



ROSE 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

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

750ml ¥4,400

| | |
|-------|----------------------|
| 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か月+瓶内6か月以上 |



CARUSU ETNA ROSSO

カルース・エトナ・ロッソ

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。まる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

750ml ¥4,800

| | |
|-------|--------------------------------|
| 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・カッピチオ 20% |
| 原産地呼称 | D.O.C. |
| 熟成 | ステンレス6か月、フランス産トノーで6か月+瓶内24か月 |



CIRNECO ETNA ROSSO

チルネコ・エトナ・ロッソ

ガーネットのニュアンスを持つ淡いルビー色。バ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、長く広がりのある余韻へ続く。赤身肉、熟成チーズ、狩猟肉と相性が良い。

750ml × 6 4948657 404658

750ml ¥6,500

| | |
|-------|-----------------|
| 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 | トノーで18か月+瓶内36か月 |

エトナの新鋭

テラツツェ・デットナは、バ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、エトナの特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、カッピチオ)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、農薬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、敢えてアルヴェレロ

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ピマンテです。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。

