

Lista dei Vini

2025-2026 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。





VIBERTI GIOVANNI



CORDERO DI MONTEZEMOLO



SPIRITO AGRICOLO BALLARIN



ALBERTO BALLARIN

ピエモンテ州



TENUTA DI BISERNO

トスカーナ州



MONTEVERTINE

トスカーナ州



CANTINE DEI

トスカーナ州

CORTONESI

CORTONESI

トスカーナ州



TENUTA DI CAPEZZANA

トスカーナ州

LA LUPINELLA

LA LUPINELLA

トスカーナ州



UGO CONTINI BONACOSS

トスカーナ州

WINARY MAP



Contadi Castaldi

CONTADI CASTALDI

ロンバルディア州

J. Hofstätter

J.HOFSTÄTTER

トレンティーノ・アルト・アディジェ州



RONCO DEI TASSI

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州



ZENATO



CA'DEI ZAGO



DS

ヴェネト州



VIGNAMATO

マルケ州



CANTINE MUCCI

アブルッツォ州



ROCCAFIGLIORE

ウンブリア州

Tyrrhenian Sea

Napoli



ANTONIO CAGGIANO

カンパーニア州

ARGIOLAS

サルデーニャ州

TREMONTIS

サルデーニャ州



FUNARO

シチリア州



TERRAZZE DELL'ETNA

シチリア州

Ionian Sea

Bari

Palermo

Cagliari

ロンバルディア州

ピエモンテ州

トレンティーノ・アルト・アディジェ州

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州

ヴェネト州

トスカーナ州

マルケ州

ウンブリア州

アブルッツォ州

カンパーニア州

シチリア州

サルデーニャ州

WINARY LIST

1. CONTADI CASTALDI	コンタディ・カスタルディ	04
2. ALBERTO BALLARIN	アルベルト・バラリン	06
3. SPIRITO AGRICOLO BALLARIN	スピリト・アグリコロ・バラリン	08
4. CORDERO DI MONTEZEMOLO	コルデロ・ディ・モンテゼーモロ	10
5. VIBERTI GIOVANNI	ヴィベルティ・ジョヴァンニ	14
6. J.HOFSTÄTTER	ホフスタッター	16
7. RONCO DEI TASSI	ロンコ・デイ・タッシ	20
8. ZENATO	ゼナート	22
9. CA'DEI ZAGO	カ・デイ・ザーゴ	26
10. DS	ディ・エッセ	28
11. MONTEVERTINE	モンテヴェルティーネ	30
12. TENUTA DI BISERNO	テヌータ・ディ・ビセルノ	32
13. CANTINE DEI	カンティーネ・デイ	34
14. CORTONESI	コルトネージ	36
15. TENUTA DI CAPEZZANA	テヌータ・ディ・カペッツァーナ	38
16. UGO CONTINI BONACOSS	ウーゴ・コンティーニ・ボナコッシ	40
17. LA LUPINELLA	ラ・ルピネッラ	42
18. IL POLLENZA	イル・ポレンツァ	44
19. VIGNAMATO	ヴィニャマート	46
20. ROCCAFIGLIORE	ロッカフィオーレ	48
21. CANTINE MUCCI	カンティーネ・ムッチ	50
22. ANTONIO CAGGIANO	アントニオ・カッジャーノ	52
23. FUNARO	フナロ	56
24. TERRAZZE DELL'ETNA	テラッツェ・デットロナ	60
25. ARGIOLAS	アルジオラス	62
26. TREMONTIS	トレモンティス	66

※希望小売価格は、税抜き価格となっております。 ※「数量限定品」につきましては、営業担当者に在庫状況をご確認下さい。



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135ha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。それぞれの区画が持つ個性

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、90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・ロッソ」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 BRÙT

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 か月以上



FRANCIACORTA SATÉN VINT

フランチャコルタ・サテン・ヴィンテージ

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 か月以上



BRÙT 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 か月以上



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していて、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 か月以上



FRANCIACORTA ZÈRO VINT

フランチャコルタ・ゼロ・ヴィンテージ

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 か月以上



FRANCIACORTA BLÀNC

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醇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



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ョの兄弟が「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、ジョルジョ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。（2025年5月、残念ながらジョルジョは畑作中に急逝しました）。

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（ノベッロ村）に0.5ha、ポイオーロ（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。ネッビオーロを中心に、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。口にも含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・ネッビオーロ

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（木箱入）4948657 404740
750ml ¥4,000／1500ml ¥12,000

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＋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と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（木箱入）4948657 404757
750ml ¥7,000／1500ml ¥20,000

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
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。ビーフやボーク肉のロースト、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
ネッビオーロ
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甘く長い余韻。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
ネッビオーロ
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 故ジョルジョ・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・ビアンコ・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



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



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



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・アグリコーロ・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いという思いで、2015年マスター・ディ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・アグリコーロ・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、ボイオーロの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バイオダイナミック農法で栽培しています。「アグリビオディナミカ」（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)



コルデロ・ディ・モンテゼーモロ

CORDERO DI MONTEZEMOLO

680 年以上、歴史を牽引し続けるリビングレジェンド

ピエモンテ州 コルデロ・ディ・モンテゼーモロ



19代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ббиオーロが、北向きの丘ではドルチェット、バルベーラ、アルネイスが、丘の麓ではシャルドネとバルベー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、管理をしている畑は計

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。ワイン造りのスタイルはとてもシンプルで、「伝統」や「モダン」といった言葉にとらわれることなく、土地の個性と特長を純粋に表現すること。長い歴史の中で栽培や醸造の方法は少しずつ変化していますが、それはすべて「あるべきワインを表現する」手段の変更に過ぎません。

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ことは、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、確かに繋がれています。



ALTA LANGA AUTESSA

アルタ・ランガ・アウテッサ

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樽香。フレッシュだが、力強くふくやかな味わい。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＋瓶内 12 か月

750ml × 6 4948657 405310
750ml ¥9,500



BARBERA D'ALBA

バルベーラ・ダルバ

濃厚な紫色。熟成した赤果実、ブルーンのアロマにカカオやスパイス。豊かな果実味があり、ふくやかな味わい。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
バルベーラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
さまざまな大きさの樽にて 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
ステンレスタンクと一部セメントタンク

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

750ml × 6 4948657 405327
750ml ¥4,000



LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネбби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бби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

バルベーラ・ダルバ・スペリオーレ・フンターニ

濃厚で深みのある紫色。ドライブルー
ン、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。

750ml × 6 4948657 405341

750ml ¥9,500

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
バルベーラ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
さまざまな大きさの樽にて 6 か月＋瓶内 12 ～ 15 か月



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。

750ml × 6 4948657 405365

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 466317

750ml ¥13,000／1500ml ¥33,000

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
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



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。

750ml × 6 4948657 405372

750ml ¥20,000

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
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 20 か月



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。

750ml × 6 4948657 405389

750ml ¥24,000

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
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 20 か月



オーナー コルデロ・ディ・モンテゼーモロファミリー





ヴィベルティ・ジョヴァンニ

VIBERTI GIOVANNI



クラシックバローロの真髄

ヴィベルティ・ジョヴァンニの物語は、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、バルベーラ、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グワイン「バローロ『フォン・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ドイオが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、バルベーラ、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。「フォン・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。

伝統と革新、歴史と未来、人とワインが交差するホスピタリティのバローロ

ピエモンテ州 ヴィベルティ・ジョヴァンニ



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



DERTHONA COLLI TORTONESI TIMORASSO

デルトーナ コッリ・トルトネージ ティモラッソ

輝きのある麦わら黄色。繊細な桃やアプリコット、レモンのニュアンスに緑茶などのハーブ。特筆すべきはそのミネラルのトーンで、中盤から終盤にかけて余韻が長く持続する。

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ティモラッソ 100%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
円錐型ステンレスタンクにてMLF後、セメントタンクにて8ヶ月（シュルリー）

750ml × 6 4948657 406201

750ml ¥6,500



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マイルの花のニュアンス。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 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
25hlのトーストしない仏産オーク樽（円錐台形）にて18か月＋瓶内6～12か月

750ml × 6 4948657 405242

750ml ¥12,000



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、パ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
50%をアカシアとオークの樽、50%をステンレスタンクにて12か月

750ml × 6 4948657 405211

750ml ¥6,000



LA GEMELLA BARBERA D'ALBA

ラ・ジェメッラ バルベーラ・ダルバ

紫の輝きがあるルビーレッド。チェリーやマラスカチェリー、ブラックベリー、カシスのアロマにコショウなどのスパイス。果実味と酸味のバランスに優れ、程良いボディがある。タンニンは控えめで豊かな果実が存分に感じられる。

タイプ
赤／ミディアムボディ
ぶどう品種
バルベーラ 100%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 405280

750ml ¥4,000



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
25～50hlのトーストしない仏産オーク樽（円錐台形）にて36か月＋瓶内6～12か月

750ml × 6 4948657 405235

750ml ¥9,500

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兩岸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、わずか数キロメートルの範囲に、高原から傾斜地、海拔は250～950m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ます。

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

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

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	
750ml × 6	4948657 401404
1500ml × 1	4948657 404498
750ml ¥3,800／1500ml ¥10,000	



PINOT BIANCO

ピノ・ビアンコ

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	
750ml × 6	4948657 401169
750ml ¥3,800	



PINOT GRIGIO

ピノ・グリージョ

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	
750ml × 6	4948657 401053
750ml ¥3,800	



BARTHENAU VIGNA S. MICHELE PINOT BIANCO

バーテナウ・ヴィーニャ・S・ミケーレ・ピノ・ビアンコ

数量限定品

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



MÜLLER THURGAU

ミュラー・トゥルガウ

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	
750ml × 6	4948657 401091
750ml ¥3,800	



CHARDONNAY

シャルドネ

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	
750ml × 6	4948657 401176
750ml ¥3,800	



JOSEPH GEWÜRZTRAMINER

ジョセフ・ゲヴェルツトラミネール

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5か月	
750ml × 6	4948657 401435
750ml ¥4,800	



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

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

※価格は全て希望小売価格（税抜）となっております。

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



KOLBENHOF
VIGNA GEWÜRZTRAMINER

コルベンホフ・ヴィーニャ・ゲヴェルトトラミネール

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。熟したアブリコットや桃、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
ステンレスタンクにてシュールリー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。アペリティブ、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
メルロー 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

スミレ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、ボ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、スミレを感じさせる香り。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・フロードーリ・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・ジューリア州 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）たちが頻繁に畑を訪れ、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そ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るとともに、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正真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



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



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、リングヤアブrikott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が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



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。口を含むと、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。まる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 × 4 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



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



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、花やアブrikott、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、甲殻類などと。

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



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 × 4 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



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



「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、ペスキエーラ・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(ペスキエーラ)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、南向きの太古の水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、ヴァリポリチェッラでは、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の、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、今なお夢を追ひ続け、次なるステージへと向かいます。



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。

750ml × 6 4948657 403071
750ml ¥4,800

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



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パン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。

750ml × 6 4948657 403453
750ml ¥7,500

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



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。

750ml × 6 4948657 403002
750ml ¥3,500

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



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тソースの Pasta、リゾット、中熟のチーズ、湖魚料理などと。

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

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



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。

750ml × 6 スクリュー 4948657 403026
750ml ¥3,000

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

※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。アーモンドやスミレ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。

750ml × 6 4948657 403040
750ml ￥3,800



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、リキュール漬け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。

750ml × 6 4948657 403064
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403422
750ml ￥14,000/1500ml ￥30,000



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。

750ml × 6 4948657 403057
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 405440
750ml ￥5,400/1500ml ￥15,000



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やかな味わい。狩猟肉のロースト、赤身肉のグリル、熟成チーズと。瞑想ワインにも。

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





カ・デイ・ザーゴ

CA'DEI ZAGO

伝統的製法とビオディ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



VALDOBBIADENE

ヴァルドッビーアーデネ

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、パン生地のカリッパ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。

750ml × 6 4948657 404900
750ml ¥4,200

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%
産地地呼称
D.O.C.G.
醸成
瓶内二次発酵（デゴルジュマンは行わない）



METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

メトド・クラッシコ ドサッジョ・ゼロ

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な飲み口で、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、ゴールデンアップルの香りが戻ってくる。

750ml × 6 4948657 404917
750ml ¥6,000

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%
産地地呼称
V.S.Q.
醸成
瓶内二次発酵 9 か月

数量限定品

ヴァルドッビーアーデネ・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年からヴァルドッビーアー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ビーアーデネ・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、昔ながらのマッサール・セ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、ボトルングにいたるまで、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ル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・ヴァルドッビーアーデネの「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りつつ、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



ディ・エッセ

DS



ヴェネト最良の生産者「デ・ステファニ」のサブ・ブランド

ヴェネト東部にある小さな村レフロントロにルーツを持つデ・ステファニ家は、1866年にヴァレリアーノ・デ・ステファニの代でワイン造りを開始しました。

畑はコネリアーノ＝ヴァルドッピアーデネの丘陵地帯あり、唯一無二と言える高品質なスブマンテが生み出されるこの土地にてひたむきにワイン造りを続けてきました。

1960年代、コネリアーノの醸造学校で学んだ3代目ティツィアーノは、ヴェネツィア近郊にあるフォッサルタ・ディ・ピアヴェに新たなカンティーナを建造し、川沿いの畑を入手。ドロミテ山塊から続くピアヴェ川がアドリア海に流れ込むこの流域は「Caranto カラント」と呼ばれるミネラル豊かな粘土質の土壌を持ち、ワインの香りと味わいに複雑さをもたらしてくれます。この恵まれた土地にてワイン造りを進めていたデ・ステファニは、父と同じ学校で醸造を学んだ現当主アレッサンドロの参画とともに、このエリア最高峰のワインとの評価を獲得することとなりました。

現在、アレッサンドロはメイン・ブランド「DE STEFANI」を基軸

に複数のブランドを展開。そのひとつ「DS (ディ・エッセ)」ブランドは、「Tra mari e monti(海と山の間)」というキャッチコピーの下に、ピアヴェ川沿いの畑とヴァルドッピアーデネの丘陵という2つの異なる性質をモダンに表現したピュアでクリーンなワインをラインナップしています。

「DS(ディ・エッセ)」は、トップ・ブランドと同じ畑の若いブドウを使用し、その哲学は同期しています。それぞれの品種に最適な畑を選び、厳格なビオロジックにて栽培を行っています。醸造は天然酵母を用い、亜硫酸の添加は最小限に留め、一切使わない場合もあります。また、栽培から醸造まで一貫して動物性原料を使用しないヴィーガンスタイルも採用。さらには、畑と土地の持続を鑑み、電気はすべてソーラーパネルによる自家発電でまかなっています。

代々引き継いだ哲学を実践しながらもビジネスをアクティブに広げてきたアレッサンドロは、その誠実な人柄と内に秘めたる情熱をもって、私たちを常に魅了してくれます。

ヴェネツィアの海とアルプスの山をワインで表現

ヴェネト州 ディ・エッセ



BLANC DE BLANC BRUT

ブラン・ド・ブラン・ブリュット

輝きのある麦わら黄色。クリーミーで繊細な泡が持続する。リンゴや洋ナシ、パッションフルーツのアロマ。柔らかな口当たりで、豊かな果実味と程良い酸のバランスに優れる辛口。ミネラルの余韻が持続する。

750ml × 6 4948657 406829
750ml ¥3,300

タイプ
白 / 発泡 / 辛口
ぶどう品種
グレラ、シャルドネ、ピノ・ビアンコ
原産地呼称
V.S.
熟成
シャルマ



PROSECCO BRUT

プロセッコ・ブリュット

明るい麦わら黄色。クリーミーで繊細な泡が持続する。リンゴや洋ナシのアロマにジャスミンの花のニュアンス。滑らかな飲み心地で、フレッシュでキレの良い酸が広がる。

750ml × 6 4948657 406805
750ml ¥3,900

タイプ
白 / 発泡 / 辛口
ぶどう品種
グレラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
シャルマ



PROSECCO ROSÉ BRUT MILLESIMATO

プロセッコ・ロゼ・ブリュット・ミレジマート

明るい輝きのあるサーモンピンク。クリーミーで繊細な泡が持続する。リンゴやラズベリーのアロマにシクラメンの花のニュアンス。優しい果実の味わいがあり、余韻にはまた赤い果実が戻ってくる。

750ml × 6 4948657 406812
750ml ¥3,900

タイプ
ロゼ / 発泡 / 辛口
ぶどう品種
グレラ 85%、ピノ・ネロ 15%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
シャルマ



CHARDONNAY VENETO

シャルドネ・ヴェネト

輝きのある麦わら黄色。青リンゴや白桃のアロマにエニシダやサンザシの花のニュアンス。ミネラルのトーンも。生き生きとした心地よい味わいで、フレッシュな果実感が持続する。

750ml × 6 4948657 406836
750ml ¥3,000

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



SAUVIGNON BLANC VENETO

ソーヴィニヨン・ブラン・ヴェネト

緑がかった輝きのあるストローイエロー。マンゴーやムスク、エルダーベリーのアロマ。フレッシュな果実味があり、豊かな酸味がある辛口。余韻にはミネラルのトーンが持続する。

750ml × 6 4948657 406843
750ml ¥3,000

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
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク



RABOSO VENETO

ラボーゾ・ヴェネト

ルビーレッド。ブラックベリーやモレロチェリーの強いアロマに独特のスパイス感。豊かな果実があり、複雑で力強い味わい。長い余韻を伴う。

750ml × 6 4948657 406867
750ml ¥3,300

タイプ
赤 / ミディアムボディ
ぶどう品種
ラボーゾ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
バリック数ヶ月



MERLOT TREVENEZIE

メルロー・トレヴェネツィエ

ルビーレッド。レッドベリーやブラックベリーのアロマからプラムやカシス、ブルーベリーに繋がっていく。メルローらしいハーブ香や大地の香りも。しっかりとした果実の味わいがあり、力強い骨格を持つ。細かいタンニンが溶け込んでいる。

750ml × 6 4948657 406850
750ml ¥3,300

タイプ
赤 / ミディアムボディ
ぶどう品種
メルロー
原産地呼称
I.G.T.
熟成
バリック数ヶ月



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・ガンベッ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、粋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余すところ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・ガンベッ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



タイプ	赤ノミディアムボディ
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



タイプ	赤ノフルボディ
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



タイプ	赤ノフルボディ
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がとれた味わい。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・ソーヴィニヨン、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



BISERNO

ビセルノ

赤い果実やスパイス、粉碎したコーヒー豆などの複雑で甘みな香り。ベ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がとれた味わい。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・ソーヴィニヨン、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、南にボルグェ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・テミリオンとボ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。ボルグェ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・ソーヴィニヨン、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。



オーナー ニッコロ・マルツィーキ・レンツィ

※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・ディ・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・ディ・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、チェルヴォニャーノの約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)とチェルヴォニャーノ(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ン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・カチオルナとともに、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、ボトリングルームの大きな窓からは、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・ディ・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



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

ROSSO DI MONTEPULCIANO

ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ



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
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 403521
750ml ￥3,800

BOSSONA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

ボッソーナ・ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ **数量限定品**



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

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

ヴィン・サント・ディ・モンテプルチアーノ **数量限定品**



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.G.
熟成
小樽にて48か月以上＋瓶内

375ml × 6 4948657 403576
375ml ￥12,000

ROSA TOSCANA ROSATO

ローザ・トスカーナ・ロザート



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

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ



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

MADONNA DELLE QUERCE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

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



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



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スオーヴォ・デッラバーテのポッジャレッリの約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、「新しいブルネッロ」の南東のポッジャレッリ、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。一方ポッジャレッリは、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バオロ・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ことによって他なりません。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。



LÈONUS TOSCANA ROSSO

レオヌス・トスカーナ・ロッソ

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



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

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 RISERVA

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ

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





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。

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



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。

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



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、ヴィニャーリ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年にヴィニャーリ、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ニャーリ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。畑では自然農法を実践し、醸造においては亜硫酸塩を使用せず自生酵母や自然発酵に頼っています。ボトリ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。



ARMANCIONE TOSCANA BIANCO MAGGIOMOLLO

アルマンチオーネ・トスカーナ・ピアンコ・マッジョモッロ

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、トレッピアーノ、アンソニカ、サン・コロンバーノ
産地呼称
I.G.T.
醸成
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ミック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。タンニンは柔らかく、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
産地呼称
I.G.T.
醸成
トノー

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



オーナー ウーゴ・コンティーニ・ボナコッシ

LA LUPINELLA

ラ・ルピネッラ

LA LUPINELLA

「土」のアーティストが創造する大地の美

トスカーナ州 ラ・ルピネッラ



LUPINELLA BIANCA

ルピネッラ・ビアンカ

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。

750ml × 6 4948657 404207
750ml ¥4,000

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
トレッピアーノ
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



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。

750ml × 6 4948657 404214
750ml ¥3,800

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
アンフォラにて約5か月



LUPINELLA ROSSA CHIANTI

ルピネッラ・ロッサ・キアンティ

ルビー色。スマイ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。

750ml × 6 4948657 404221
750ml ¥3,800

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

ヴィンチの丘から生まれる新世代キアンティ

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ュエラ・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(トレッピアーノ)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、ピオロジック農法を取り入れ、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続けてきたビストッシ家。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。



※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



イル・ポレンツァ

IL POLLENZA



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・ペレッティ伯爵が、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、トッレビアーノ、

サンジョベーゼなどのイタリアの国有品種の他、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グラス（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。

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



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。

750ml × 6 4948657 401121
750ml ¥7,000

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



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。

750ml × 6 4948657 402296
750ml ¥3,800

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
リボーナ
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



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 等の軽やかな肉料理とも楽しめる。

750ml × 6 4948657 402319
750ml ¥3,000

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



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。

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

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90%、メルロー7%、プティ・ヴェルド3%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
フランス産トノー樽で18か月



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。

750ml × 6 4948657 402326
750ml ¥3,000

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
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



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。

750ml × 6 4948657 402302
750ml ¥3,000

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



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ても良い。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。

750ml × 6 4948657 402333
750ml ¥5,200

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



※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



ヴィニャマート

VIGNAMATO



天恵豊かな大地から生まれる上質のヴェルディッキオ

全ては1940年代にウンベルト・チェーチがマルケ州アンコーナ県サン・パオロ・ディ・イエージに小さな畑を購入したことから始まります。ブドウ栽培に情熱を注ぎつつ少しずつ畑を広げていったウンベルトは、15人もの子宝に恵まれ晩年には子供たちに畑を分割して相続させました。その一人アマート・チェーチは、1952年に妻マリアとともに自らの手でボトルングしたワインを販売することを決意、自分の名 Amato と Vigna(イタリア語で畑の意)を組み合わせ、VIGNAMATOというワイナリー名でワインを売り出し始めました。

1992年にはアマートの息子マウリツィオと妻セレネッラが跡を継ぎ、ワイナリーは発展を遂げました。現在はウンベルトから数えて4代目にあたるアンドレアが代表を務めています。アンドレアは栽培および醸造責任者とアジアを含む海外マーケティング担当を兼任、姉アレッサンドラと弟フランチェスコは両親の助けを借りながら経営と国内マーケティングを行っています。

ヴィニャマートは、アドリア海とアペニン山脈に挟まれたカステッリ・ディ・イエージ地区、海拔250～500mの丘陵地帯に3つの村

にまたがって25haの畑を所有。うち22haにはヴェルディッキオ種が植えられています。地中のガスによって押し出された泥によって形成されたクレーターを備えた円錐型の小さな山(丘)が点在する地形となっており、地元では「泥火山群(vulcanelli di fango)」と呼ばれています。また、隣のクブラモンターナ村との境を流れるチェソラ溪流はミネラルを豊富に含む湧き水が流れており、ローマ時代には鉱泉(ナトリウム泉)として湯治に利用されていました。

ヴィニャマートでは、出来るだけ収量を落としブドウのクオリティを担保し、テロワールを余すこと無く表現することを信条としています。化学肥料を使用せず、コルクや瓶、ワインを詰めるカートンの見直しも図り、さらにはソーラーパネルによる自家発電も採用するなど、天恵豊かなこの土地を次世代へと繋げていくためのあらゆる施策を行っています。土地から生み出される資源を無駄遣いすることなく、良い時もそうで無いときも常に畑とともにあり続け、自然との対話を繰り返し、ブドウと同じリズムで毎日を通す。彼らにとってブドウ栽培とワイン造りは仕事であるだけでなく、人生そのもののなのです。

アドリア海とアペニン山脈に与えられた最良のテロワール

マルケ州 ヴィニャマート



TERRA DELLA LAME VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLA.

テッラ・デッラ・ラメ ヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージ

緑がかった麦わら黄色。柑橘の繊細なブーケに黄色い花のトーン。口を含むとフレッシュで爽やかな果実が広がる。程良い骨格があり、品種特徴でもあるアーモンドの余韻がある。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
ヴェルディッキオ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
MLFは行わない。ステンレスタンク3か月

750ml × 6 スクリュー 4948657 406508

750ml ¥2,400



VERUSUS MARCHE BIANCO

ヴェルソス マルケ・ピアンコ

緑がかった麦わら黄色。パインアップルやグレープフルーツ、オレンジ、洋ナシ、マンゴーなどのアロマにアカシアやジャスミンの花。フレッシュなフレーバーが喜ばしく、柔らかな果実味とのバランスが素晴らしい。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
インクローチョ・ブルーニ54(ヴェルディッキオとソーヴィニヨンの交配)
原産地呼称
I.G.T.
熟成
MLFは行わない。ステンレスタンク3か月

750ml × 6 4948657 406539

750ml ¥3,300



VERSIANO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLA. SUP.

ヴェルシアーノ ヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ

緑がかった麦わら黄色。アタックは熟したリンゴやグレープフルーツに様々な花を想わせる複雑な香り。口を含むと白桃やゴールドアップルなど果実のアロマが広がる。リッチでふくよかな味わいで、しっかりとした骨格を備える。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
ヴェルディッキオ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
MLFは行わない。ステンレスタンクとガラスコーティングしたセメントタンクにて8か月(シュル・リー)、瓶詰め後最低6か月

750ml × 6 4948657 406515

750ml ¥3,300



AMBROSIA CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLA.

アンブローシア カステッリ・ディ・イエージ・ヴェルディッキオ・リゼルヴァ・クラッシコ

金色に輝く麦わら黄色。アタックは複雑で、熟したパインアップルやマンゴー、白桃などの果実のアロマにビターアーモンドが持続。口当たりは非常に滑らかで、上品。コクのある果実味と豊かな酸味が高次元でバランスを取り、余韻にはプラムやアーモンド、強いミネラルが持続する。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
ヴェルディッキオ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
ヴィンテージによってはMLFを行う。(醸造から一貫して)ガラスコーティングしたセメントタンクにて24か月(シュル・リー)、瓶詰め後最低10か月

750ml × 6 4948657 406522

750ml ¥4,600



AMATO VINO BIANCO

アマート ヴィーノ・ピアンコ

金色に輝く濃い麦わら黄色。グレープフルーツやレモンなどのフレッシュなアロマにビターアーモンドが持続。フレッシュだが、複雑で豊かな味わいは非常に喜ばしく、調和が取れている。アーモンドとミネラルの余韻が長く持続する。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
ヴェルディッキオ
原産地呼称
Vino Bianco
熟成
ヴィンテージによってはMLFを行う。(醸造から一貫して)ガラスコーティングしたセメントタンクにて24か月(シュル・リー)、瓶詰め後最低20か月

750ml × 3 4948657 406546

750ml ¥8,500



VIOLETTA LACRIMA DI MORRO D'ALBA

ヴィオレッタ ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ

スミレ色の輝きがあるルビーレッド。バラやスミレの花、マートルなどのフローラルなアロマにシナモンのニュアンス。口を含むとフレッシュな果実味が広がり、口当たりはとてもなめらか。程良い酸味と心地よいタンニンが調和したミディアムボディタイプ。

タイプ
赤 / ミディアムボディ
ぶどう品種
ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ100%
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 406553

750ml ¥3,000



ROSOLACCIO MARCHE ROSSO

ロンラッチョ マルケ・ロッソ

紫がかったインクのようなルビーレッド。レッドベリーやプラム、モレロチェリーの甘いアロマ。口を含むと濃厚な果実を感じる。風味は豊かで心地よい。タンニンはシルキーで、バランスに優れている。

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40%、サンジョヴェーゼ30%、カベルネS15%、メルロー15%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
バリック6か月

750ml × 6 4948657 406560

750ml ¥3,000



CAMPALLIANO MARCHE ROSSO

カンパリアーノ マルケ・ロッソ

ガーネットレッドのハイライトがあるルビーレッド。熟したレッドベリーやプラムに甘草やタバコなどのスパイス香。豊かな果実味があるフルボディタイプで、豊富なタンニンが溶け込みとても滑らか。全体の調和が取れている。

タイプ
赤 / フルボディ
ぶどう品種
モンテプルチアーノ90%、サンジョヴェーゼ10%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
バリック8～10か月。瓶詰め後最低6か月

750ml × 6 4948657 406577

750ml ¥3,900

※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



ロッカフィオーレ

ROCCAFIORE

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。

ビオロジック農法を取り入れた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、バッカレ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カレ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・バッカレ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。

750ml × 6 4948657 401305
750ml ￥2,600

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
グレケット・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

FIORFIORE

フィオルフィオーレ

金色を帯びた黄色。パイ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な上品で複雑。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。

750ml × 6 4948657 401329
1500ml × 1 4948657 401343
750ml ￥4,000／1500ml ￥9,000

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
グレケット・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

L'ALTROBIANCO UMBRIA TREBBIANO

ラルトロピアンコ・ウンブリア・トレッピアーノ

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。

750ml × 6 4948657 402869
750ml ￥4,000

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
トレッピアーノ・スボレッティーノ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
アンフォラにて12か月

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。凛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。

750ml × 6 スクリュー 4948657 401367
750ml ￥2,600

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

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ヘンと続くはつ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。

750ml × 6 4948657 401312
750ml ￥2,600

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

IL ROCCAFIORE

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。

750ml × 6 4948657 401336
1500ml × 1 4948657 401350
750ml ￥4,000／1500ml ￥9,000

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
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

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。

750ml × 6 4948657 401374
750ml ￥4,400

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

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。アブ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。

375ml × 6 4948657 401398
375ml ￥5,000

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

※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・ムッチ

CANTINE MUCCI

コストパフォーマンスと品質の高さを実現する近代的ワイナリー

アブルッツォ州 カンティーネ・ムッチ



アブルッツォの「今」を象徴するワイン

中部イタリア、アブルッツォ州の海岸線にあるキエーティ県は、州内の総栽培面積の75%以上を占める一大ワイン生産地。このキエーティにある小さな村トリノ・ディ・サングロに拠点を構えるカンティーネ・ムッチは、1984年創業をした家族経営のワイナリーです。

所有する16haの自社畑と自社で管理している4haの契約畑はいずれも山岳地帯とアドリア海の中間にある、山と海の影響を受ける石灰質土壌のなだらかな丘陵地帯の海拔120～200mに広がります。創業から140年に渡り丁寧に管理され続けたこの畑にはモンテプルチアーノやトレッビアーノ、ペコリーノなどのアブルッツォを代表する品種に加え、このエリアでは珍しいファランギーナも植えられています。丁寧に栽培されたブドウを最新の設備にて醸造したワインは、品種の個性を上手く表現しつつも値頃感がある、という高い評判を得ています。

創業者ルイージ・ムッチは地元キエーティにて醸造を学んだのち、ブドウ栽培とワイン造りを始めました。2代目トンマーゾの代まではボトリングを行わずパルクにて販売をしていましたが、3代目ヴァレン

ティーノが引き継ぐと、彼は祖父と父が培ってきた栽培技術から生み出されるブドウの品質を信じ、自社でのボトリングと販売を決断。試行錯誤を繰り返しながら醸造を行い、ワインの品質を徐々に上げることに尽力しました。

4代目ニコラは、カンパーニアのカゼルタに住んでいた頃に飲んでいたファランギーナに魅了され自分の畑に植樹、アブルッツォでは初めてこの品種100%のワインを造るなど、革新的なワイン造りを行い「カンティーネ・ムッチ」のブランドをさらに広めることに成功しました。現在ニコラは引退し、祖父の名を継いだ5代目ヴァレンティーノ（醸造担当）とアウレリア（マーケティング担当）の兄妹により更なる進化を遂げているところです。

「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愛情、この3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」という祖父ヴァレンティーノから受け継いだ哲学のもと、このエリアの「安くて美味しいワイン」とは一線を画す、モダンでクリーンなワインを造り出すために日々熱心な探求を続けています。

TREBBIANO D'ABRUZZO

トレッビアーノ・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
トレッビアーノ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク

750ml × 6	4948657 405846
	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

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

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。繊細なアロマとまろ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 405822
	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で、あらゆる地中海料理とベストマッチ。アペリティフとしても最適。

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 405853
	750ml ¥2,200

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ほんのりとしたタンニン、すっきりとした爽やかな甘みで、フルボディで柔らかな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 405839
	750ml ¥2,200

オーナー ムッチファミリー



※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



アントニオ・カッジャーノ

ANTONIO CAGGIANO

遊び心と情熱でイルピニアワインを表現する芸術家

カンパーニア州 アントニオ・カッジャーノ



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めました。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、コントラーダ・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、ラビオの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。グレコはトゥーフォの、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直接栽培管理を行う契

約畑のものとなります。

ワイン造りへのこだわりはブドウ栽培だけでなく、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拡げ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熟成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う点も特徴的です。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、情熱的で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。



※価格は全て希望小売価格（税抜）となっております。

FIAGRE CAMPANIA BIANCO

フィアグレ・カンパーニャ・ピアンコ



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・トゥーフォ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

ベシャール・フィアーノ・ディ・アヴェリーノ



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・カンパーニャ



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・トゥーフォ



タイプ
白／辛口
ぶどう品種
グレコ・ディ・トゥーフォ
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**



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・カンパーニャ・ロザート



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。ブラックブル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 TAURASINI

サラエ・ドミーニ・イルピニア・カンピ・タウラジーニ

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・ゴーティ

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・ビアンコ・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)





小さな村の誇りとなった、三兄妹のワイン

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ビオロジック農法でした。環境保存のための取組みも積極的に行っており、化学肥料を使用せずに栽培。醸造においては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プロジェクトはすでに20年を越え、今やシチリアでは確固たる地位を築いたフナロのワインですが、まだまだ進化は止まりません。創業時から長く醸造を担当しているエノロゴ、ロザリオ・アイエッロが率いる醸造チームには、ボイエール・エ・サンドリで研鑽を積んできたトレンティーノ出身のマッティア・フィリッピを迎え、彼の斬新なアイデアと若い情熱を吹き込み、ワインの品質向上と活性化を図っています。

国内外問わずますます期待が高まっている生産者ですが、成功に倣うことなく常に謙虚な兄妹は、いまでも変わることなく地元サンタ・ニンファで愛され続けています。

METODO CLASSICO

メトド・クラッシコ

黄金がかった麦わら黄色。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プマンテ。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。

750ml × 6 4948657 406669
750ml ¥4,800

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

GATTO BIANCO

ガット・ビアンコ

黄緑がかった麦わら黄色。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。

750ml × 6 4948657 406645
750ml ¥2,400

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

MONDURA

モンドゥーラ

黄緑がかった麦わら黄色。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。

750ml × 6 4948657 406720
750ml ¥2,900

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

PINZERI

ピンツェーリ

あ黄緑がかった麦わら黄色。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。

750ml × 6 4948657 406614
750ml ¥2,900

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

VIVEUR

ヴィヴール

数量限定品

黄緑がかった麦わら黄色。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。

750ml × 6 4948657 406621
750ml ¥2,900

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

INZOLIA

インツォーリア

黄緑がかった麦わら黄色。パ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。

750ml × 6 4948657 406683
750ml ¥2,600

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

VERDELICIA

ヴェルデリチャ

黄金色が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。

750ml × 6 4948657 406676
750ml ¥2,900

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

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。

750ml × 6 4948657 406799
750ml ¥4,000

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



ZIBIBBO MACERATO

ジビッボ・マチェラート

数量限定品

マセレーションは5日間。柔らかな緑の輝きのあるストローイエロー。ジビッボ種独特のエレガントなアロマ。クリスピーな味わいで、ドライな仕上がり。※抜栓前に軽く攪拌してください。

タイプ
白 / 辛口
ぶどう品種
ジビッボ
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)

750ml × 6 4948657 406768

750ml ¥4,000



ROSATO NERO D'AVOLA

ロザート ネロ・ダーヴォラ

数量限定品

輝きのある柔らかなピンク色。ストロベリーやブラックベリーのフルーティーなアロマ。フレッシュな果実味に溢れる味わいで、ネロ・ダーヴォラの酸味によってエレガントに仕上がっている。※数量限定品

タイプ
ロゼ / 辛口
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

750ml × 6 4948657 406744

750ml ¥2,600



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



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 / 甘口
ぶどう品種
ジビッボ
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



LA VECCHIETTA

ラ・ヴェッキエッタ

数量限定品

1993年に植樹されたインツォーリアのみ使用。輝きのある黄色。洋梨やリンゴジャム、砂糖漬けにした黄色い果実のアロマにわずかにバルサミックを感じる。口当たりは柔らかく、果実が溶け込んでいる。味わいには奥行きと幅があり、ドライに仕上がっている。

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
アカシア樽 (シュルリー)

500ml × 6 4948657 407000

500ml ¥4,800



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



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



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・クラッシコ。ストロベリーやザク口の芳香とトーストが変わる香り。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%、ネレツロ・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
ネレツロ・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シーさを感じる上品なアロマ。まろ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
ネレツロ・マスカレーゼ 80%、ネレツロ・カップチオ 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
ネレツロ・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・デッレトナは、パレルモ出身のエンジニア、ニーノ・ベヴィラックアによって2008年に設立されました。彼らが目指しているのは、エトナのテ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ツロ・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ことです。

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ツロ種(マスカレーゼ、カップチオ)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、ネレツロ・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、農業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、敢えてアルヴェレツロ

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・コタレッ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プマンテです。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・デッレ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。

750ml × 6 4948657 401923
750ml ￥4,200

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



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。

750ml × 6 4948657 405013
750ml ￥4,200

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



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。

750ml × 6 4948657 401602
750ml ￥3,100

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



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。

750ml × 6 4948657 401657
750ml ￥3,300

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



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。

750ml × 6 4948657 401619
750ml ￥3,300

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



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。

750ml × 6 4948657 401664
750ml ￥4,100

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



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。

750ml × 6 4948657 401671
750ml ￥4,100

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



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。

750ml × 6 4948657 401688
750ml ￥12,000

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

※価格は全て希望小売価格（税抜）となっております。

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



トレモンティス

TREMONTIS

アルジオラス、故ジャコモ・タキス監修

サルデーニャ州 トレモンティス



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。



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重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。

700ml × 6 4948657 401794
700ml ￥2,900

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。



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。

700ml × 6 4948657 401909
700ml ￥2,900

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。



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かな味わいで、余韻には心地よい苦味が広がる。

700ml × 6 4948657 401992
700ml ￥4,500

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。



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。

700ml × 6 4948657 401763
700ml ￥4,500

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。



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。

700ml × 6 4948657 401770
700ml ￥4,500

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。



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。

700ml × 6 4948657 401787
700ml ￥4,500

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。



※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 67