



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 テヌータ・ディ・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。

750ml × 6 4948657 404108
750ml ¥5,500

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



BARCO REALE DI CARMIGNANO

バルコ・レアーレ・ディ・カルミニャーノ

明るいろび色。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。

750ml × 6 4948657 404122
750ml ¥4,000

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10%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	25hlのアリエ産オーク樽で6~8か月+瓶内3か月以上



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ミ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。

750ml × 6 4948657 404139
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 404184
750ml ¥6,000/1500ml ¥13,000

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



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、コクやボリュー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。

750ml × 6 4948657 404146
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 404191
750ml ¥9,800/1500ml ¥22,000

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



UGO CONTINI BONACOSSÌ

ウーゴ・コンティーニ・ボナコッシ

数量限定品

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る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。

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

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



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

数量限定品

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。

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

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.G.
熟成	小樽にて84か月以上+瓶内3か月以上

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ックスandro・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年にはアレックスandro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。

670ha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代目のペアトリーチェ、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。

