

# Lista dei Vini

2024-2025 Wine Catalog



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。



## 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・ビッキエーリを獲得するなど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

750ml ¥4,400 / 1500ml ¥9,500  
3000ml ¥30,000

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ゴピンク色。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

750ml ¥5,000

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・ヴァンテーゼ

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

750ml ¥5,800

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・ヴァンテーゼ

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

750ml ¥7,000

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



### BRUT RACE DUCATI CORSE

ブリュット・レース・ドゥカティ・コルセ

数量限定品

麦わら黄色。上質で繊細な泡が長く持続する。ライム、グレープフルーツ、柚子、パイナップルや洋梨のフレッシュなアロマにトースト。クリスピーな味わいで、適度な酸が全体を引き締める。余韻は長く続く。

750ml × 6 4948657 407864

750ml ¥6,600

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	シャルドネ 75% ピノ・ネロ 15% 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 BLANC

フランチャコルタ・ブラン

数量限定品

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香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

750ml ¥9,000

タイプ	白/発泡/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)

数量限定品

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ー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

750ml ¥11,000

タイプ	白/発泡/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



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

ヴィベル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・ベルノ)に3haを所有。

ネッピオーロを中心に、バルベーラ、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 NASCETTA

ランゲ・ナシェッタ

緑がかった、輝きのある麦わら黄色。アイリスやアカシアの花、リンゴやグレープフルーツ、トロピカルフルーツのアロマに蜂蜜のニュアンス。口にもむと爽やかでクリスピーな味わい。柑橘系の余韻が特徴的。

750ml × 6 4948657 405624  
750ml ¥3,800

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ナシェッタ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク6か月(シュル・リー)



### 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 (未箱入) 4948657 404740  
750ml ¥4,000 / 1500ml ¥9,500

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	ステンレスタンク+瓶内6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 404733  
1500ml × 1 4948657 404757  
750ml ¥7,000 / 1500ml ¥20,000

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。しっかりとした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 404764  
750ml ¥11,000

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。しっかりとした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 404788  
750ml ¥11,000

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

オーナー ジョルジョ・ヴィベルティ(左)、息子アルベルト・ヴィベルティ(右)





LANGHE BIANCO FUORI STAGIONE II

ランゲ・ピアンコ・フオーリ・スタジオーネ II

輝きのある麦わら黄色。アタックはクリーン。サフランのヒント、白い花や蜂蜜のアロマ。ビターホップのニュアンス。口を含むとクリスピーで、ややタンニンを感じる。ゆっくりと甘みを感じ、中盤からフィニッシュまでは洗練された印象。

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

750ml × 6 4948657 404818  
750ml ¥5,000



VINO ROSSO

ヴィーノ・ロッソ

数量限定品

ルビーレッド色。アタックはフレッシュな赤果実に青い草の野性的なアロマ。口を含むととても心地よく、豊かなタンニンがあり、丸みのあるしなやかな仕上がり。しっかりとしたボディがあり、酸が骨格を支えている。余韻はクリスピー。長期熟成が可能なポテンシャルがある。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ネッビオーロ
原産地呼称	V.d.T.
熟成	スラヴォニア産オーク樽にて12ヶ月

750ml × 6 4948657 404801  
750ml ¥6,800



LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネッビオーロ

輝きのあるガーネットレッド色。チャーミングな赤果実のアロマにスマイルの花などのフローラルノート。果実と心地よい酸味とのバランスが良好で、滑らかな飲み口。タンニンは柔らかく、余韻が長い。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ネッビオーロ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク 8 か月、大樽 6 か月

750ml × 6 4948657 404825  
750ml ¥5,000



BAROLO TRE CIABOT

バローロ・トレ・チャボット

濃いガーネットレッド色。熟したチェリーやレッドベリーのアロマにバラやスマイルの花のフローラルノート。味わいは繊細で持続性がある。十分なタンニンがあり、豊かな酸が骨格を支えている。余韻にあるミネラルが特徴的。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネッビオーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	ステンレスタンク 8 か月、バリックと大樽半々で 24 か月

750ml × 6 4948657 404832  
1500ml × 1 4948657 404849  
750ml ¥8,500 / 1500ml ¥20,000

農家のスピリットを込めた大地のワイン

スピリト・アグリコーラ・バラリンは、弟ジョルジョとともに家業のカッシーナ・バラリンを継いだジャンニ・ヴィベルティが新たに手がけるブランドです。

1928年に設立されたカッシーナ・バラリンは、創業者のジョバンニから彼の息子、そして孫である二人の兄弟、ジャンニとジョルジョに継承され、土地をピュアに表現したバローロの生産者として発展してきました。

ジャンニは38年以上もの長年にわたるブドウや果樹の栽培、ワイン造りの経験を経て、植物の栽培サイクルを自然本来の巡りに沿ったものにしたという思いで、2015年マスター・デスティラーの称号を取得、グラッパとアクアヴィーテの生産に取りかかります。2018年からはワイン造りもスタートし、2022年にはスピリト・アグリコーラ・バラリンを本格的に始動、弟ジョルジョとお互いの道を歩み始めます。

現在は醸造学を学んだ娘のチェチリアと家族の支えのもと、ワイナリーを運営しています。

カッシーナ・バラリンの土地を分割したラ・モッラ、ブッシア、パネローレ、ポイオーロの5haのブドウ畑を所有し、主にネッビオーロとシャルドネを有機栽培とバイオダイナミック農法で栽培しています。「アグリビオダイナミカ」（オーガニックおよびバイオダイナミック農法認証機関）の認証を取得し、細部にまでわたる丹精を込めた管理を日々行っています。

醸造工程においても天然酵母を採用するなど、ブドウ本来の味わいや個性をワインに反映させるために、手塩をかけたワイン造りに取り組んでいます。

土地とともにある農家であること、それが彼らの原点であり終点です。代々受け継がれる農家としてのアイデンティティは時代や表現方法が変わりながらも次世代へと確かに継承され、土地と自然に寄り添ったワイン造りを続けていきます。

オーナー ジャンニ・ヴィベルティ (右)、娘チェチリア・ヴィベルティ (左)





## 14世紀から続くバローロの名門

コルデロ・ディ・モンテゼーモロの家系は、1340年から長きにわたりバローロの中心地、ラ・モッラ村モンファレットを守り続けてきました。

バローロの土地は長い歴史の中で細分化され、同じエリアにまとまった広い畑を所有することは希ですが、モンファレットを所有していたランゲ地方の名家ファレッティ家から婚姻によってコルデロ・ディ・モンテゼーモロ家が継承しています。一家はピエモンテで印刷業や出版業を営んできた貴族で、現在は19代目に当たるエレーナとアルベルトが当主を務めています。

歴史的で偉大なクリュに指定されているガッターラの標高300mのモンファレットの丘には28haの畑がひとかたまりになって広がります。粘土質で砂が多く、マグネシウムも多く含まれた土壌の南東向き、南西向きの畑ではバローロに使用されるネッピオーロが、北向きの丘ではドルチェット、バルベラ、アルネイスが、丘の麓ではシャルドネとバルベラが栽培されています。1965年にはカスティリオーネ・ファレットの石灰質で鉄分が多いヴィッレローエリアに2haの畑を購入、この畑からは「バローロ・エンリコVI」が造られています。他にもロエロやランゲなども合わせて、彼らが所有、管理している畑は計

56haに及びます。

ワイン造りのスタイルはシンプルで、伝統やモダンにとらわれることなく、土地の特徴を純粋に表現すること。2013年から有機栽培への転換をスタート、2017年ヴィンテージより全てのアイテムがオーガニック認証を取得しています。

モンファレットの丘の頂上にそびえ立つレバノン杉は、1856年にファレッティ家の先祖が結婚の記念にこの地への愛のために植えられ、現在ではバローロのシンボリック的存在としてバローロの土地、そして歴史を見守っています。

680年もの長き間にわたってこの地を守り、ワイン作りを守りながらも進化し続けてきたコルデロ・ディ・モンテゼーモロ。伝統を尊重するという事は、常に受け入れる力が必要だと考えます。祖先から受け継いだ素晴らしい財産を、さらに良いものにして次世代へと受け渡す。彼らの家訓である土地への「名誉と忠誠」は、確かに繋がっています。



### ALTA LANGA VIAVENTI

アルタ・ランガ・ヴィアヴェンティ

輝きのある麦わら黄色。白桃、ドライフルーツ、パイナップル、リンゴ、蜂蜜のアロマにトースト。フレッシュで爽やかな口当たりで、上質で持続性のあるきめ細かな泡立ち。

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	ピノ・ネロ 80% シャルドネ 20%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	瓶内二次発酵 50 か月

750ml × 6 4948657 405396  
750ml ¥7,200



### LANGHE CHARDONNAY ELIORO

ランゲ・シャルドネ・エリオーロ

濃い黄金黄色。グレープフルーツ、バナナ、トーストしたヘーゼルナッツ、蜂蜜のアロマに僅かに檸檬香。フレッシュだが、力強くふくよかな味わい。余韻が長く続く。

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	バリック(新樽 50%、古樽 50%) 10 か月

750ml × 6 4948657 405310  
750ml ¥9,500



### BARBERA D'ALBA

バルベラ・ダルバ

濃厚な紫色。熟成した赤果実、ブルーのアロマにカカオやスパイス。豊かな果実味があり、ふくよかな味わい。タンニンは柔らかく、溶け込んでいる。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	バルベラ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	大樽にて 6 か月

750ml × 6 4948657 405334  
750ml ¥4,800



### LANGHE ARNEIS

ランゲ・アルネイス

明るい麦わら黄色。桃やアカシアの花、カモミール、メロン、黄色い花などの強烈なブーケ。フレッシュさが魅力的な味わい。余韻には品種特徴でもあるナッツの香りを感じ、心地よい苦みがある。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	アルネイス
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 405303  
1500ml × 3 4948657 406300  
750ml ¥4,000 / 1500ml ¥11,000



### DOLCETTO D'ALBA

ドルチェット・ダルバ

明るいルビーレッド色。レッドベリー、チェリー、ラズベリー、カシスのアロマ。フレッシュな果実味が溢れる。タンニンは柔らかく、しなやかでクリスピーな味わい。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ドルチェット
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク(一部古樽)

750ml × 6 4948657 405327  
750ml ¥4,000



### LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネッピオーロ

明るい紫色。ストロベリー、ラズベリー、スマイルの花のアロマ。フレッシュで軽快ながら深い味わいがある。豊かな酸が骨格を支える。タンニンは柔らかく、フィニッシュにはミネラルのトーン。

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	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 405358  
750ml ¥5,000





### BARBERA D'ALBA SUPERIORE FUNTANI

バルベラ・ダルバ・スベリオレ・フンターニ

濃厚で深みのある紫色。ドライブルー、ラズベリー、黒スグリなどのフレッシュなアロマ。凝縮した果実味がある温かみのある複雑な味わい。タンニンは非常に柔らかく滑らか。スパイスの余韻が広がる。

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.G.
熟成
さまざまな大きさの樽にて15か月

750ml × 6 4948657 405341  
750ml ¥9,500



### BAROLO MONFALLETTO

バローロ・モンファレット

オレンジの色調を帯びたルビーレッド色。ドライストロベリー、ドライチェリーのアロマにリコリス、バラの花、ミントのニュアンス。細かいタンニンは非常に滑らかで、ピュアな果実の印象的なフルボディ。余韻にはミネラルのトーンも。

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
フランス産とスラヴォニア産のさまざまな大きさの樽にて24か月

750ml × 6 4948657 405365  
1500ml × 1 4948657 466317  
750ml ¥12,000/1500ml ¥32,000



### BAROLO GATTERA

バローロ・ガッターラ

数量限定品

濃厚なガーネットレッド色。ラズベリー、ジャム、モレロチェリーのアロマに甘草、ドライフラワーのニュアンス。濃厚な果実味はまだフレッシュ。洗練されたタンニンがあり、長く繊細な余韻が特徴的。

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にて20か月

750ml × 6 4948657 405372  
750ml ¥20,000



### BAROLO ENRICO VI

バローロ・エンリコVI

数量限定品

深いガーネットレッド色。リキュール漬けチェリー、ブラックベリー、ブルーンのアロマにユーカリ、甘草、ミント、スパイスのニュアンス。肉厚な果実と力強い骨格があり、上質でシルキーなタンニンに溢れている。酸も豊かで、長期熟成に耐え得る構成をしている。

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にて20か月

750ml × 6 4948657 405389  
750ml ¥24,000



オーナー コルデロ・ディ・モンテゼーモロファミリー





**PIEMONTE CHARDONNAY FILEBASSE**

ピエモンテ・シャルドネ・フィレバッセ

緑がかった、輝きのある麦わら黄色。パナナ、リンゴ、トロピカルフルーツのアロマにアカシアの花のニュアンス。円く、柔らかな飲み口で、フレッシュな酸味とのバランスに優れている。

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 12か月

750ml × 6 4948657 405204

750ml ¥4,000



**LANGHE CHARDONNAY RINATO**

ランゲ・シャルドネ・リナート

明るい麦わら黄色。熟した洋梨、バナナのアロマにプリオッシュ、バター、蜂蜜のニュアンス。クリーミーで繊細な口当たりで、フレッシュで滑らかな味わい。長い余韻が続く。

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	60%をトノー (600L)、40%をステンレスタンクにて12か月

750ml × 6 4948657 405211

750ml ¥6,000



**LANGHE NEBBIOLO**

ランゲ・ネッピオーロ

中程度に濃いルビーレッド色。熟した赤果実、ストロベリー、チェリーのフレッシュなアロマにスミレの花のニュアンス。果実と酸味のバランスに優れたフレッシュな味わい。タンニンは柔らかく、滑らか。

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	大樽 12か月、ステンレスタンク 12か月

750ml × 6 4948657 405228

750ml ¥5,000



**BAROLO BUON PADRE**

バローロ・ブオン・パードレ

ガーネットレッド色。ドライフルーツのアロマになめし革、野草、下草、スパイスのトーン。豊かな酸に溢れ、力強い骨格を備える。エレガントなスタイルで、タンニンは柔らかいが十分。

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	フランス産のさまざまな大きさの樽にて40か月

750ml × 6 4948657 405235

750ml ¥9,500



**BAROLO MONVIGLIERO**

バローロ・モンヴィリエーロ

数量限定品

淡いルビーレッド色。小さな赤果実のアロマにドライフラワー、柑橘、ミネラルのニュアンス。豊かな果実味があり、幅と奥行きのある味わい。しっかりとした酸があり、優美で繊細な余韻が長く続く。

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	焦がさないフレンチオーク大樽にて24か月

750ml × 6 4948657 405242

750ml ¥12,000

**クラシックバローロの真髄**

ヴィベルティワイナリーの物語は、アントニオ・ヴィベルティがバローロ村のヴェルニエ地区に宿泊施設とともに、隣接するブドウ畑を購入した1923年に遡ります。

宿のレストランで提供するワインとしてドルチェット、バルペーラ、ネッピオーロのワインの生産を始めたアントニオは、1927年には彼らの宿の名前でもあるフラッグシップワイン「バローロ『ブオン・パードレ』」をリリース、1955年からは一般販売もスタートします。

1967年にアントニオの息子ジョヴァンニが彼の妻マリアとともに家業を引き継いでから、マリアの献身的なサポート、そして何より彼女の人柄と料理の腕によって家業はさらに発展します。70年代から90年代にかけて畑の拡張、セラー設備の刷新、クリュバローロの生産、輸出など着実に成長を続けます。

2004年には、アルバの醸造学校を卒業した末の息子のクラウディオが3代目として家業に参加、代々受け継がれてきた伝統的ノウハウに加え、若く新しい感覚で新風を吹き込みます。

彼らが所有する計21haのブドウ畑のほとんどがバローロ村の西側に位置します。バローロの単一畑は、モンヴィリエーロやブリッコ・デッレ・ヴィオーレ、ラ・ヴォルタなど8カ所に点在し、樹齢の平均は約

30年。平均の標高は400～500mで、ネッピオーロ、ドルチェット、バルペーラ、そして少量のシャルドネが栽培されています。

「ワインのクオリティの70%は畑仕事で決まる」という信念を持ち、収穫量の制限に加えサステイナブルなアプローチによって環境にも配慮しながらブドウの品質向上に努めています。

伝統と革新のバランスを大切にするというモットーで、醸造過程においても最先端のテクノロジーを採用しながらも、ブドウ本来の個性を最大限に生かすための最適な方法が採られています。

彼らにとってワイン造りはもちろん、彼らのルーツでもあるレストランの運営も切っても切り離せないものです。レストランで提供する自慢の料理には、それに合わせた美味しいワインが必要だという思いでスタートしたワイン造り。「ブオン・パードレ」では1世紀もの間、地域の仲間達や国内外からのゲストに、人と人の交流や、歓喜、幸せな瞬間が生まれてきました。

2019年には新たにレストランを開店、セラーが併設されたホスピタリティ施設の開業を控えるなど、創業100年を迎えたいまもヴィベルティ家の「ホスピタリティ」の伝統と革新は続いていきます。

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、わずかに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るのです。

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。



### 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  
750ml ¥3,800 / 1500ml ¥10,000

タイプ	白 / 辛口
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン 60% ピノ・ビアンコ 20% ミュラー・トゥルガウ 20%
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  
750ml ¥3,800

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・ビアンコ

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  
750ml ¥3,800

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	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ー、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  
750ml ¥3,800

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  
750ml ¥3,800

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・ゲヴェルトトラミネール

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、ゲヴェルト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  
750ml ¥4,800

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



### BARTHENAU VIGNA S. MICHELE PINOT BIANCO

バーテナウ・ヴィーニャ・S・ミケレ・ピノ・ビアンコ **数量限定品**

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。

750ml × 6 4948657 401428  
750ml ¥9,000

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



### 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 **数量限定品**

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、また甲殻類やクリイティブな魚料理、アジア料理などと。

750ml × 6 4948657 404474  
750ml ¥9,000

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

※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。



### KOLBENHOF VIGNA GEWÜRZTRAMINER

コルベンホフ・ヴィーニャ・ゲヴェルツトラミネール

数量限定品

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。

750ml × 6 4948657 401442  
750ml ¥9,000

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	ステンレスタンクにてシュルリー8か月



### ROSÉ

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ー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。

750ml × 6 4948657 401459  
750ml ¥3,800

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	メルロ-80% ラグレイン20%
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク5か月



### 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。

750ml × 6 4948657 401060  
750ml ¥3,800

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



### 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。

750ml × 6 4948657 401046  
750ml ¥4,100

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



### 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。

750ml × 6 4948657 401473  
750ml ¥4,100

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	IGT
熟成	セメントタンクと大樽(古樽)で8か月



### 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。

750ml × 6 4948657 401480  
750ml ¥11,000

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



### 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

数量限定品

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。

750ml × 6 4948657 401497  
750ml ¥20,000

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

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・ジュリア州 ロンコ・デイ・タッシ



## 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。

現在はエノログ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、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。



### 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  
750ml ¥4,000

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  
750ml ¥4,000

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

ソーヴィニヨン

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  
750ml ¥4,000

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	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、花やアプリコット、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。

750ml × 6 4948657 403248  
750ml ¥4,000

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、リンゴやアプ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、ボイルした魚、キノコ、スープ(特にクリームスープ)と。

750ml × 6 4948657 403231  
750ml ¥4,000

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  
750ml ¥4,800/1500ml ¥13,000

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



### 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。まろ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  
750ml ¥6,000/1500ml ¥14,000

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	メルロー 60%、カベルネ・ ソーヴィニヨン 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

※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



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



### 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。

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	瓶内二次発酵 24 か月

750ml × 6 4948657 403071  
750ml ¥4,800



### LUGANA METODO CLASSICO PAS DOSE

ルガーナ・メトド・クラッシコ・パ・ドゼ

数量限定品

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バナ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。

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	瓶内二次発酵 64 か月

750ml × 6 4948657 403453  
750ml ¥7,500



### 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。

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

750ml × 6 4948657 403002  
750ml ¥3,500



### LUGANA SERGIO ZENATO RISERVA

ルガーナ・セルジオ・ゼナート・リゼルヴァ

ボデーレ・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。

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

750ml × 6 4948657 403019  
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403439  
750ml ¥10,000 / 1500ml ¥22,000

## 「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、ヴァルポリチェッラでは、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。



### 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。

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

750ml × 6 スクエー 4948657 403026  
750ml ¥3,000

※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。



### VALPOLICELLA SUPERIORE

ヴァルポリチェッラ・スーペリオレ

ルビーレッド色。アーモンドやスマイル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。

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

750ml × 6 4948657 403040  
750ml ¥3,800



### 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  
750ml ¥5,400



### 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  
750ml ¥14,000/1500ml ¥30,000



### 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 **数量限定品**

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。冥想ワインにも。

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  
750ml ¥28,000/1500ml ¥55,000



オーナー ゼナートファミリー



Ca' dei Zago  
VALDOBBIADENE 1924

カ・デイ・ザーゴ  
CA'DEI ZAGO

伝統的製法とビオダイナミで表現する極上のピュアネス

ヴェネト州 カ・デイ・ザーゴ



### COLLI TREVIGIANI

コッリ・トレヴィジアーニ

麦わら黄色。ライム、オレンジシード、フェネルシード、ジンジャー、パン生地のクリスピーなアロマに牡蠣の殻を想わせるミネラルのトーン。繊細でバランスに優れたエレガントな味わいで、わずかな発泡がきびきびとした印象を作る。生き生きとした酸味があり、余韻にはミネラルと旨みを感じさせる。

タイプ	白/微発泡/辛口
ぶどう品種	グレラ 90% ヴェルディーゾ 5% ペレラ&ピアンケッタ 5%
原産地呼称	I.G.T.
熟成	瓶内二次発酵 (デゴルジュマンは行わない)

750ml × 6 4948657 404900  
750ml ¥4,200



### PROSECCO DI VALDOBBIADENE METODO CLASSICO

プロセッコ・ディ・ヴァルドッピアデネ・メトド・クラッシコ **数量限定品**

麦わら黄色。洋梨やリンゴ、白桃のアロマ。ジャスミンや藤の花のフローラルノートにトースト。細かい泡立ちが持続する。クリーミーで柔らかい飲み口で、酸と果実のバランスが良好。ミネラルの余韻が長く持続し、ゴールドアップルの香りが戻って来る。

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	グレラ 90% ヴェルディーゾ 5% ペレラ&ピアンケッタ 5%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	瓶内二次発酵 9 か月

750ml × 6 4948657 404917  
750ml ¥6,000

## ヴァルドッピアデネ・プロセッコのレガシー

カ・デイ・ザーゴは1924年に設立された家族経営のワイナリーです。1929年からヴァルドッピアデネの中心地でワイン造りを行っており、現在は5代目に当たる醸造家のクリスティアンとマリカの兄妹が家業を継いでいます。

所有するブドウ畑は、プロセッコの発祥地であるヴァルドッピアデネ・プロセッコ D.O.C.G.を含めた6.5haの丘の上にあり、泥質、砂質、石英(クオーツ)、石灰質が混ざった複雑な土壌でグレラ、ペレラ、ヴェルディーゾ、ピアンケッタ・トレヴィジアータが育てられています。ほとんどが樹齢40年以上で、なかには90年を超える古木を大切に栽培し、昔ながらのマーサル・セレクションで自ら台木を造っています。エリアの大半が急斜面のため、畑仕事は手作業で行われています。

カ・デイ・ザーゴでは設立以降、一度も化学肥料を使ったことがありません。先代たちの考えを受け継いだクリスティアンが何よりも重きを置くのは健康な土壌作り。そのために伝統的な農法に加え、世界でも最も認証基準が厳しいと言われているデメター認証を取得し、栽培から収穫、醸造、ボトリングにいたるまで、太陽暦に基づいたバイオダイナミック農法に転換することで、さらに徹底的な管理を行っています。

ワイナリーにおいても昔ながらの技術が使われており、熟成はほどよい気密性と温度管理の利点から、70年代から使い続けているセメントタンクに、新たに卵型のタンクを追加。1950年代に祖父が始めた「コル・フォンド」と呼ばれる伝統的製法(酵母添加や澱引きをせずに瓶内二次発酵を行う)を復活させ、酵母も天然のものを使用しています。同年に収穫したブドウを陰干しし、自然に糖度が上がったその果汁をボトリングの際に加えることで、ドライで生き生きとした泡が生まれ、瓶内の澱がワインにさらなる風味を与えます。

プロセッコが世界的ブームになり、プロセッコ・ヴァルドッピアデネの「ニューウェーブ」の顔と称されるクリスティアンですが、彼の信念はカ・デイ・ザーゴが表現し続けてきたプロセッコのようにピュアでクリアそのもの。健康な土壌でブドウを育て完璧なタイミングで収穫をすることで、先祖から受け継いだレガシーを守ること。その実現のために2021年ヴィンテージからはプロセッコ D.O.C.G.を脱退し、自身のスタイルを貫き続けます。近年ではメトド・クラッシコ(瓶内二次発酵)の生産も始め、ますます注目を集めています。

オーナー ザーゴファミリー



※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



## 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。ワイン造りにの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い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こと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

数量限定品

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  
750ml ¥8,400



### LE PERGOLE TORTE

レ・ベルゴレ・トルテ

数量限定品

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  
750ml ¥40,000/1500ml ¥103,000



### MONTEVERTINE

モンテヴェルティーネ

数量限定品

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  
750ml ¥16,000/1500ml ¥41,000



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



## 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・ソーヴィニオン、プティ・ヴェルド 36%

原産地呼称  
I.G.T.  
熟成  
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

750ml × 6 4948657 402036  
750ml ¥5,500



## 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・ソーヴィニオン、プティ・ヴェルド

原産地呼称  
I.G.T.  
熟成  
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

750ml × 6 4948657 402029  
750ml ¥11,000



## BISERNO

ビセルノ

赤い果実やスパイス、粉砕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・ソーヴィニオン、プティ・ヴェルド

原産地呼称  
I.G.T.  
熟成  
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

750ml × 6 4948657 402012  
750ml ¥33,000

オーナー ニッコロ・マルツィーキ・レンツィ

## 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ピッポーナ、南にボルゲ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。ボルゲ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・ソーヴィニオン、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、多種の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は瞬時に注目を集め、世間に知れ渡ることになりました。

現在、彼らの情熱は創業当時からワイナリーを支えていた二人の甥であるニコロ・マルツィーキ・レンツィへと引き継がれ、さらに発展させるための継承者、そしてキープレイヤーとして役割を果たしています。これまでの品質重視のスタイルを変えることなく、さらにバランスの優れたワイン造りを続けていきます。



※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。

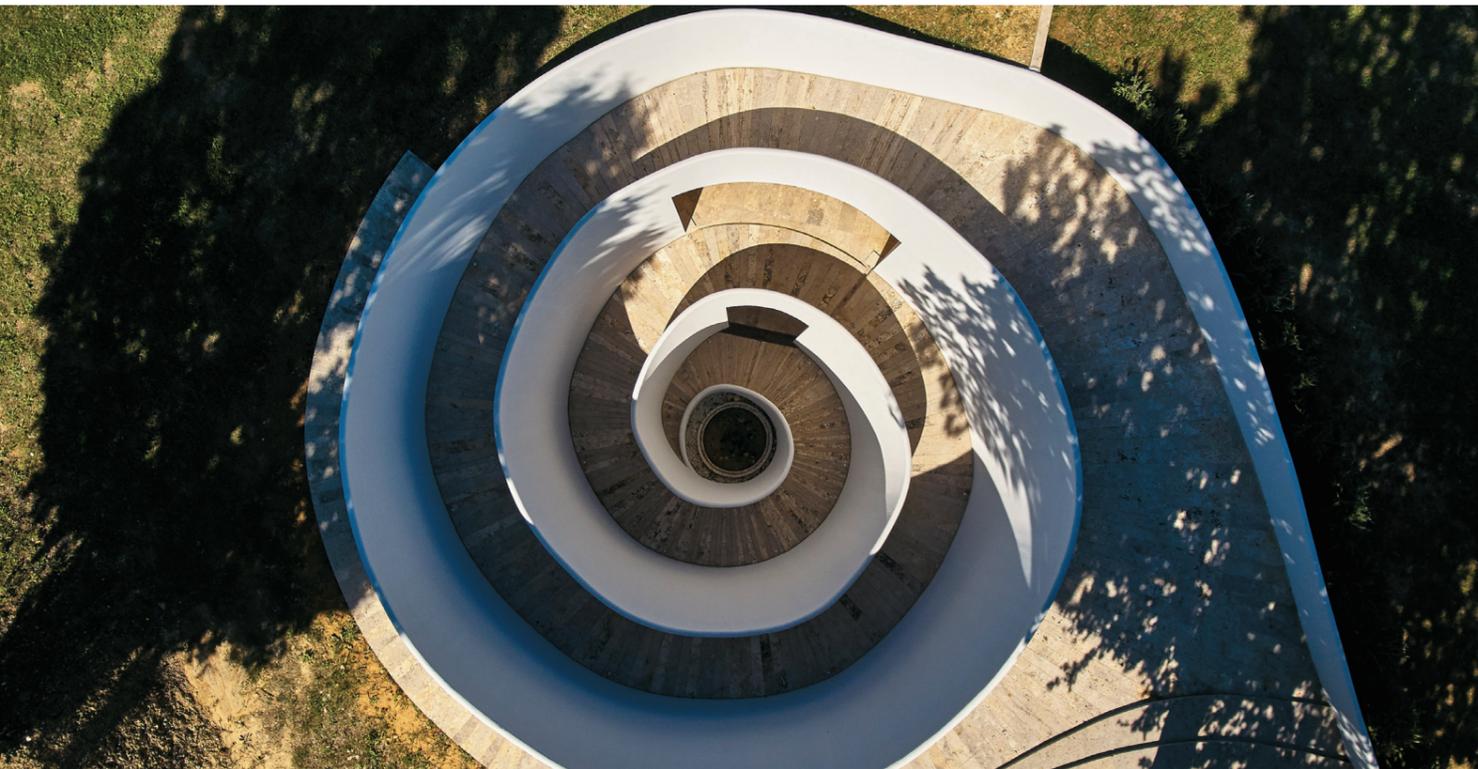
スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先: TEL 03-5447-6991



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、チェルヴォンチャーノの約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)とチェルヴォンチャーノ(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、ボトリングルールの大きな窓からは、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。



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 ¥3,800



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 ¥3,800



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 ¥3,800



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 × 1 (木箱入) 4948657 403583  
750ml ¥6,000/1500ml ¥15,000



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 **数量限定品**

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  
750ml ¥13,000/1500ml ¥30,000



MADONNA DELLE QUERCE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

マドンナ・デルクエルチェ・ヴィーノ・ノビレ・デイ・モンテプルチアーノ **数量限定品**

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  
750ml ¥18,000/1500ml ¥38,000



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

ヴィン・サント・デイ・モンテプルチアーノ **数量限定品**

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.
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 33



### LÈONUS TOSCANA ROSSO

レオナス・トスカーナ・ロッソ

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

750ml ¥3,500



### ROSSO DI MONTALCINO

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

ラ・マンネッラの単一畑。2011年に植樹された最も若いサンジョヴェーゼ。赤いベリー系果実やアーモンド、プラムなどの芳しい香り。しっかりとしたストラクチャーで、ラ・マンネッラの中でも個性が際立ったワインのひとつ。

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.
熟成
スラヴォニア産の30HIのオーク樽にて12か月

750ml × 6 4948657 403712

750ml ¥4,600



### 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、トースター・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

750ml ¥9,500/1500ml ¥22,000



### BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIARELLI

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ポッジアレリ **数量限定品**

ポッジアレリの単一畑。ブラック系果実やバルサム系ハーブの香り。しっかりとしたタンニンと瑞々しい酸味に続き、ガレストロ由来の火打石や礫岩のニュアンスが広がる、モンタルチーノのテロワールを感じられるワイン。

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
500Lのフランス産オークのトノーで24か月

750ml × 6 4948657 403736

750ml ¥17,000



### BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ **数量限定品**

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

750ml ¥24,000

## 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・デッラバーテのポッジアレリの約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、「新しいブルネロ」の南東のポッジアレリ、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。一方ポッジアレリは、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ことに他なりません。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。





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。

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  
750ml ¥5,500



## 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。

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.
熟成	25hlのアリエ産オーク樽で6~8か月+瓶内3か月以上

750ml × 6 4948657 404122  
750ml ¥4,000



## 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。

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



## 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。

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



## 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。

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  
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

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。

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  
375ml ¥13,000

## 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。





**ARMANCIONE TOSCANA BIANCO  
 MAGGIOMOLLO**

アルマンチオーネ・トスカーナ・ピアンコ・マジョモッロ

琥珀色。熟したドラゴンフルーツ、アーモンド、ルバーブの香り。フィニッシュにはオレンジなどの柑橘。口に含むと、味わいは長く持続し、リッチで濃厚。旨みを伴う。

タイプ  
 白(オレンジ) / 辛口  
 ぶどう品種  
 プロカニコ、トレッピーアーノ、アンソニカ、サン・コロンバーノ  
 原産地呼称  
 I.G.T.  
 熟成  
 ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 405105  
 750ml ¥6,200



**UGHETTO TOSCANA ROSSO**

ウゲット・トスカーナ・ロッソ

深いルビーレッド色。さわやかでややバルサムな赤い果実のブーケ、リコリスのアロマ。フィニッシュには甘草のヒント。温かみのある味わいで、非常に滑らかな飲み口。タンニンが柔らかく、ハーブの強い余韻を伴う。

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、チリエジョーロ、カナイオーロ、コロリーノ  
 原産地呼称  
 I.G.T.  
 熟成  
 トノー

750ml × 6 4948657 405112  
 750ml ¥5,400

**カペッツァーナの DNA × 起業家精神で造るナチュラルワイン**

ウーゴ・コンティーニ・ボナコッシは、カルミニャーノを代表するワイナリー、テヌータ・ディ・カペッツァーナのオーナーファミリーであり醸造家である父ヴィットリオと、小学校教師である母マルタのもと、1983年にフィレンツェで生まれました。

偉大なワイナリーの直系として生まれ、メディチ家の村トレフィアーノのブドウ畑とオリーブ畑の中で育った彼にとって、ワイン造りは自然にアイデンティティに刻み込まれていきました。

フィレンツェで栽培学と醸造学を学んだ後、一旦は兄妹と一緒に家業を手伝っていたウーゴですが、2011年に独立を決意。幼少期から休暇のたびに母方の祖母と一緒に過ごした、トスカーナ南部マレンマ地方の小さな村ロッカペーニャへの愛とテロワールのポテンシャル、そして父が常々語っていた「素晴らしいワインができる可能性のある土地だ」という言葉に後押しされ、ヴィンヤリーとバンディータに数十年放置されていた5haの土地を購入。この土地でゼロからキャリアをスタートしました。

ブドウは土地の性質にも合うトスカーナの伝統的な品種を選択。2014年にヴィンヤリー、2015年にはバンディータでブドウの栽培を

開始しました。標高350mの1.5ha、トスカーナ地方特有の鉄分やマグネシウムが多く含まれる赤土、有機物の含有量が多い土壌のヴィンヤリーではサンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーナが、標高550mの1.5ha、泥質の土壌のバンディータではトレッピーアーノ、コロンバーノが栽培されています。

ウーゴの根底にある環境への愛とリスペクトから、できるだけ人的介入を避けるナチュラルワインを選ぶことはごく自然な流れでした。畑では有機農法を実践し、醸造においては亜硫酸塩を使用せず自然発酵や自然発酵に頼っています。ボトルングの際にも亜硫酸を使用せず、軽量ボトルやスクリューキャップの採用による環境負荷の低減も行っています。

ワイン造りも、ワイン造りの準備中に始めたクラフトビール作りも、ウーゴにとっては始まりにすぎません。彼の頭の中にはたくさんのプロジェクトやアイデアが溢れており、持ち前の高い柔軟性とたゆまぬ努力でさらなる挑戦を続けていきます。



オーナー ウーゴ・コンティーニ・ボナコッシ



LUPINELLA BIANCA

ルピネッラ・ピアンカ

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	トレヴィアーノ
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  
750ml ¥4,000



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	ステンレスタンクにて約5か月

750ml × 6 4948657 404214  
750ml ¥3,800



LUPINELLA ROSSA CHIANTI

ルピネッラ・ロッサ・キアンティ

ルビー色。スミ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  
750ml ¥3,800



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。

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(トレヴィアーノ)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ビトッシ家。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。





# 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産品種の他、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「ガンペロ・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クラス(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。

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

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



### 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。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	リポーナ
原産地呼称	D.O.C.G.
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

750ml × 6 4948657 402296  
750ml ¥3,800



### 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。

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

750ml × 6 4948657 402319  
750ml ¥3,000



### 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。

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

750ml × 6 4948657 401114  
750ml ¥13,000



### 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。

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

750ml × 6 4948657 402326  
750ml ¥3,000



### DIDI

ディディ

淡いサーモンピンク色。フルーティーな香り。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。

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

750ml × 6 4948657 402302  
750ml ¥3,000



### 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とも良い。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。

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

750ml × 6 4948657 402333  
750ml ¥5,200





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があります。

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、バックレッチ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ッチ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・バックレッチ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。

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

750ml × 6 コルク 4948657 401305  
750ml ¥2,600



### FIORFIORE

フィオルフィオーレ

金色を帯びた黄色。パイン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。

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

750ml × 6 4948657 401329  
1500ml × 3 4948657 401343  
750ml ¥4,000/1500ml ¥9,000



### L'ALTROBIANCO UMBRIA TREBBIANO

ラルトロビアンコ・ウンブリア・トレブビアーノ

数量限定品

輝きのある麦わら黄色。熟したリンゴやパインナップル、柑橘のアロマにハーブのニュアンス。果実味は豊かでボリュームがあり、フレッシュでやや塩味のある味わい。クリスピーな余韻があり、ミネラルの余韻が長く続く。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	トレブビアーノ・スポレツティーノ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	アンフォラにて12か月

750ml × 6 4948657 402869  
750ml ¥4,000



### 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。濃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。

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

750ml × 6 4948657 401367  
750ml ¥2,600



### ROSSO MELOGRANO

ロッソ・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ベリ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。

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

750ml × 6 コルク 4948657 401312  
750ml ¥2,600



### 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。

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

750ml × 6 4948657 401336  
1500ml × 3 4948657 401350  
750ml ¥4,000/1500ml ¥9,000



### 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。

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

750ml × 6 4948657 401374  
750ml ¥4,400



### COLLINA D'ORO

コリーナ・ドーロ

数量限定品

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。

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

375ml × 6 4948657 401398  
375ml ¥5,000

※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



### 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 4948657 403903  
750ml ¥2,200



### 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 4948657 403910  
750ml ¥2,200



### CANTICO FALANGHINA TERRE DI CHIETI

カンティコ・ファランギーナ・テッレ・ディ・キエーティ

濃い麦わら黄色。エルダーフラワー、パイナップル、熟した黄色い果実の典型的なアロマにバニラ、トースト。クリスピーな味わいで、適度な酸がある。柔らかな口当たりだが、ボリュームと骨格を備えている。

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	ステンレスタンクとバリックにて4か月

750ml × 6 4948657 403989  
750ml ¥3,800



### 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はんわりとしたタンニン、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 4948657 403927  
750ml ¥2,200



### 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。繊細なアロマとまる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 4948657 403934  
750ml ¥2,200

## 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





## 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想いに突き動かされ、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。グレコはトゥーフオの、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った点も特徴的です。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。



### FIAGRE CAMPANIA BIANCO

フィアグレ・カンパーニア・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・トゥーフオ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

750ml ¥3,500



### 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

750ml ¥4,000 / 1500ml ¥11,000



### FALANGHINA CAMPANIA

ファランギーナ・カンパーニア

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

750ml ¥3,500



### DEVON GRECO DI TUFO

デヴォン・グレコ・ディ・トゥーフオ

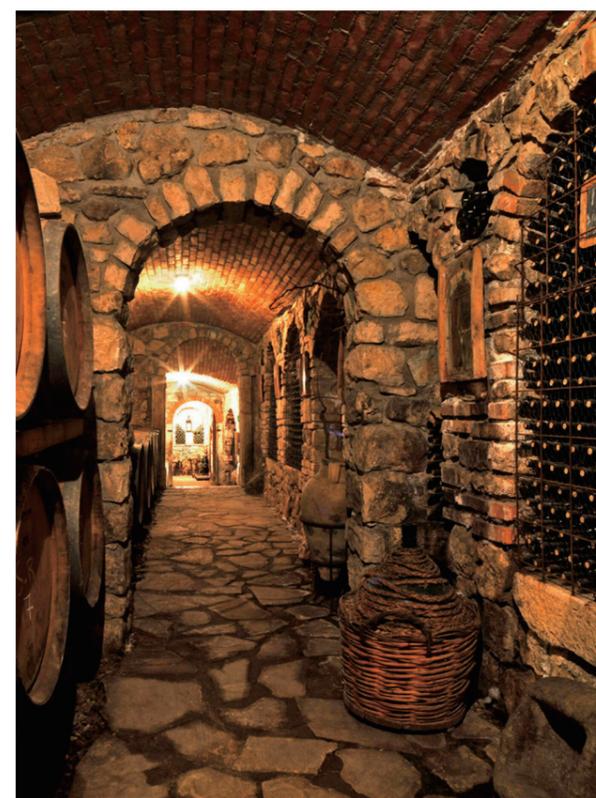
明るい黄色。トロピカルフルーツや桃、アーモンドの花などの芳しい香り。バランスの取れたドライな味わいで、アーモンドの風味の心地良い余韻へと繋がる。前菜や魚料理、白身肉などと相性が良い。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	グレコ・ディ・トゥーフオ
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

750ml ¥4,000 / 1500ml ¥11,000



### FIANO DI AVELLINO RISERVA VIGNA ISCA

フィアーノ・ディ・アヴェリーノ・リゼルヴァ・ヴィーニャ・イスカ **数量限定品**

黄金色。パイナップルや黄色いリンゴのアロマにフローラルノート、ハーブと甘いスパイスのニュアンス。しっかりとしたボディがあり、複雑な味わい。余韻にはミネラル。豊かな酸が骨格を形成し、長期熟成が可能。

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	ステンレスタンクとバリック

750ml × 6 4948657 403828

750ml ¥7,000



### ROSA SALAE CAMPANIA ROSATO

ローザ・サラエ・カンパーニア・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、ザクロ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ロゼワイン。アペリティーヴォ、トマトを使ったプリモビアット、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

750ml ¥3,500



### 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。口当た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.
熟成	バリックにて4~6か月

750ml × 6 4948657 403170

750ml ¥3,500



### 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

750ml ¥6,000



### TAURASI VIGNA MACCHIA DEI GOTI

タウラージ・ヴィーニャ・マッキア・ディ・ゴージェ

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

750ml ¥8,500 / 1500ml ¥17,000



### MEL VINO BIANCO DOLCE

メル・ヴィーノ・ピアンコ・ドルチェ

数量限定品

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
原産地呼称	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

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、生産量が少なかった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。

広大な所有地の中にはブドウ畑が179ha、オリーブなどの伝統的な農作物も育てられています。5か所の農園では、ススマニエッコをはじめ、ネグロアマロー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。

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

750ml × 6 4948657 402548  
750ml ¥3,200



### 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。

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

750ml × 6 4948657 402623  
750ml ¥7,000



### 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。

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

750ml × 6 4948657 402975  
750ml ¥3,500



### 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。

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

750ml × 6 4948657 402562  
750ml ¥3,900



### 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。

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

750ml × 6 4948657 402524  
750ml ¥2,900



### 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。

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

750ml × 6 4948657 402951  
750ml ¥3,200



※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。



## PUNTA AQUILA

プンタ・アークイラ

濃いルビー色。ブランデー漬チェリー、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。超熟に最適。狩猟肉の Pasta などと。

750ml × 6 4948657 402531

750ml ¥3,000

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
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



## 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

750ml ¥3,400

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
ススマニエッコ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク10か月+瓶内2か月以上



## 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

750ml ¥3,500

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
オッタヴィオネッコ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
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、スぺアリブのグリル、熟成チーズなどと。

750ml × 6 4948657 402944

750ml ¥4,400

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
D.O.C.
熟成
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



## JADDICO

イヤッディコ

濃く明るいガーネット色。ブランデー漬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

750ml ¥6,500

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ネグロアマーロ 80% ススマニエッコ 20%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
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10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

750ml ¥6,500

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.
熟成
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・テスタ

スマイ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

750ml ¥15,000

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ススマニエッコ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
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



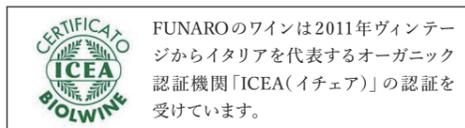


## トラパーニ発、新進気鋭オーガニックワイナリー

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。



## 次世代シチリアワインの担い手

シチリア州 フナロ



### 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パマンテ。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	V.S.Q.
熟成	瓶内二次発酵

750ml × 6 4948657 406669  
750ml ¥4,800



### 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  
750ml ¥2,400



### 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  
750ml ¥2,600



### VIVEUR

ヴィヴェール

数量限定品

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  
750ml ¥2,900



### MONDURA

モンドゥーラ

黄緑がかかった麦わら黄色。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。アーモンドの後味を感じるなめらかで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  
750ml ¥2,900



### 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  
750ml ¥2,900



### PINZERI

ピンツェーリ

あ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  
750ml ¥2,900



### COLLEZIONE DI FAMIGLIA GRILLO RISERVA

コッレツィオーネ・ディ・ファミーリア・グリッロ・リゼルヴァ

濃い麦わら黄色。ライム、グレープフルーツ、イエローメロン、黄桃のアロマにバニラやジンジャーのニュアンス。口当たりは柔らかく、コクのある果実味が特徴的。しっかりとしたボディがあり、余韻はクリスピー。

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	フランス産大樽 12か月

750ml × 6 4948657 406799  
750ml ¥4,000

※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。



## 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  
750ml ¥2,400



## 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  
750ml ¥2,600



## 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	D.O.C.
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  
750ml ¥4,200



## 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  
500ml ¥4,500



オーナー フナロファミリー





## 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

テラッツェ・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。伝説的エノログであるリッカルド・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、そしてテラッツェ・デットナの真髄なのです。





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。

「ガンベロ・ロツ」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回獲得することと与えられる星を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。アペリティフ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  
750ml ¥4,200

### TAGLIAMARE BRUT ROSÉ

タリアマーレ・ブリュット・ロゼ

数量限定品



淡いサーモンピンク色。レッドベリーやカシスの赤果実のアロマにフロラルノート。細かく、持続性のあるペルラージュ。フレッシュでエレガントな味わいで、余韻には果実が戻ってくる。

タイプ	ロゼ/発泡/辛口
ぶどう品種	モニカ
原産地呼称	V.S.
熟成	シャルマ

750ml × 6 4948657 405013  
750ml ¥4,200

### S'ELEGAS

セラガス



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。ふくよかでお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  
750ml ¥3,100

### 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  
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バスタ「フレグラ」、魚のスープ、中期熟成させたソフトチーズなどと。

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  
750ml ¥3,300

### 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  
750ml ¥4,100

### ISELIS NASCO

イセリス・ナスコ



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  
750ml ¥4,100

### 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。マグロのポッタルガ、バスタ、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	D.O.C.
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  
750ml ¥12,000



## 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なピンク色。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。

750ml × 6 4948657 401626  
750ml ¥3,100

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・サルド
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク4週間



## ARJOLA

アリオーラ

数量限定品

輝きのある淡いピンク色。レッドベリー、カシス、アセロラなどの赤い果実の繊細な香り。滑らかな飲み口で、柔らかく、円い味わい。心地よい酸味があり、余韻には海の潮を感じる。

750ml × 6 4948657 405020  
750ml ¥3,300

タイプ
ロゼ/辛口
ぶどう品種
カンノナウ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク



## 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  
750ml ¥23,000/1500ml ¥45,000

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



## ANGIALIS

アンジャリス

濃い麦わら黄色。地中海の恵みをうけた、リッチでこくのあるアロマティックで力強い香りで、味わいはふくやかで甘美。ビスコッティやアーモンドクッキー、熟成チーズ、イチジク、トーストしたアーモンドなどと。

500ml × 6 4948657 401732  
500ml ¥12,000

タイプ
白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種
ナスコ主体にマルヴァジア・ディ・カリアリ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンクのちバリック



## 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、ふくやかな味わいは甘い余韻へと続く。トマトソースのパスタ、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  
750ml ¥3,200

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、肉を使ったブリモビアット、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  
750ml ¥3,600

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  
750ml ¥3,600

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パスタ、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  
750ml ¥5,500/1500ml ¥16,000

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
D.O.C.
熟成
バリック12か月+瓶内数か月



## SENES RISERVA

セネス・リゼルヴァ

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パスタやお米料理、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  
750ml ¥6,000/1500ml ¥17,000

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、温かみのある甘美な味わい。ミートソースのパスタ、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  
750ml ¥11,000

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ボヴァレ・サルド主体にカリニャーノ、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





### 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、ジュンパー、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濃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  
700ml ¥2,900



### 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  
700ml ¥2,900



### 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  
700ml ¥4,500



### 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。ユーカリやジュンパー、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  
700ml ¥4,500



### 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、ユーカリやジュン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  
700ml ¥4,500



### 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  
750ml ¥4,500

## 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。

