜やプーリアの伝統的な前菜、プリモ、セコンド・ピアットの魚介料理などと。

750ml × 6 4948657 402975

上代 750ml ¥3,100

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
ヴェルデカ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク 5 か月 + 瓶内 1 か月



SATURNINO

サトゥルニーノ

明るく輝くピンク色。スミレやチェリー、バラの香りに、ザクロ、ラズベリー、イチゴのヒントを感じるフレッシュで芳しい香り。海を感じるミネラルと、柔らかく丸みのある味わいが口中に広がる。なすの詰め物、ウニのスパゲッティ、ボルチーニのリゾット、プーリアのフォカッチャなどと。

750ml × 6 4948657 402524

上代 750ml ¥2,300

タイプ
ロゼ/辛口
ぶどう品種
ネグロアマーロ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
ステンレスタンク 5 か月 + 瓶内 2 か月



OLTREMÉ ROSATO

オルトレメ・ロザート

明るいピンク色。イチゴやザクロのヒントに、カラントやチェリーの繊細な香りがフローラルのフィニッシュへと繋がる。フレッシュで風味豊かな味わいで余韻はやわらかく長い。牛肉やマグロのタルタル、焼きボラ、野菜の天ぷら、鮭とライムのリゾット、タコのマリネなどと最適。

750ml × 6 4948657 402951

上代 750ml ¥2,800

タイプ
ロゼ/辛口
ぶどう品種
ススマニエッコ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク 4 か月 + 瓶内 1~2



PUNTA AQUILA

プンタ・アークイラ

濃いルビー色。ブランドー漬チェリー、マルベリージャム、ブルーベリー、ブラックベリー、ブラックカラント、腐葉土、タバコ、ジンジャー、黒コショウ、ハーブなどの複雑な芳香。果実味と酸味、タンニンがミネラルと絡み合い力強く温かみのある味わい。超熱に最適。狩猟肉の Pasta など。

750ml × 6 4948657 402531

上代 750ml ¥2,400

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
プリミティーヴォ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク 5 か月、
40hlのフランス産樽で4か月
+ 瓶内 4~6 か月



LAMO

ラモ

明るく輝くルビー色。リコリスやブラックベリー、ナツメグの花、熟したチェリーの中にバラの芳香が広がる。フレッシュな酸味が心地よい奥行きのある味わい。前菜、ミートソースやミートボール、ロースト肉、豚肉のラグーなどを添えたオレキエッテ、パスタ、メイン料理などと良く合う。

750ml × 6 4948657 402678

上代 750ml ¥3,100

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	オッタヴィオネッロ
原産地呼称	D.O.C.
醸成	ステンレスタンク5〜6か月 +瓶内1〜2か月



PALOMBARA

パロムバラ

輝く濃いルビー色。ブルーンや熟したチェリー、レッドカラントなど赤い果実とフローラルなノートの芳しい香り。まろやかで力強いフルボディな味わいで複雑さと上品でシルキーなタンニンを感じる。プリモ・ピアット、ラザニア、トマトのオレキエッテ、スベアアリブのグリル、熟成チーズなどと。

750ml × 6 4948657 402944

上代 750ml ¥4,000

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	プリミティーヴォ
原産地呼称	D.O.C.
醸成	ステンレスタンクと30%を フランス産オーク樽+瓶内6 か月



OLTREMÉ

オルトレメ

紫がかった濃いルビー色。チェリーやザクロ、ラズベリー、熟したプラムなど赤い果実の芳醇な香り。優しいタンニンとミネラル感のまろやかな味わいで、滑らかな口当たり。なすやピーマンの詰め物やトマトソースのオレキエッテ、ボルチーニのリゾット、セミハードチーズ、グリルした肉などと。

750ml × 6 4948657 402555

上代 750ml ¥2,800

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ススマニエッロ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク10か月+ 瓶内2か月以上



JADDICO

イヤッディコ

濃く明るいガーネット色。ブランデー漬けチェリーやチョコレート、黒コショウ、プラムの芳香に、なめし皮、タバコ、クローヴのヒント。温かみがあり滑らかでリッチな、優雅さと力強さを兼ね備えたワイン。ジビエ、黒トリュフとボルチーニのニョッキ、ソーセージのオレキエッテ、チーズと。

750ml × 6 4948657 402593

上代 750ml ¥4,800

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネグロアマーロ 80% ススマニエッロ 20%
原産地呼称	D.O.C.
醸成	ステンレスタンク 14 か月、 フランス産オークのバリック で8〜9か月+瓶内3か月以上



VISELLIO

ヴィゼリオ

深みのある濃いルビー色。ブランデー漬けプラムやブラックカラント、ブルーベリージャム、クローヴ、ナツメグの芳醇な香りに、アニス、スミレ、甘草のトーン。バランスの良い酸とまろやかなタンニンの力強い味わい。ロール焼きなす、ラザニア、チーズなどしっかりした味わいの料理と。

750ml × 6 4948657 402586

上代 750ml ¥4,800

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	プリミティーヴォ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク5〜6か月、 フランス産オークのバリック 8か月+瓶内12か月以上



TORRE TESTA

トルレ・テスト

スマイレ色の輝きを持つ黒みがかったガーネット色。ブランデー漬けのブラックチェリー、プラム、ブラックカラント、ブラックベリージャムの複雑な芳香にチョコレートやジュニパー、ナツメグ、甘草、シナモンなどのヒント。クリーンで優雅、且つしっかりした酸とタンニンの力強い濃厚な味わい。

750ml × 6 4948657 402609

上代 750ml ¥12,000

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ススマニエッロ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク5〜6か月、 フランス産オークのバリック で12か月以上+瓶内12か月

ALEATICO

アレアティコ

明るく深みのあるルビー色。スマイレ、バラ、熟したプラムやキャロブなどアロマにバルサミックのノート。優しく上品な甘みが芳醇な香りとともに口中に広がり、長い余韻を楽しめる。アップルケーキやチョコレートケーキ、ドライいちじく、アーモンド、ビスケット、チェリーパイやペイストリーと良く合う。

500ml × 6 4948657 402630

上代 500ml ¥4,800

タイプ	赤/デザートワイン/甘口
ぶどう品種	アレアティコ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク6〜7か月 +瓶内6か月





トラーパーニ発、新進気鋭オーガニックワイナリー

西シチリア トラーパーニの地で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を選んだ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のブドウ畑は海拔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な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、ジビッポ、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きたブドウは、全て手摘みによって収穫され、収穫後はすぐに如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。

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	シャルドネ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	瓶内二次発酵18か月

750ml × 6 4948657 406669
上代 750ml ¥3,500



GATTO BIANCO

ガット・ビアンコ

黄緑がかかった麦わら黄色。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。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ジビッポ、インツォーリア
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406645
上代 750ml ¥1,800



INZOLIA

インツォーリア

黄緑がかかった麦わら黄色。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。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	インツォーリア
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406683
上代 750ml ¥2,000



VIVEUR

ヴィヴール

黄緑がかかった麦わら黄色。フローラル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。

タイプ	白/微発泡/辛口
ぶどう品種	ミュラー・トゥルガウ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406621
上代 750ml ¥2,300



VERDELICIA

ヴェルデリチャ

黄金色がか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ディッシュと共に。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	シャルドネ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406676
上代 750ml ¥2,300



PINZERI

ピンツェーリ

黄緑がかかった麦わら黄色。グリッロの特徴でもあるエレガントでフローラルな香りと、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、特にアクアパッツァとの相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	グリッロ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406614
上代 750ml ¥2,300





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、フローラルでフルーティーな香りが口中に広がる。アーモンドの後味を感じるなめらかなフレッシュな味わい。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
カタラット
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 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。イチゴやブラックベリーなどのベリー系果実を感じるフルーティーな香り。ネロ・ダーヴォラ特有の酸味で、フレッシュかつエレガントな味わいにまとまっている。

(※数量限定)

タイプ
ロゼ/辛口
ぶどう品種
ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内数か月

750ml × 6 4948657 406744

上代 750ml ¥2,000



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。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
フランス産とアメリカ産オーク大樽とバリック半々で12か月+瓶内

750ml × 6 4948657 406607

上代 750ml ¥3,200



PASSITO

パッシート

ゴールドがかった麦わら黄色。はちみつや熟した黄色い果実の香り。甘くフレッシュな味わいと上品な酸味のバランスがとても良く、滑らかな口当たりのエレガントなデザートワイン。パネットーネなどのケーキや、フルーツのパイ、ヤギのチーズ、燻製したマグロなどと。

タイプ
白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種
ジビッポ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク+瓶内

500ml × 6 4948657 406652

上代 500ml ¥3,500



GATTO NERO

ガット・ネロ

紫色を帯びた濃いルビー色。赤いベ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。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
シラー、メルロー、ネロ・ダーヴォラ、カベルネ・ソーヴィニヨン
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406638

上代 750ml ¥1,800



NERO D'AVOLA

ネロ・ダーヴォラ

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

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406690

上代 750ml ¥2,000





エトナの新鋭

テラツツェ・デットナは、パレルモ出身のエンジニア、ニーノ・ベヴィラクシアによって2008年に設立されました。彼らが目指しているのは、エトナのテロワールを表現したワインを作ること、そして土着品種であるネレッコ・マスカレーゼの魅力を最大限に表現し、さらに価値あるものにする事です。

ブドウ畑は、世界自然遺産であるヨーロッパ最大の活火山、エトナ山の保護区域内の北西部斜面、標高650～950mの5カ所のエリア計31haに広がります。冷涼な気候と標高、海からの影響、とりわけエトナ火山の噴火による豊富なミネラルを含んだ土壌という唯一無二の条件がワインに個性を与えます。

畑では彼らが最も重要にしているネレッコ種(マスカレーゼ、カップチオ)をメインに、カタラットやシャルドネ、ピノ・ネロといった国産品種のブドウも栽培されています。樹齢は幅広く、ネレッコ・マスカレーゼは最も古いもので150年を超えます。

伝統的な技法と自然、そして故郷への畏敬の念から、畑の作業は全て手作業で行われ、農業や化学肥料は使わず有機農法が用いられています。また質の高いブドウを追求するため、敢えてアルヴェレッコ

仕立というシチリアの伝統的な方法を選択。ブドウ以外の作物の栽培や家畜の飼育も含めた総合的な農業によって生物多様性を実現しています。

醸造所は、1700年代に建設された古いカンティーナを近代的なスタイルへと改修して作られました。伝説的エノロゴであるリッカルド・コタレッラ氏の助けを借りながら、伝統に重きを置き人による介入をできるだけ減らした醸造方法が行われています。

まだ歴史の浅いワイナリーながらも、彼らの名前を一躍世に知らしめたのが瓶内二次発酵のスパマンテです。19世紀には高品質瓶内二次発酵スパークリングワインの生産地として名声を博した歴史を持つエトナの再評価を高めるとともに、個性豊かなテロワールへの注目を集めることに成功しました。

エトナの雄大な自然、そこで育まれる素晴らしい個性に恵まれたワイン。それらを守るために何世紀にもわたって受け継がれてきた伝統と進化とたゆまぬ努力、そして愛と情熱。それがエトナの、そしてテラツツェ・デットナの真髄なのです。



CUVEÉ BRUT

キュヴェ・ブリュット

淡い麦わら黄色。メトド・クラッシコ。クリーミーな泡が持続する。イースト香や火打石のニュアンスが白い果実へと繋がる芳醇な香り。フレッシュで洗練された味わいで口当たりは柔らかい。甲殻類(生でも)や魚のプリモ・ピアット、エトナの代表的な料理、ピスタチオアランチャーニなどと。

750ml × 6 4948657 404603

上代 750ml ¥6,000

タイプ	泡/白/辛口
ぶどう品種	シャルドネ
原産地呼称	VSQ
熟成	瓶内二次発酵 36か月



ROSÉ BRUT

ロゼ・ブリュット

玉ねぎの皮のような淡いピンク色。メトド・クラッシコ。ストロベリーやザク口の芳香とトーストが交わる香り。フレッシュでバランスの取れた骨格のある味わいが持続性のある泡と調和する。甲殻類(生でも)や魚のプリモ・ピアット、エトナの代表的な料理、ピスタチオアランチャーニなどと。

750ml × 6 4948657 404610

上代 750ml ¥6,000

タイプ	泡/ロゼ/辛口
ぶどう品種	ピノ・ネロ 80%、ネレッコ・マスカレーゼ 20%
原産地呼称	VSQ
熟成	瓶内二次発酵 36か月



CIURI BIANCO

チウーリ・ビアンコ

クリアな明るい麦わら黄色。トロピカルフルーツのノートに、ローズマリーを感じるフレッシュなアロマ。爽やかで風味豊かなしっかりした骨格で、酸味のバランスとミネラル感が心地良い。果実味のある芳醇な味わい。軽めのプリモ・ピアットや白身肉、フレッシュチーズ、魚介料理(生でも)と。

750ml × 6 4948657 404627

上代 750ml ¥4,000

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ネレッコ・マスカレーゼ
原産地呼称	VdT※2021年VTからI.G.T.
熟成	ステンレス8ヶ月+瓶内6ヶ月以上



CINNIRI ETONA BIANCO

チンニリ・エトナ・ビアンコ

緑色の輝きを持つ濃い麦わら黄色。熟した黄色の果実に上品なスモーキーのヒントを感じる華やかなアロマ。アタックはフレッシュ、奥行きのあるストラクチャーとともに熟した風味が広がる。甲殻類のスープやシチリアの代表的な一品、魚のクスクスなどと相性が良い。

750ml × 6 4948657 404634

上代 750ml ¥6,000

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	カッリカンテ 85%、カタラット 10%、ミネララ 5%
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレス12ヶ月+瓶内12ヶ月



CARUSU ETNA ROSSO

カルーソ・エトナ・ロッシ

ガーネットの輝きを持つ濃いルビー色。熟した赤い果実やスパイスさを感じる上品なアロマ。まろやかで優しいタンニンが優美なフィニッシュへと続く、骨格のあるエレガントなワイン。しっかりした味付けの肉料理、ほどよく熟成させたチーズ、スープ、マグロと良く合う。

750ml × 6 4948657 404641

上代 750ml ¥4,400

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネレッコ・マスカレーゼ 80%、ネレッコ・カップチオ 20%
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレス6ヶ月、フランス産トノー樽で6ヶ月+瓶内24ヶ月



CIRNECO ETNA ROSSO

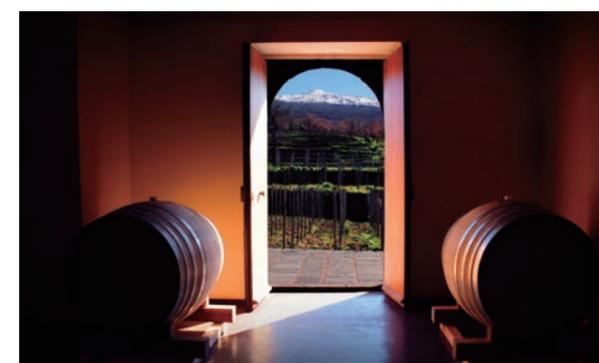
チルネコ・エトナ・ロッシ

ガーネットのニュアンスを持つ淡いルビー色。パニラのノートに小さな果実や溶岩のヒントを感じる、力強く複雑でエレガントなアロマ。酸味とタンニンのバランスが非常に良く、暖かみのあるしっかりとした味わいが、長く広がる余韻へ続く。赤身肉、熟成チーズ、狩猟肉と相性が良い。

750ml × 6 4948657 404658

上代 750ml ¥6,000

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネレッコ・マスカレーゼ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	トノー樽で18ヶ月+瓶内36ヶ月





オーナー アルジオラスファミリー

サルデーニャワインのパイオニア

アルジオラスの歴史は一家の歴史です。歴史は1918年にフランチェスコ・アルジオラスがブドウの木を植えたことから始まります。もともとオリーブやブドウを栽培する農家だったアルジオラス家はその後1906年生まれのアントニオが品質追求のため本格的にブドウ栽培に乗り出したことでワイナリーとしての道を歩み始めました。その後、アントニオの息子、フランコとジュゼッペが彼の情熱を引継ぎ、ワイナリーを更に発展させ、今ではアントニオの孫である3世代目によって運営されています。エノロゴは、長年に渡り、イタリアワイン界をけん引してきたジャコモ・タキス氏をコンサルタントとして迎え、メインのエノロゴにはマリアーノ・ムッル氏を起用し、一家とともに研究や新たなプロジェクトに邁進してきました。

ワイナリーは島の南東部サルデーニャの州都、カリアリ近郊のセルディアーナ村に位置します。セルディアーナを中心にした計280haの自社畑では、サルデーニャの土着品種にこだわり、カンノナウやヴェルメンティーノ、カリニャーノといった代表的な品種はもちろん、

モニカ、ボヴァレ、ナスコなど希少な品種を、いずれもブドウ栽培に最良のテロワール(日照条件、昼夜の気温差、土壌、海拔(190m～700m)など)のもと、品質にこだわりながら丁寧に栽培しています。数年前にはワイナリーの改装も終了し、醸造面においても更なる進歩を続けます。

「ガンペロ・ロッシ」では「トゥリガー」がトレ・ピッキエーリの常連で、トレ・ピッキエーリを10回獲得するごとに与えられる星を2つ獲得、世界の影響力のあるワイン評価雑誌でも高得点を出し続けるなど、サルデーニャワインの歴史を造ってきました。「いいワインは技術からのみ作られるものではない。人間性、情熱、愛そしてブドウ畑とワインへのこだわりからも作られるのだ。私はこの哲学を自然からの贈り物として受け取り、そして自分の息子や、私のこの素晴らしい冒険へ参加してくれた人々へと引き継いでいくのだ。」ワイン造りを家業として軌道に乗せたアントニオの精神は着実に次世代へと繋がれています。



TAGLIAMARE

タリアマーレ

緑色の輝きを持つ麦わら黄色。白い花やくるみ、洋ナシ、柑橘系の果実に地中海のハーブが混ざり合ったエレガントな香り。しっかりとした味わいと、フレッシュな旨みが広がる。アペリティブや繊細な味わいの魚料理、牡蠣、魚介類の前菜と良く合う。

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	ヌラガス
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内1か月

750ml × 6 4948657 401923
上代 750ml ¥3,300



COSTAMOLINO

コスタモリーノ

明るい緑色を帯びた麦わら黄色。繊細で香り高いアロマが長く続く。生き生きとしたフレッシュでドライな味わい。魚介類の前菜、甲殻類のソースで和えたサルデーニャの Pasta「フレグラ」、魚のスープ、中期熟成させたソフトチーズなど。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヴェルメンティーノ主体
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンクにてシュールリー

750ml × 6 4948657 401619
上代 750ml ¥2,400



IS ARGIOLAS

イス・アルジオラス

緑色を帯びた柔らかな麦わら黄色。自然酵母による発酵。繊細で深みのある香りが長く続き、素晴らしいブーケへと繋がる。爽やかで軽快で、バランスのとれた洗練された味わい。魚介料理全般、ポテトとミントのフィリングのラビオリ、アーティーチョークのリゾット、白身肉、中期熟成チーズと。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヴェルメンティーノ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンクにてシュールリー12か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401664
上代 750ml ¥3,200



CERDEÑA

セルデーニャ

深みのある麦わら黄色。滑らかな口当たりと、しっかりとしたストラクチャーのエレガントな味わいで、長く心地よいフィニッシュへと続く。マグロのポッターガ、パスタ、リゾット、焼いた鯛、トロ、白身肉、味付けしたセミハードタイプのチーズとともに。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヴェルメンティーノ、その他土着品種
原産地呼称	I.G.T.
熟成	フランス産オークのバリック+瓶内6～8か月

750ml × 6 4948657 401688
上代 750ml ¥9,000



S'ELEGAS

セレガス

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。麦わら黄色。フルーティーで香り高いバランスのとれたアロマが広がる。ふくよかでこくのあるリッチな味わいから、かすかに苦味のあるフィニッシュへと繋がる、ヌラガスの個性が良く反映されたワイン。前菜、魚介料理、ソフトチーズとの相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヌラガス
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 401602
上代 750ml ¥2,200



MERÌ

メリ

明るい緑色を帯びた麦わら黄色。柑橘系や新鮮な果実の力強い香り。フレッシュでバランスのとれた心地よい味わいが広がる繊細な白ワイン。魚介類や甲殻類の前菜とベストマッチ。寿司や刺身、軽い味わいの白身肉や魚料理とも相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヴェルメンティーノ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 401657
上代 750ml ¥2,400



ISELIS BIANCO

イセリス・ピアンコ

麦わら黄色。黄色の花やトロピカルフルーツなどの芳醇な香りに、かすかにムスクのヒント。長い余韻が続く。魚介類の前菜、ミントで味付けしボテトを詰めたサルデーニャの伝統的なラビオリ「クルルジョネス」、アーティーチョークのリゾット、魚のグリル、白身肉、程よく熟成させたチーズと。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ナスコを主体に、ヴェルメンティーノ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンクにてシュールリー2か月のちフランス産バリック

750ml × 6 4948657 401671
上代 750ml ¥3,200



SERRA LORI

セッラ・ローリ

若々しいフレッシュなワインを思わせる柔らかいピンク色。繊細でフルーティーなニュアンス。爽やかで風味豊かなバランスのとれた味わい。前菜、魚や野菜のスープ、ウニのソースで和えたサルデーニャの指輪型のパスタ「ロリギッタ」、魚の煮込み、白身肉などと良く合う。

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	カンノナウ、モニカ、カリニャーノ、ボヴァレ・サルダ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク4週間

750ml × 6 4948657 401626
上代 750ml ¥2,200



PERDERA

ベルデーラ

モニカの特徴的な色合いが表れている濃いルビー色。力強い豊かな香り、ふくよかな味わいは甘い余韻へと続く。トマトソースの Pasta、魚の煮込み、マグロのグリル、ラムの煮込み、ペコリーノチーズ、中期熟成チーズなどと最適。

750ml × 6 4948657 401633

上代 750ml ¥2,500

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
モニカ、カリニャーノ、ボヴァレ・サルド
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンク+フランス産オークのバリック



CARDANERA

カルダネーラ

ルビー色。地中海沿岸の野生の雑木や新鮮な赤い果実の芳しい香り。フレッシュで風味豊かな味わいと、心地よいタンニンのバランスのとれた味わい。ラザニアやラビオリなど、肉を使ったプリモビアット、鶏肉やロースト肉、軽く味付けしたチーズなどと相性が良い。

750ml × 6 4948657 401916

上代 750ml ¥2,800

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
カリニャーノ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンク+瓶内2か月



COSTERA

コステーラ

ガーネットを帯びた濃いルビー色。カンノナウの特徴的な果実味溢れる華やかな香りが際立つ。温かみがありまるやかでストラクチャーがしっかりとしたバランスのとれた味わい。スパイスの効いた第一の皿、ラムや子豚の串焼き、中期～長期熟成させたサルデーニャ産ペコリーノチーズと。

750ml × 6 4948657 401640

上代 750ml ¥2,800

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
カンノナウ、カリニャーノ、ボヴァレ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
オークのバリック8～10か月+瓶内



IS SOLINAS

イス・ソリナス

すみれがかかったルビー色。熟した果実やジャムなどのリッチでビュアな香り。果実味が溢れ、温かみのあるバランスのとれた味わいが口に広がる。しっかり味付けした Pasta、グリルした大トロ、ローストした子豚や子ヤギ、熟成チーズと相性が良い。

750ml × 6 4948657 401701
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 401930

上代 750ml ¥4,500/1500ml ¥13,000

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
カリニャーノ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
バリック12か月+瓶内数か月



ISELIS ROSSO

イセリス・ロッソ

ルビー色。マラスカチェリヤブルーなどに、シナモンやバニラなどが混ざりあう芳香。滑らかな舌触りで、甘いタンニンと赤いベリー系果実、スパイスのバランスが取れた風味。余韻は長い。Pasta、魚のスープ、マグロや赤身肉のグリル、羊の煮込み、中期熟成のペコリーノチーズなどと。

750ml × 6 4948657 401695

上代 750ml ¥4,500

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
モニカを主体に、カリニャーノ、ボヴァレ・サルド
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリック12か月+瓶内6か月



SENES

セネス

ガーネットがかかった濃いルビー色。赤いベリー系の果実に、地中海のスパイスやハーブの香り。温かみのある味わいで、しっかりとした骨格。サルデーニャや地中海地方の伝統的な Pasta やお米料理、濃厚な味の肉と野菜の料理や、中期から長期熟成のチーズと。

750ml × 6 4948657 401756
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 401954

上代 750ml ¥5,000/1500ml ¥14,000

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
カンノナウを主体に、カリニャーノ、ボヴァレ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリック12か月+瓶内



KOREM

コーレム

濃いルビー色。バランスのとれた芳しい香りと、ベルベットのようなめらかな口当たりで、温かみのある甘味な味わい。ミートソースの Pasta、子豚の串焼き、赤身肉のグリル、羊のロースト、マートルで味付けした鶏肉、サルデーニャのソーセージ、熟成したサルデーニャ産ペコリーノチーズと最適。

750ml × 6 4948657 401718

上代 750ml ¥8,000

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ボヴァレ・サルドまたはボヴァレ・サルド、羊のロースト、カンノナウ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
バリック10～12か月+瓶内6か月



TURRIGA

トゥッリーガ

濃いルビー色。リッチで複雑な香り、しっかりした骨格でバランスのとれたコクのある味わいで、非常に滑らかな口当たり。豚の煮込み、狩猟肉、スパイシーな赤身肉、熟成したサルデーニャ産ペコリーノチーズと相性抜群。

750ml × 6 4948657 401725
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 401749

上代 750ml ¥16,000/1500ml ¥35,000

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
カンノナウ、カリニャーノ、ボヴァレ・サルド、マルヴァジア・ネーラ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
フランス産バリック(新樽)18～24か月+瓶内12～14か月





トレモンティス
TREMONTIS

アルジオラス、故ジャコモ・タキス監修

サルデーニャ州 トレモンティス



MIRTO BENALONGA

ミルト・ベナロンガ

マートルの実から造られるリキュール。濃いめのすみれ色、琥珀がかった赤茶色。マートルの芳しい香りに、かすかにユーカリ、ジュニパー、くるみなどのバルサミック系のエッセンシャルオイルの甘く重厚な深いアロマを感じる。甘味とビター感のバランスが取れた味わい。後味はスパイシー。

タイプ
リキュール
アルコール
28%
飲み方
冷やしてストレートやロックで、またカクテルベースやデザートリキュールとしてアイスクリームにかけて。

700ml × 6 4948657 401794

上代 700ml ¥2,500



LIMONELLO BENALONGA

リモネッロ・ベナロンガ

厳選して収穫されたフレッシュなレモンの果皮から造られるリモンチェッロ。混濁したペールイエロー。濃厚で力強いレモンの香りに柑橘系のエッセンスを感じる。甘さや辛みのバランスがよい、レモンの爽やかな味わいが広がる。

タイプ
リキュール
アルコール
28%
飲み方
冷やしてストレートやロックで、またカクテルベースやデザートリキュールとしてフルーツサラダにかけて。

700ml × 6 4948657 401909

上代 700ml ¥2,500



ZIARU' LIQUIRIZIA

ツィアル・リクリツィア

リコリス(甘草)の根のエッセンスから造られたリキュール。炭のような黒色。リッチで力強いリコリスの香りにバルサミックのニュアンスを感じる。ほろ苦く濃厚でなめらかな味わいで、余韻には心地よい苦味が広がる。

タイプ
リキュール
アルコール
25%
飲み方
冷やしてストレートやロックで、またカクテルベースやデザートリキュールとしてアイスクリームにかけて。

700ml × 6 4948657 401992

上代 700ml ¥3,900



MIRSE

ミルセ

マートルの実に、古代から医薬用として使用されていた40種類のハーブを配合した薬草系リキュール。かすかに琥珀がかった赤茶色。ユーカリやジュニパー、ナッツ、スパイスなどのエッセンシャルオイルを感じさせる濃厚なハーブの香り。甘味と苦味のバランスが取れた味わい。後味はスパイシー。

タイプ
リキュール
アルコール
30%
飲み方
冷やしてストレートやロックで、またカクテルベースやデザートリキュールとしてアイスクリームにかけて。

700ml × 6 4948657 401763

上代 700ml ¥3,900



MIRTO TREMONTIS

ミルト・トレモンティス

「フィオーレ」(花)の愛称で親しまれているマートルの実から造られるリキュール。すみれ色、琥珀がかった赤茶色。マートル、ユーカリやジュニパーなどのエッセンシャルオイル、くるみなどの香りを含む。甘味とビター感のバランスが取れた味わい。後味はスパイシー。

タイプ
リキュール
アルコール
30%
飲み方
冷やしてストレートやロックで、またカクテルベースやデザートリキュールとしてアイスクリームにかけて。

700ml × 6 4948657 401770

上代 700ml ¥3,900



LIMONSARDO TREMONTIS

リモンサルド・トレモンティス

熟した芳醇なレモンの果皮から造られるリモンチェッロ。混濁したペールイエロー。濃厚で力強いレモンの香りに柑橘系のエッセンスを感じる。甘さや辛みのバランスがよい、レモンの爽やかな味わいが広がる。

タイプ
リキュール
アルコール
30%
飲み方
冷やしてストレートやロックで、またカクテルベースやデザートリキュールとしてフルーツサラダにかけて。

700ml × 6 4948657 401787

上代 750ml ¥3,900

サルデーニャの恵みを閉じ込めたナチュラルなリキュール

トレモンティスは、サルデーニャワインのパイオニアとして知られるアルジオラス社が所有するリキュール・スピリッツメーカーです。伝統的な製法で、サルデーニャ産の果実やハーブからサルデーニャの恵みを閉じ込めた添加物、保存料、着色料を一切使用しない自然な味わいのスピリッツとリキュールを造っています。

トレモンティスの蒸留酒製造所は、サルデーニャ島の中心部、なだらかな丘陵が広がる、穏やかな気候のパウリラーティノに位置しま

す。リモンチェッロに使われるレモンは自社所有の果樹園で丁寧に育てられ、サルデーニャの伝統的なリキュール「ミルト」の原料であるマートル(ギンバイカ)の果実は醸造所からほど近い土地に自生する木々から厳選して収穫されています。調査や研究を重ね、徹底した厳しい管理下のもと高品質な製品に仕上げます。アルジオラスの醸造家である故ジャコモ・タキス氏監修の、シンプルながらも複雑な味わいのユニークなリキュールシリーズです。

マートル
(ギンバイカ)



マートルは、ローズマリーと同じように、地中海地方全域で広く見られる植物です。艶のある緑色の葉はユーカリに似た香りがあり、肉料理の香りづけやハーブピローに利用されます。白い花を咲かせる常緑樹で、花後には黒い液果(ベリー)を実らせませす。エッセンシャルオイルとして広く使用されており、心を落ち着かせる効果や呼吸器系や抗菌作用などにも効果的で、肌の状態を整える作用もあるとされています。





ThreeBond Trading Co.,Ltd.
<http://www.threebond-trading.co.jp>

飲酒は20歳から。飲酒運転は法律で禁じられています。妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。