



テヌータ・ディ・カペッツァーナ

TENUTA DI CAPEZZANA



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い稀なワイナリー、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めたアレッサンドロ・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年にはアレッ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・ソーヴィニオ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。環境に負荷が掛からないように化学肥料は使用せず自然農法を行い、醸造においても2013年からは天然酵母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、尊敬、献身、そして歴史をファミリー丸となって紡いでいます。

MONNA 1475 TOSCANA BIANCO

モンナ 1475 トスカーナ・ピアンコ

緑を帯びた輝きのある黄色。フルーティで白や黄色の花を想わせる。スムーズな飲み心地で、バランスに優れた味わい。

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ヴェルメンティーノ 85% ソーヴィニオン・ブラン 15%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 406409
750ml ￥2,500

MONNA 1475 TOSCANA ROSATO

モンナ 1475 トスカーナ・ロザート

直接圧搾法。淡いロゼカラー。ストロベリーやカラントのアロマにフローラルノート。飲み心地は柔らかで、酸と調和している。余韻には白桃を感じる。

タイプ
ロゼ／辛口
ぶどう品種
サンジョヴェーゼ 50%、メルロー 25%、シラー 25%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 406416
750ml ￥2,500

TREBBIANO DI CAPEZZANA

トレッビアーノ・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
トレッビアーノ
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

明るいつルビー色。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・ソーヴィニオン 15%、カベルネ・フラン 5%、カナイオーロ 5%
原産地呼称
D.O.C.
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

明るく濃いつルビー色。ワイルドベリーやスマイルなどの芳しい香り。酸味のバランスが取れた味わいで、甘いリ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

深く濃いつルビー色。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・ソーヴィニオン 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。濃いつルビー色。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

濃い黄金色。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、レババテなどと。

タイプ
白／デザートワイン／極甘口
ぶどう品種
トレッビアーノ 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

※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