



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。エノログは、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、メインのエノログにはマリアーノ・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、カンノナ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。

「ガンペロ・ロッソ」では「トゥッリーガ」がトレ・ビッキエーリの常連で、トレ・ビッキエーリを10回獲得するごとに与えられる星を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。アペリティブ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	シャルマ

750ml × 6

4948657 401923

750ml ￥4,200



S'ELEGAS

セレガス

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。ふくよかでこ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



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



ISELIS NASCO

イセリス・ナスコ

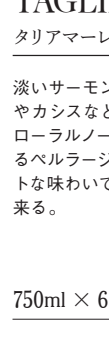
麦わら黄色。黄色の花やトロピカルフルーツなどの芳醇な香りに、かすかにムスクのヒント。長い余韻が続く。魚介類の前菜、ミントで味付けしポテトを詰めたサルデーニャの伝統的なラビオリ「クルルジョネス」、アーティーチョークのリゾット、魚のグリル、白身肉、程よく熟成させたチーズと。

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



TAGLIAMARE BRUT ROSÉ

タリアマーレ・ブリュット・ロゼ

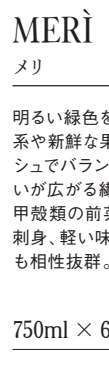
淡いサーモンピンク色。レッドベリーやカシスなどの赤果実のアロマにフローラルノート。細かく、持続性のあるベルラージュ。フレッシュでエレガントな味わいで、余韻には果実が戻ってくる。

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



MERÌ

メリ

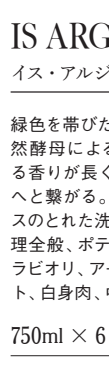
明るい緑色を帯びた麦わら黄色。柑橘系や新鮮な果実の力強い香り。フレッシュでバランスのとれた心地よい味わいが広がる繊細な白ワイン。魚介類や甲殻類の前菜とベストマッチ。寿司や刺身、軽い味わいの白身肉や魚料理とも相性抜群。

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



IS ARGIOLAS

イス・アルジオラス

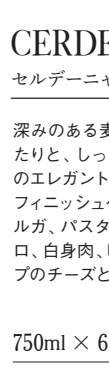
緑色を帯びた柔らかな麦わら黄色。自然酵母による発酵。繊細で深みのある香りが長く続き、素晴らしいブーケへと繋がる。爽やかで軽快で、バランスのとれた洗練された味わい。魚介料理全般、ポテトとミントのフィリングのラビオリ、アーティーチョークのリゾット、白身肉、中期熟成チーズと。

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2か月シュールリー、澱引き後5%だけバリックに分けてそれぞれ3か月、アッサンプラージュをして瓶詰

750ml × 6

4948657 401664

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。マグロのボツタルガ、パスタ、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

家族の団結力と肥沃な大地が育む銘醸ワイン

サルデーニャ州 アルジオラス



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いピンク色。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 Pasta「ロリギッタス」、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、味わいはふくよかで甘美。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

ペルデーラ

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 で、ふくよかな味わいは甘い余韻へと続く。トマトソースの Pasta、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 Pasta、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 Pasta 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 Pasta、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



※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