



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・ディ・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・ディ・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・カチョルナと

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・ディ・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
750ml ¥3,100



ROSSO DI MONTEPULCIANO

ロッソ・ディ・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 は充分で、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、カナイオーロ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 403521
750ml ¥3,100



BOSSONA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

ボッソーナ・ヴィーノ・ノビレ・ディ・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legantかつ芳醇なアロマに、スマイルの花、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
750ml ¥11,000／1500ml ¥26,000



MADONNA DELLE QUERCE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

マドンナ・デッレ・クエルチェ・ヴィーノ・ノビレ・ディ・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。口を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
750ml ¥15,000／1500ml ¥34,000



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
750ml ¥3,100



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

ヴィーノ・ノビレ・ディ・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ルの花のニュアンス。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、カナイオーロ
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
750ml ¥5,200／1500ml ¥12,000



SANCTA CATHARINA TOSCANA ROSSO

サンクタ・カタリーナ・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ルの花、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、長期の熟成に耐えうる。

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
750ml ¥11,000



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

ヴィン・サント・ディ・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。口を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.
熟成
小樽にて48か月以上＋瓶内

375ml × 6 4948657 403576
375ml ¥12,000

※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。

スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先：TEL 03-5447-6991