

Piemonte

Cascina Cieck

San Giorgio Canavese

ピエモンテ州

カッシーナ チェック

サン ジョルジョ カナヴェーゼ

当地の在来品種を大切にしてきた生産者。

創立1985年、代々ワイン造りを行ってきた先祖を持つ、ドメニコ カレット氏と、リア ファルコニエリ氏が共同して運営しています。現在の醸造所はトリノから北へ車で20分位の所に有り、カナヴェーゼにある南東向きの畑16haを所有しています。古いセラーの中でのルミアージュも、すべて手作業で行なっています。在来種を大切にしている造り手で、エルバルーチェの他にバルペーラ、ネッピオーロ、フレイザなども栽培しています。土壌は砂や小石が多いモレーン。仕立てはエルバルーチェの栽培に適した独特のベルゴラ カナヴェーサーナを採用しています。ピエモンテで注目されている話題の品種です。エノロゴはピエモンテで活躍しているジャンフランコ コルデロ氏です。ワイン誌に於いても安定した評価のある生産者です。2025年ヴィンテージからユーロリーフ取得予定です。

SPARKLING WINE

San Giorgio Erbaluce di caluso Spumante Metodo Classico

サン ジョルジョ エルバルーチェ ディ カルーゾ スプマンテ メトド クラッシコ

エルバルーチェの可能性を求めてスプマンテにチャレンジ。瓶内二次発酵でしっかりした泡立ちとミネラル感。

| | | | | | |
|--------|--|------|-----------------------------|-----------|--------------|
| 特徴 | 収穫後すぐにプレス。16度で25日間ステンレスタンクで発酵。 | | | | |
| 味わい | 柑橘系の爽やかさとミネラルやナッツの香り。口当たりからしっかりしていてキレのあるミネラル感と泡立ちが心地よいドライフィニッシュ。 | | | | |
| ブドウ品種 | エルバルーチェ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南 南西向き 標高320m | 土壌 | 砂質 砂利質 | 発酵 | ステンレスタンク14日間 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢20年 ベルゴラ | 熟成 | ステンレスタンクにて8ヶ月間、瓶内2次発酵36ヶ月間。 | | |
| JAN: | 4933238094328 | 2019 | 750ml/12 | PM4119-03 | ¥4,800 |



WHITE WINE

Erbaluce di Caluso DOCG

エルバルーチェ ディ カルーゾ DOCG

カナヴェーゼにある自社畑から良い葡萄をセレクト。軽やかな飲み口で魚介に最適。

| | | | | | |
|--------|--|------|-------------------|-----------|--------------|
| 特徴 | 葡萄はすべて除梗。低温管理で21日間発酵後、4か月間ステンレスタンクにて熟成。 | | | | |
| 味わい | ミネラルやフレッシュ感のある柑橘系、ミントなどハーブの香り。丸みを帯びた酸味が魚介と相性が良い。 | | | | |
| ブドウ品種 | エルバルーチェ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南 南西向き 標高320m | 土壌 | 砂質 砂利質 | 発酵 | ステンレスタンク21日間 |
| 樹齢&仕立て | 樹齢約50年 ベルゴラ | 熟成 | ステンレスタンクにて4ヶ月間熟成。 | | |
| JAN: | 4933238093734 | 2022 | 750ml/12 | PM2122-13 | ¥3,000 |
| JAN: | | 2023 | 750ml/12 | PM2123-13 | ¥3,300 |



Erbaluce di Caluso DOCG Misobolo

エルバルーチェ ディ カルーゾ DOCG ミソボロ

リニューアルに伴い熟成期間を計18カ月以上と大幅に伸ばし、深い味わいをさらに追及したチェックの自信作。

| | | | | | |
|--------|--|------|---------------------------------|------------|----------|
| 特徴 | ミソボロはサン・ジョルジュ・カナヴェーゼにある日当たりの良い2ha (2,000本/ha) の畑。 | | | | |
| 味わい | 洋ナシやサンザシの香り。ミネラル感を強く感じる。しっかりとしたボディとキレのある酸。パレットは厚みを感じる。 | | | | |
| ブドウ品種 | エルバルーチェ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南 南西向き 標高320m | 土壌 | 砂質 砂利質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | 樹齢50年以上 ベルゴラ | 熟成 | ステンレスタンクにて澱とともに12ヶ月、ボトルで6カ月間熟成。 | | |
| JAN: | 4933238094335 | 2021 | 750ml/12 | PM2121-12Q | ¥3,800 |



Erbaluce di Caluso DOC Passito ALLADIUM

エルバルーチェ ディ カルーゾ DOC パッシート アッラディウム

デザートワインとして、最も良いパフォーマンスを見せる土着品種エルバルーチェ。30hl/haの低収量。

| | | | | | |
|--------|--|------|---------------------|------------|-------------|
| 特徴 | 収穫時に良いブドウを枝に残しその後まとめて収穫。房ごと吊るして換気の良い専用の部屋で乾燥。選り分けて木製の小さなプレス器でソフトプレス。 | | | | |
| 味わい | レンゲの蜂蜜やドライパイナップルやマーマレード。甘みが柔らかく、香ばしさと程やかに主張する酸味を感じる。 | | | | |
| ブドウ品種 | エルバルーチェ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南 南西向き 標高320m | 土壌 | 砂質 砂利質 | 発酵 | 酵母を加え2ヶ月間発酵 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢30年 ベルゴラ | 熟成 | バリックで熟成。トータル8年間の熟成。 | | |
| JAN: | 4933238090788 | 2016 | 375ml/6 | PM2216-55A | ¥6,100 |



Piemonte

Cantina Bartolo Mascarello

Barolo

ピエモンテ州

カンティーナ パルトーロ マスカレロ

パローロ

最新技術の否定、バリックの否定。畑の拡大も否定。自然の偉大さのみを表現。

パローロなどを醸造する小規模生産者ですが、イタリアでは誰でも知っていて、有名メーカーも尊敬しているトラディショナルな造り手。ワインの品質に関しては、トップ格の評価を受けています。発酵の温度管理をせず、まったくバリックを使用しない伝統的手法を採るこの様なメーカーは、今では片手で数えられる程しか存在していません。毎日2回のルモンタージュ。セメントタンクにて温度調整無しに15~20日間発酵。3年間ボッテにて熟成。スーティラージュは2回のみ。ブドウの出来の悪い年には徹底的に選果を行ないます。そのため生産量は少なくなります。2002年是不作でパローロは生産していません。現在は娘のマリア テレーザさんがブドウ栽培から醸造までを担当していますが、パルトーロ氏のワイン造りに対する姿勢は、数多くの若い造り手に今もなお大きな影響を与えています。新しいヴィンテージにはピエモンテのワイン法改定の為、畑名が表記できなくなりましたが、マスカレロのワインは何も変わってはいません。

RED WINE

Dolcetto d' Alba DOC

ドルチェット ダルバ DOC

時代に左右されないドルチェット。重ねた歴史が味わいを深化させる。

| | | | | | |
|--------|---|------|----------------------|------------|---------|
| 特徴 | ルーエとモンロビオーロ・ディ・ブッシアの畑より。 | | | | |
| 味わい | 華やかな香りはバラやスミレの花束。酸味もキレイでエレガント。熟成も楽しめるしっかりしたワイン。 | | | | |
| ブドウ品種 | ドルチェット100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 畑によって様々 | 土壌 | 粘土質 石灰質 | 発酵 | セメントタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | スラヴォニア産の大樽で9~10ヶ月熟成。 | | |
| JAN: | | 2022 | 750ml/6 | PM1122-36A | ¥6,000 |



Langhe Freisa DOC

ランゲ フレイザ DOC

イタリア国内で殆ど消費される希少なフレイザ。数量限定入荷。

| | | | | | |
|--------|---|---------|-----------------|--------|---------|
| 特徴 | 20年から温暖化の影響で伝統的なフリザンテではなくスティルワインにスタイルを変更。 | | | | |
| 味わい | ラズベリーや野イチゴに黒胡椒などスパイスにカカオやミントのニュアンス。きれいな酸が全体をまとめる。 | | | | |
| ブドウ品種 | フレイザ100 | | | Bio認証等 | 有機栽培 |
| 方角&標高 | — | 土壌 | 粘土質 石灰質 | 発酵 | セメントタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | スラヴォニア産の大樽にて熟成。 | | |
| JAN: | 2021 | 750ml/6 | PM1121-71A | ¥7,500 | |



Barbera d' Alba DOC

バルベリーラ ダルバ DOC

熟成の可能性も感じさせる伝統的な味わいを持ったバルベリーラ。

| | | | | | |
|--------|--|---------|---------------------|--------|------------|
| 特徴 | サン・ロレンツォ畑のブドウを使用。18ヶ月樽熟成。 | | | | |
| 味わい | 丸みを帯びた果実味豊かな辛口で、後味にチョコレート、バニラの甘い感じが残る。タンニンも丸い印象。 | | | | |
| ブドウ品種 | バルベリーラ100 | | | Bio認証等 | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南東向き | 土壌 | 粘土質 石灰質 | 発酵 | セメントタンク2週間 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | スラヴォニア産の大樽で18ヶ月樽熟成。 | | |
| JAN: | 2021 | 750ml/6 | PM1121-43A | ¥9,200 | |



Langhe Nebbiolo DOC

ランゲ ネッピオーロ DOC

バローロ用のブドウから造られるセカンドワイン的存在。偉大な造り手の片鱗を楽しむことができる。

| | | | | | |
|--------|--|---------|-------------------|--------|---------|
| 特徴 | カンヌービを50%。造りはバローロとほぼ同じ。ただ熟成を待たずに出荷される。 | | | | |
| 味わい | スマイルの香りやバラの香りにスパイスとブルーベリーの香り。口当たりから果実味が広がり、独特の酸味と丸味を帯びながら主張するタンニン。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネッピオーロ100 | | | Bio認証等 | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 畑によって様々 | 土壌 | 粘土質 石灰質 | 発酵 | セメントタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | スラヴォニア産の大樽で9ヶ月熟成。 | | |
| JAN: | 2021 | 750ml/6 | PM1121-72A | ¥9,200 | |



Barolo DCG

バローロ DCG

酒神バッカスが生み出す自然の奇跡。「バローロとは何か」を知ることができる。

| | | | | | |
|--------|---|----------|----------------------------|---------|----------------|
| 特徴 | 1haのカンヌービ。0.38haずつのルーエとサン・ロレンツォ。1haのトリリオネ（ラ・モッラ村）。ノンフィルター。このうえないピュアな印象の、愛らしくも力強い伝統的なバローロの典型。マグナムボトルはすべて在庫限りの限定品。サン・ロレンツォの畑は植替えに入るため2014年産まで、2015年以降10年間はモエロピオーロ・ディ・ブッシャータの畑を借ります。モンテフォルテ近くのバローロ村。 | | | | |
| 味わい | 素直な香り立ちと心地よく広がるアルコールのボリュームと、尖りのない豊かなタンニンのバランスが素晴らしく良くエレガント。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネッピオーロ100 | | | Bio認証等 | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 畑によって様々 | 土壌 | 粘土質 砂質 | 発酵 | セメントタンク30~50日間 |
| 樹齢&仕立て | 樹齢25年~70年 グイヨ | 熟成 | スラヴォニア産の大樽で30ヶ月樽熟成。1ヶ月瓶熟成。 | | |
| JAN: | 2018 | 1500ml/6 | PM1618-13 | ¥89,000 | |
| JAN: | 2019 | 750ml/6 | PM1119-13A | ¥30,000 | |



Piemonte

La Collina di Dioniso

La Morra

ピエモンテ州

コッリーナ ディ ディオニーゾ社

ラモッラ

22年間働いたアジェンダ アンドレア オベルトから独立し息子ファビオ オベルトが新たに挑戦する新プロジェクト。

2016年9月にアンドレア オベルトの息子ファビオオベルトが設立した新しい会社。当初は信頼できる生産者から葡萄を購入していましたが、現在はアンドレア オベルトの畑の一部を引き継ぎ現在は自社畑の葡萄のみを使用。

WHITE WINE

Langhe Nascetta DOC

ランゲ ナシェッタ DOC

ランゲ地方の土着品種ナシェッタ。フルーティーでしっかりしたミネラルがあり、魚はもちろん肉料理にも。

| | | | | | |
|--------|---|------|-------------------------------|------------|----------------|
| 特徴 | スキンコンタクト無しで発酵。 | | | | |
| 味わい | エノロゴはセルジョ・モリーノ氏。収穫は10月中旬。発酵は自生の酵母を使用し温度管理をしながら行う。 | | | | |
| ブドウ品種 | ナシェッタ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | — | 土壌 | 粘土石灰質 | 発酵 | ステンレスにて 17~18度 |
| 樹齢&仕立て | — | 熟成 | フレッシュ感を閉じ込めたままステンレスタンクで3ヶ月熟成。 | | |
| JAN: | 8022799001565 | 2021 | 750ml/6 | PM2121-25A | ¥3,900 |



RED WINE

Dolcetto d' Alba DOC

ドルチェット ダルバ DOC

La MorraとVerdunoの村の畑から収穫されたドルチェット。茎を取り除きゆっくりプレスをかけます。

| | | | | | |
|--------|---|------|------------------------------------|------------|-------------------|
| 特徴 | 平均的な収穫は9月中旬。ブドウは畑で完熟させてから収穫されます。 | | | | |
| 味わい | フローラルでエレガントな香り。しっかりした果実味がありフレッシュで飲みやすい。 | | | | |
| ブドウ品種 | ドルチェット100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南東 標高350m | 土壌 | 粘土石灰質 | 発酵 | 28°Cでマセラシオンしながら発酵 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢25~30年 ギヨ | 熟成 | 6ヶ月間ステンレスタンクにて熟成。その後瓶詰後静置して安定させます。 | | |
| JAN: | 8022799001589 | 2021 | 750ml/6 | PM1121-25A | ¥2,500 |



Barbera d' Alba DOC

バルベリー ダルバ DOC

華やかさがあり、きれいな酸味を持ち、バルベリーの魅力を引き出しながら現代風にバランスよく仕上げている。

| | | | | | |
|--------|---|------|---------------------------------|------------|-------------------|
| 特徴 | 畑はラ・モッラとヴェルドゥーノにあり、エグラッペを行う。 | | | | |
| 味わい | スマイレやプラムやブルーベリーの様な香り。果実味をアタックから感じ酸味と渋味が広がる。 | | | | |
| ブドウ品種 | バルベリー 100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | — | 土壌 | 粘土石灰質 | 発酵 | ステンレスタンクにて28度で発酵。 |
| 樹齢&仕立て | — | 熟成 | 滓引き後マロラクティック発酵。ステンレスタンクにて6ヶ月熟成。 | | |
| JAN: | 8022799001572 | 2021 | 750ml/6 | PM1121-27A | ¥3,900 |



Barolo DCG

バローロ DCG

ラモッラの自社畑より。伝統を重んじながらも毎年造りを変え最上の味わいを表現。

| | | | | | |
|--------|---|------|---------------------------------|------------|-------------|
| 特徴 | 除梗をして温度管理されたステンレスタンクにて発酵。その後500Lのトノーにて24ヶ月間熟成。 | | | | |
| 味わい | ラズベリーやリコリスにコーヒ、わずかにバルサミコのニュアンス。エレガントでスムーズな口当たり。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネッピオーロ100 | | | Bio認証等 | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南東向き | 土壌 | 泥灰土 | 発酵 | ステンレスタンク5週間 |
| 樹齢&仕立て | ギヨ | 熟成 | 新樽20%、古樽80%のトノーで24か月、瓶内最低6ヶ月熟成。 | | |
| | 24年7月下旬入荷予定 | 2020 | 750ml/6 | PM1120-49A | ¥8,000 |

Barolo DCG Riserva

バローロ DCG リゼルヴァ

ラ・モッラ村で造られたエレガントで熟成したバローロ。アンドレア・オベルトが管理していた畑より。

| | | | | | |
|--------|---|------|--------------------|------------|----------|
| 特徴 | エノロゴはセルジオ・モリーノ氏。収穫は10月中旬。発酵は自生の酵母を使用し温度管理をしながら行う。 | | | | |
| 味わい | バラや落ち葉にリコリスやなめし皮の香り。熟成したワインらしく柔らかさを伴った力強さでゆっくり旨味が広がります。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネッピオーロ100 | | | Bio認証等 | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 標高350m 南東向き | 土壌 | 砂質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | 樹齢65~70年 ギヨ | 熟成 | マロラクティックを行いながら樽熟成。 | | |
| JAN: | | 2016 | 750ml/6 | PM1116-12A | ¥14,600 |



Piemonte

ピエモンテ州

Cooperativa Fra Produttori Soc. Coop. Agr.

コーペラティヴァ フラ プロデューター

Castiglione Falletto

カスティリオーネ ファレット

エノロゴにジョヴァンニ ブロッカールド氏を迎え、品質に安定感が増した生産者協同組合。

ピエモンテのワイン生産の中心であるアルバ村の隣、カスティリオーネ ファレット村にある生産者協同組合。バローロの生産地としても有名です。創立は1958年。当初は傘下集う生産者は増えていきましたが、試行錯誤の日々でした。1978年より今日施行されている環境に配慮した持続性のある農業を見越して、生産者向けの技術支援プログラムを導入。有機化合物や有機肥料を共同購入してきました。それにより品質も売上も向上。現在は飛躍的な成長を遂げて30,000haを管理しています。全体のマネージャーはステファノ ペーシ氏。エノロゴにジョヴァンニ ブロッカールド氏を迎え、さらに品質に安定感が増しました。

RED WINE

Barbaresco DCG Cordana

バルバレスコ DCG コルダナー

熟成感のあるバルバレスコはピエモンテ牛や、白トリュフに合わせるなど、イタリアンのメインにピッタリ。

| | | | | | |
|--------|---|------|------------------------------|------------|------------------|
| 特徴 | 除梗してソフトにプレス。バルバレスコ地区特有の青い粘土の土壌を含んだ畑。 | | | | |
| 味わい | バルサミコやスマイレの香り。アタックはエレガント。その後スパイシーさとタンニンを含み込むような果実味が広がり、長い余韻へ。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネッピオーロ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 畑によって様々 | 土壌 | 粘土や泥灰土 | 発酵 | スキコンタクトして約10日間発酵 |
| 樹齢&仕立て | ギヨ | 熟成 | フランス産とスラヴォニア産のオーク製の樽にて12ヶ月間。 | | |
| JAN: | 4933238092256 | 2015 | 750ml/12 | PM1115-500 | ¥4,800 |



Barolo DCG Riserva Cordana

バローロ DCG リゼルヴァ コルダナー

ブドウの品質とセラーでの熟成によって、古き良き飲みごろのバローロを生産する貴重な協同組合。

| | | | | | |
|--------|--|------|----------------------------------|------------|-----------|
| 特徴 | 収穫したブドウを除梗後、ソフトにプレス。色やアロマの抽出の為、6日間のマセラシオン後20~25日間の発酵。 | | | | |
| 味わい | 煙草や焦がした樽、ドライフラワーやスパイスなどの熟成を感じる香り。少し若々しさを感じる酸が全体のバランスをまとめている。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネッピオーロ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 畑によって様々 | 土壌 | 粘土や泥灰土 | 発酵 | 20~25日間発酵 |
| 樹齢&仕立て | ギヨ | 熟成 | スラヴォニア産のオーク製の樽にて2年間熟成後、最低3年の瓶熟成。 | | |
| JAN: | 4933238092034 | 2013 | 750ml/12 | PM1113-47Q | ¥5,500 |



Piemonte

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grézy

Barbaresco

ピエモンテ州

テヌーテ チーザ アジナーリ デイ マルケージ ディ グレジ

バルバレスコ

バルバレスコで3本の指に入る名醸造家。伝統と自然を表現したワイン造り。

1797年からグレージ家が所有し、1973年にアルベルト グレージ氏の意志によりワインナーリーになりました。畑はピエモンテの中心的地場であるランゲとモンフェラートの間にあります。ブドウ畑はバルバレスコ村で唯一のモノポールの畑マルティネンガ、トレイゾ村に位置するモンテ アリバルド、アレッサンドリア県のラ セッラ、カッシーネ村のモンテ コロンボの4か所にあります。マルティネンガにカンティーナがあり、所有するすべての畑のブドウが集められ、伝統と自然を順守した手法でワイン造りが行われています。

WHITE WINE

Chardonnay Langhe DOC

シャルドネ ランゲ DOC

マルティネンガの丘のすそのとモンテ アリバルドの北向きの畑。ほぼ地元で消費されるカジュアルなシャルドネ。

| | | | | | |
|--------|---|----|---------------------------|--------|----------|
| 特徴 | ステンレスのみで仕込まれる地元消費中心のカジュアルなシャルドネ。シュール リーは4~6ヶ月。生産量は少なめ。 | | | | |
| 味わい | 青リンゴや洋ナシ、酸を思わせるシトラス系の香り。口当たりはしっかり。きれいな酸味とミネラル。ストレートにシャルドネらしさを感じる。 | | | | |
| ブドウ品種 | シャルドネ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南向き、北向き 標高230、370m | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | シュール・リーは4~6ヶ月。ステンレスタンクのみ。 | | |

JAN: 4933238092133

2021

750ml/12

PM2121-65

¥5,200



Grézy Chardonnay Langhe DOC

グレジィ シャルドネ ランゲ DOC

バリックを使い品良く仕上げたボリューム感や、スケール感のある白。

| | | | | | |
|--------|--|----|--------------------------------------|--------|----------|
| 特徴 | バルバレスコやトレイゾにある標高230~370mに位置する南向きの畑。エグラッペ後プレス。低温にてモストを保管。 | | | | |
| 味わい | パニラやシナモン、ヘーゼルナッツの香りにパイナップル。柔らかく芳醇な口当たり独特のミネラル感。余韻も長い。 | | | | |
| ブドウ品種 | シャルドネ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南向き 標高230~370m | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | フランス・アリエ産のバリック(新樽及び2年目)にて発酵。22ヶ月の熟成。 | | |

JAN: 4933238092119

2020

750ml/12

PM2120-58

¥8,000



Sauvignon Langhe DOC

ソーヴィニオン ランゲ DOC

バルバレスコ村(1.82ha)とトレイゾ村(0.98ha)にある畑。

| | | | | | |
|--------|---|----|----------------------------|--------|-----------------|
| 特徴 | 低温でブドウを落ち着かせた後ステンレスタンクで15から20日間低温発酵。 | | | | |
| 味わい | 緑がかった麦藁色。グレープフルーツやライチ、黄桃の香り。しっかりとした口当たりとの飲み口の良さが特徴。 | | | | |
| ブドウ品種 | ソーヴィニオン・ブラン100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南 北西向き 230~250m 370m | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク15~20日間 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレスタンクでシュールリーしながら5ヶ月間熟成。 | | |

JAN: 4933238092126

2021

750ml/12

PM2121-60

¥5,200

JAN:

2022

750ml/12

PM2122-60

¥5,600



RED WINE

Barbera d'Asti DCG

バルベーラ ダスティ DCG

ピエモンテの生ハムやサラミ、パスタや若いチーズにもピッタリな日常的に楽しめるワイン。

| | | | | | |
|--------|---|----|--|--------|--------------|
| 特徴 | アレッサンドリア県カッシーネにある畑。伝統的な方法で醸造を行う。ステンレスタンクにてマロラクティック。 | | | | |
| 味わい | ブラックベリー、ラズベリーや熟したチェリーの典型的な香り。エレガントで個性的なバランス良い味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | バルベーラ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南向き 標高280m | 土壌 | 石灰質 泥灰質 | 発酵 | ステンレスタンク10日間 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | アリエ産のバリック(2~3年物)とスラヴォニアン・オークの大樽(2,500L)にて5ヶ月間熟成。 | | |

JAN: 4933238092102

2021

750ml/12

PM1121-99

¥4,200

JAN: 8021934007417

2022

750ml/12

PM1122-99

¥4,400



Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba DOC

モンテ アリバルド ドルチェット ダルバ DOC

マルティネンガを望む高台、モンテ アリバルドにある古くから所有する畑。石灰質土壌で南向きの斜面で栽培。

| | | | | | |
|--------|--|----|----------------------------|--------|---------------|
| 特徴 | バルバレスコの区画であえて、キャラクターのしっかりしたドルチェットを栽培。 | | | | |
| 味わい | チェリーやブルーベリージャムにローズマリー。熟した果実味と丸みを帯びた渋み。フィニッシュはエレガントさがありながら長め。 | | | | |
| ブドウ品種 | ドルチェット100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南向き 標高360m | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | 温度調整しながら6~7日間 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | MLF後ステンレスとコンクリートタンクで5ヶ月熟成。 | | |

JAN: 4933238091921

2020

750ml/12

PM1120-107

¥4,200



Monte Colombo Barbera d'Asti DCG

モンテ コロンボ バルベーラ ダスティ DCG

アレッサンドリア県カッシーネにあるモンテ コロンボの畑。ブドウのセレクションを行っている。

| | | | | | |
|--------|---|----|---------------------------------------|--------|-----------------|
| 特徴 | タンク内に蓋を浮かべて、皮を浸透させ10~20日間発酵。毎日ルモンタージュを行う。 | | | | |
| 味わい | 口当たりが良く、エレガントで力強いキャラクター、優れたバランスと余韻の長さ。個性豊かなワイン。 | | | | |
| ブドウ品種 | バルベーラ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南向き 標高280m | 土壌 | 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク10~20日間 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | フレンチバリックで12ヶ月、スラヴォニアン・オークの大樽にて16ヶ月熟成。 | | |

JAN: 4933238087610

2014

750ml/12

PM1114-104

¥7,500



Virtus Langhe Rosso DOC**ヴィルトゥス ランゲ ロッソ DOC**

Virtusは勇気の意味。ランゲ地方で初めて造られたブレンド。バルベラ×カベルネ ソーヴィニオン。

| | | | | | |
|--------|--|------|-------------------|------------|---------|
| 特徴 | バルバレスコアエリアでマルティネンガを含んだ下部に位置する畑。 | | | | |
| 味わい | 熟した果実、チョコレート、黒コショウの香り。タックは柔らかく、果実の酸味が広がり始めたと同時に品が良い渋味も感じられる。 | | | | |
| ブドウ品種 | バルベラ60、カベルネ・ソーヴィニオン40 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南南西向き 標高225m、240m | 土壌 | 石灰質 泥灰質 | 発酵 | 品種ごとに発酵 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | フランス産バリック28ヶ月間熟成。 | | |
| JAN: | 4933238087627 | 2011 | 750ml/12 | PM1111-103 | ¥8,200 |

**Martinenga Langhe Nebbiolo DOC****マルティネンガ ランゲ ネッピオーロ DOC**

マルティネンガの畑の中から、樹齢の若い木やバルバレスコにならなかったブドウを使用しています。

| | | | | | |
|--------|---|------|------------------------|------------|--------------|
| 特徴 | 果皮と共に6~7日間、ルモンタージュしながら発酵。アルコール発酵後マロラクティック発酵。 | | | | |
| 味わい | ラズベリーやプラム、ブラックチェリーにチェリージャムの香り。フレッシュで華やかな味わい。長く続く余韻。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネッピオーロ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南 南西向き 標高280m | 土壌 | 石灰質 泥灰質 | 発酵 | ステンレスタンク10日間 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレスかセメントタンクにて6ヶ月間熟成。 | | |
| JAN: | 4933238092089 | 2021 | 750ml/12 | PM1121-102 | ¥6,000 |

**Martinenga Barbaresco DOCG****マルティネンガ バルバレスコ DOCG**

バルバレスコのエレガントさを表現する最高の区画。熟成によりセクシーさを感じる特別なワイン。

| | | | | | |
|--------|--|------|---|-----------|-----------------|
| 特徴 | 毎日ルモンタージュを行い10~15日間発酵、そのままマロラクティックに移行。 | | | | |
| 味わい | スマイレや森の木の実、イチゴやブラックチェリーのジャム、クローブの芳香性のある香り。複雑でしっかりした味わいと余韻。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネッピオーロ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南 南西向き 標高280m | 土壌 | 石灰質 泥灰質 | 発酵 | ステンレスタンク10~15日間 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | フレンチバリックで数ヶ月、スラヴォニアン・オークの大樽 (50HL)にて30ヶ月熟成。 | | |
| JAN: | 4933238092096 | 2019 | 750ml/12 | PM1119-98 | ¥16,000 |
| JAN: | | 2020 | 750ml/12 | PM1120-98 | ¥17,000 |

**Gaiun Martinenga Barbaresco DOCG****ガイウン マルティネンガ バルバレスコ DOCG**

1982年から。マルティネンガ内にある単一畑。Asiliの隣。良い年にのみ生産する。

| | | | | | |
|--------|---|------|-------------------|--------------|-----------------|
| 特徴 | 果皮と共に8~10日間マセラシオン。果帽を沈めて5~10日間発酵。その後マロラクティック発酵を行う。 | | | | |
| 味わい | タバコやリコリス、黒胡椒にわずかにチョコレートやバルサミコの香り。エレガントで調和のとれた味わい。シルキーなタンニン。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネッピオーロ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南向き 230~290m | 土壌 | 石灰質 泥灰質 | 発酵 | ステンレスタンク10~15日間 |
| 樹齢&仕立て | 樹齢20~25年 グイヨ | 熟成 | アリエ産バリックで35ヶ月間熟成。 | | |
| JAN: | 4933238092072 | 2017 | 750ml/6 | PM1117-101AQ | ¥23,000 |

**Camp Gros Martinenga Barbaresco Riserva DOCG****キャンプ グロス マルティネンガ バルバレスコ リゼルヴァ DOCG**

良い年にしか仕込まれない最高峰。特別なセレクションにより完璧な品質を表現。

| | | | | | |
|--------|---|------|--|--------------|-----------------|
| 特徴 | 8~10日間マセラシオン。果帽を沈めて、毎日ルモンタージュを行い8~10日間発酵、そのままマロラクティックに移行。 | | | | |
| 味わい | スマイレや森の木の実やブラックチェリー、プラムや麦わらの調和のとれた香り。味わいは心地よく、調和がとれ、長い余韻。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネッピオーロ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南西向き 標高280m | 土壌 | 石灰質 泥灰質 | 発酵 | ステンレスタンク10~15日間 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | フレンチバリック6ヶ月、スラヴォニアン大樽 (2,500L)にて22ヶ月間。その後瓶内15ヶ月。 | | |
| JAN: | 4933238092065 | 2015 | 750ml/6 | PM1115-100AQ | ¥30,000 |

**Piemonte****Cantina Sociale del Nebbiolo****Veza d'Alba****ピエモンテ州****カンティーナ ソチャーレ デル ネッピオーロ****ヴェッツァ ダルバ**

創立は1959年。ロエーロにおけるワインビジネスで重要な役割を担っているカンティーナ。

1959年9月30日に23の生産者が集まり設立された協同組合。ワイン造りに最適な環境なロエーロの中心部に位置します。段々畑や緩やかな丘、高い山々がマイクロリマを形成しています。現時点で170の生産者が集まって280haの畑を管理しています。土着品種を中心に最適な畑でそれぞれの品種を栽培しています。自然との調和を意識して、母なる自然のリズムを感じながら奇跡のワインを生み出す努力をしています。少ない量ではありますが有機栽培にも挑戦しています。

WHITE WINE**Roero Arneis DOCG****ロエーロ アルネイス DOCG**

アンティパストや魚料理と非常に相性の良い辛口白ワイン。

| | | | | | |
|--------|--|------|------------------|------------|----------|
| 特徴 | 土壌は石灰を含んだ泥灰土。温度コントロールしながらスチール製のタンクにて発酵、熟成。 | | | | |
| 味わい | ミネラルや洋梨、バナナを思わせるフルーティーな香り。フレッシュでキレの良い辛口。 | | | | |
| ブドウ品種 | アルネイス100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | — | 土壌 | 石灰を含んだ泥灰土 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | — | 熟成 | ステンレスタンクにて発酵、熟成。 | | |
| JAN: | 4933238092874 | 2022 | 750ml/6 | PM2122-46A | ¥2,600 |



Piemonte

ピエモンテ州

L'arrogancia

ラルマンジャ

Canelli

カネツリ

自然にやさしい有機農法とワインの品質向上に努める発展途上の生産者。

1850年から白トリュフの産地でもあるカネツリの土地でワインを造り始める。1988年から商業的にワイナリーを営んでいたが、現在の当主イグナツィオ ジョヴェネがアルバの醸造学校を卒業を期に1988年より方向転換をし自然を尊重した農業としてのワイン造りを始める。化学肥料を使わず、害虫退治用の農薬を大幅に削減し、環境へのインパクトが全くない、またはインパクトの低いワイン造りに努めている家族経営の生産者。

WHITE WINE

Piemonte DOC Chardonnay Pratorotondo

ピエモンテ DOC シャルドネ プラトロント

現在ピエモンテ州で栽培されるシャルドネのうち最も古い歴史を持つ区画。

| | | | | | |
|--------|--|------|-----------------------------------|------------|----------|
| 特徴 | 勾配約10%。土壌は石灰質が強く、水捌け良好。有機物質に乏しく、砂・凝灰岩・粘土が層をなす。木樽とステンレス製タンクの割合は、年によって変わる。一部マロラクティック発酵を行う。 | | | | |
| 味わい | 香りはフローラルで、バナナ、ハチミツ、バニラ、パンの香りが感じられ、はっきりとしたミネラルが特徴。 | | | | |
| ブドウ品種 | シャルドネ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 主に北西向き 標高170~180m | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | 木樽&ステンレス |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | 6ヶ月間熟成。20%樽80%ステンレス熟成。新樽と1~2年樽使用。 | | |
| JAN: | 4933238093710 | 2022 | 750ml/12 | PM2122-59Q | ¥2,600 |
| JAN: | | 2023 | 750ml/12 | PM2123-59 | ¥2,700 |



Piemonte DOC Chardonnay Robi & Robi

ピエモンテ DOC シャルドネ ロビ&ロビ

現在ピエモンテ州で栽培されるシャルドネのうち最も古い歴史を持つ区画。

| | | | | | |
|--------|---|------|--------------------------|-----------|--------|
| 特徴 | 勾配は約10%。水捌けの良い土地。一部マロラクティック発酵を行う。 | | | | |
| 味わい | バナナのようなトロピカルフルーツ、ハチミツ、バニラ、パンの香りがわずかに感じられる。バランスの良い樽のニュアンス。 | | | | |
| ブドウ品種 | シャルドネ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 北西向き 標高170~180m | 土壌 | 凝灰岩片 粘土質 石灰質 | 発酵 | 木樽 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | 7~9ヶ月間樽熟成。50%新樽。1~2年樽使用。 | | |
| JAN: | | 2021 | 750ml/12 | PM2121-57 | ¥4,600 |



Moscato D' Asti DOCG Canelli

モスカート ダスティ DOCG カネツリ

カネツリはモスカート ダスティ生産地名称地域のうち、もっとも生産に適した区域の一つ。

| | | | | | |
|--------|---|------|-----------------|------------|--------------|
| 特徴 | 9月1日~15日頃の収穫。ソフトプレスの後、コールドマセラシオン、その後オートクレーブ（圧力釜）にて発酵の後瓶詰。 | | | | |
| 味わい | フローラルかつフルーティな風味を特徴とし、アカシアの花、ナシ、柑橘類、ムスク、セージの香りが感じられる。 | | | | |
| ブドウ品種 | モスカート100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南南東向き 標高190m | 土壌 | 石灰岩片を含む凝灰岩と泥土 | 発酵 | オートクレーブ（圧力釜） |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | オートクレーブにて約30日間。 | | |
| JAN: | 4933238093727 | 2022 | 750ml/12 | PM2122-61Q | ¥2,600 |



RED WINE

Nizza DOCG Tiron

ニツァ DOCG ティトン

ニツァはバルベラ ダスティにおいて最も優良なバルベラの畑。14年に単独DOCGとして昇格。

| | | | | | |
|--------|--|------|-----------------|------------|----------|
| 特徴 | アルカリ性が強く有機質に乏しい、凝灰岩片を多く含む水はけの良い土壌と、アルカリ性かつ粘土質の深い土壌が混合している。 | | | | |
| 味わい | 香りは果実の種、イチゴ、スマイル、バニラ、アーモンドを連想させ、ときに火打ち石の香りが感じられる。 | | | | |
| ブドウ品種 | バルベラ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南東 西向き 標高200~260m | 土壌 | 凝灰岩片 粘土質 | 発酵 | 木樽&ステンレス |
| 樹齢&仕立て | 樹齢29~79年 コルドーネ | 熟成 | 大樽にて行われ6~18ヶ月間。 | | |
| JAN: | 4933238093703 | 2020 | 750ml/12 | PM1120-95Q | ¥4,200 |
| JAN: | | 2021 | 750ml/12 | PM1121-95 | ¥4,300 |



Piemonte

ピエモンテ州

La Mesma

ラメズマ

Gavi

ガヴィ

ラメズマは2000年にロジーナ姉妹が満を持してスタートさせた比較的新しい有機栽培の生産者。

2000年にパオロ、フランチェスカ、アンナの3姉妹によってスタート。エチケットに描かれている小さな黄色いバラは家彼女たちのファミリーネームのロジーナ（小さなバラ）から来ています。元々ブドウ造りを行っていた訳ではなく、彼女達の母親の望みであった自分たちのアジエンダを持ちたいという思いをかなえるため趣味のワイン造りから仕事としてもワイン造りを始めていきました。ラメズマの畑はガヴィの中心部であるモンテロンドとタッサローロに位置します。リグーリアとピエモンテの境付近に位置しており、沿岸からは遠く離れた場所にあります沿岸からの影響を多分に受けている独特な地域です。25haの畑は主に南向き、標高約300mで周辺は木々に囲まれておりブドウにとって好条件の立地にありバイオダイバーシティに富んだ土壌。彼女たちのワイン造りのモットーとしてブドウが育ちやすい様、最小限の手助けは行うが基本的その年や育った場所の特徴を最大限引き出すべく極力手を加えない自然な造りを行っています。肥料においても土に負担をかけない様、海藻やプロボリスからできる有機肥料のみを使用。電力も太陽光を利用するソーラーパネルからの電力を使用しています。

WHITE WINE

Gavi DOCG Le Rose

ガヴィ DOCG レローズ

北側に位置するタッサローロの畑より。《less is more》の信条のもと醸造において必要最低限の介入のみ。

| | | | | | |
|--------|--|------|---------------|-----------|----------|
| 特徴 | 収穫は手摘み。収穫量4000L/ha。ステンレスタンクで温度管理しながら発酵。その後熟成を行う。 | | | | |
| 味わい | グレープフルーツや青りんごの香り。ガヴィらしいフレッシュで爽やかな果実味とミネラル。 | | | | |
| ブドウ品種 | コルテーゼ100 | | Bio認証等 | | ユーロリーフ |
| 方角&標高 | 南向き 標高300m | 土壌 | 赤い粘土質土壌 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレスタンクにて熟成。 | | |
| JAN: | 4933238095233 | 2020 | 750ml/12 | PM2120-66 | ¥2,800 |



JAN: 4933238095226 2021 750ml/12 PM2121-66 ¥2,800

Gavi del Comune di Gavi DOCG Etichetta Gialla

ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ DOCG エチケッタ ジャッラ

日照と海岸からの涼風に恵まれたモンテロトンド ディ ガヴィの自社畑より。

| | | | | | |
|--------|---|----|---------------|----|----------|
| 特徴 | 収穫は手摘み。収穫量4000L/ha。ステンレスタンクで温度管理しながら発酵その後熟成を行う。 | | | | |
| 味わい | 色あいは輝く麦わら色。アプリコットやパーペナ、僅かにシトラスの香り。フレッシュで豊かな果実味。 | | | | |
| ブドウ品種 | コルテーゼ100 | | Bio認証等 | | ユーロリーフ |
| 方角&標高 | 南東向き 標高350m | 土壌 | 石灰岩 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | 樹齢20年 ギュイヨ | 熟成 | ステンレスタンクにて熟成。 | | |

JAN: 4933238091945 2021 750ml/12 PM2121-63Q ¥3,000

JAN: 4933238095202 2022 750ml/12 PM2122-63 ¥3,600

Gavi Riserva DOCG Vigna della Rovere Verde

ガヴィ リゼルヴァ DOCG ヴィーニャ デッラ ロヴェレ ヴェルデ

タッサローロにある樹齢400年以上のこの地域で有名なオークの古木ロヴェレ ヴェルデが名前の由来。

| | | | | | |
|--------|---|----|------------------------|----|---------|
| 特徴 | 収穫は手摘み。ソフトプレスの後セメントタンクにて温度管理しながら発酵、熟成。 | | | | |
| 味わい | 深い麦わら色。オレンジピールや白い花、蜂蜜など複雑な香り。長い余韻と厚みのある味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | コルテーゼ100 | | Bio認証等 | | ユーロリーフ |
| 方角&標高 | 南東向き 標高350m | 土壌 | 赤土 | 発酵 | セメントタンク |
| 樹齢&仕立て | 樹齢51年 ギュイヨ | 熟成 | セメントタンク12ヶ月、瓶内12ヶ月間熟成。 | | |

JAN: 4933238091952 2018 750ml/12 PM2118-64Q ¥6,000

JAN: 4933238095219 2019 750ml/12 PM2119-64 ¥6,600

Lombardia

Az. Agr. CAVALLERI

Erbusco

ロンバルディーア州

アジェンダ アグリコーラ カヴァッレリ

エルブスコ

ナチュラルなフランチャコルタらしさを追求する生産者。有機栽培のブドウを使用。化学肥料は使用しません。

ブドウはすべて自社畑。発泡性の白は、すべてシャルドネのみというこだわり。ロゼのみピノ ネーロをブレンド。エルブスコに移り住んでから18代、600年に亘る歴史ある家系。元々金融会社の社長を務めていたジョヴァンニ カヴァッレリ氏が1980年にワイン事業を継承（2005年没）。現在ではその娘たちが経営に参加。家族経営の生産者で発泡性フランチャコルタの生産量はおよそ19万本と圧倒的に小規模です。畑はシャルドネ（発泡用）が37ha、ピノ ネーロ1.5ha、スティールワインでは、カベルネ、メルロー、合わせて5haの畑で栽培しています。発泡用のブドウは8月に収穫。9月にスティールワイン用のブドウを収穫。収穫したブドウを厳選し、その日のうちにプレス。ファーストプレスのみを使用。ルミアージュは手作業。デゴルジュマンの時期を裏ラベルに記載。

SPARKLING WINE

Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs Nature

フランチャコルタ DOCG ブラン ドゥ ブラン ナチュラル

ピオディナミに転向した15年間で培われた栽培と醸造の経験を最大限生かし大幅なりニューアルを遂げた新しいブラン ドゥ ブラン。日光による品質劣化を避けるため色付きのボトルを採用。

| | | | | | |
|--------|--|----|---------------------------------|----|----------------|
| 特徴 | ワインの90%は2019年の収穫のシャルドネ、10%を2018年のリザーブをブレンド。天然酵母による自発的な発酵を促し、極力人の手の介入しない醸造を行う。ルミアージュは手作業で4週間。 | | | | |
| 味わい | きめ細かい泡と果実味が酸をまろやかにしており、口当たりはソフト。突出したエレガンスを感じる華やかな味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | シャルドネ100 | | Bio認証等 | | ピオディナミ |
| 方角&標高 | 南北 東西向き 標高250m | 土壌 | モレニック | 発酵 | ステンレス80%、大樽20% |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | ステンレス80%と大樽20%熟成。最低24ヶ月間瓶内二次発酵。 | | |

JAN: 4933238093772 NV 750ml/6 LB4119-02AQ ¥7,000

Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Satèn Brut BIO

フランチャコルタ DOCG ブラン ドゥ ブラン サテン ブリュット

日照の良い畑の優れた葡萄のみをセレクトして造られたサテン。酸を包みこむふくよかな果実味が特徴的。

| | | | | | |
|--------|--|----|---------------------------------|----|----------------|
| 特徴 | 2018年のシャルドネ100%で仕込まれたサテン。生産本数13,340本のみ。収穫は8月20～31日まで。天然酵母のみ使用。 | | | | |
| 味わい | きめ細かい持続性のある泡立ちでクリーミー。ドライフルーツやアプリコットの香り。旨みが口いっぱい広がる。 | | | | |
| ブドウ品種 | シャルドネ100 | | Bio認証等 | | ピオディナミ |
| 方角&標高 | 東西向き 標高250m | 土壌 | モレニック | 発酵 | ステンレス85%、大樽15% |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | ステンレス85%と大樽15%熟成。最低36ヶ月間瓶内二次発酵。 | | |

JAN: 4933238087993 2018 750ml/6 LB4118-03AN ¥7,800

JAN: 4933238093789 2019 750ml/6 LB4119-03A ¥8,900

Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Pas Dosè

フランチャコルタ DOCG ブラン ドゥ ブラン パドセ

ブドウ本来の味わいを大切に旨みを十分に引き出したピュアで芳醇。

| | | | | | |
|--------|--|----|---|----|------------------|
| 特徴 | ルミアージュは手作業。ドサーージュは行いません。 | | | | |
| 味わい | 洋ナシやパッションフルーツの様な香りに、ヘーゼルナッツや白い花の香り。綺麗な果実味と心地よい泡立ち。 | | | | |
| ブドウ品種 | シャルドネ100 | | Bio認証等 | | ピオディナミ |
| 方角&標高 | 南北 東西向き 標高250m | 土壌 | モレニック | 発酵 | ステンレスタンク&バリック10% |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | バリック10%&ステンレス熟成。シャンパーニュ方式にて最低48ヶ月間瓶内二次発酵。 | | |

JAN: 4933238088853 2017 750ml/6 LB4117-11A ¥7,800

JAN: 4933238093796 2018 750ml/6 LB4118-11AN ¥8,900



Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Collezione Grandi Cru

フランチャコルタ DOCG ブラン ドゥ ブラン コッレツィオーネ グランディ クリュ

持てる技術と経験の集大成。フランチャコルタの進化系。エレガントでパワフル。

| | | | | | |
|--------|--|------|---|------------|---------------|
| 特徴 | ルミアージュは手作業。デゴルジュマンの後、出荷前に最低6ヶ月間セラーにて熟成。 | | | | |
| 味わい | ヘーゼルナッツやバターをつけたバケットに、ドライアブリコットの香り。アーモンドの様な香ばしさとドライフルーツをかじったような味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | シャルドネ100 | | Bio認証等 | | ビオディナミ |
| 方角&標高 | 南北 東西向き 標高250m | 土壌 | モレニック | 発酵 | ステンレス&バリック20% |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | バリック20%&ステンレス熟成。シャンパーニュ方式にて最低48ヶ月間瓶内二次発酵。 | | |
| JAN: | 4933238093802 | 2016 | 750ml/6 | LB4116-04A | ¥11,000 |



Franciacorta DOCG Collezione Rosé

フランチャコルタ DOCG コッレツィオーネ ロゼ

ロゼらしいエレガントさと芯の強さを両立させた極上のフランチャコルタ。100%ラベルの年号のブドウ。

| | | | | | |
|--------|---|------|---|------------|---------------|
| 特徴 | デゴルジュマンの後、出荷前に最低4ヶ月間セラーにて熟成。一次発酵後赤ワインとブレンド。 | | | | |
| 味わい | 効果的なスキンコンタクトにより、エレガントでバランスが良く力強い味わいが広がる。 | | | | |
| ブドウ品種 | ピノ・ネーロ100 | | Bio認証等 | | ビオディナミ |
| 方角&標高 | 南北 東西向き 標高250m | 土壌 | モレニック | 発酵 | ステンレス&バリック20% |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | バリック20%&ステンレス熟成。シャンパーニュ方式にて最低48ヶ月間瓶内二次発酵。 | | |
| JAN: | 4933238088860 | 2017 | 750ml/6 | LB8117-02A | ¥8,800 |



RED WINE

Di Mano In Mano IGT Sebino Rosso

ディ マーノ イン マーノ IGT セビーノ ロッソ

親から子へ、手から手へ。世代交代に思いを寄せた、時代を超えて伝えていきたいポリシーを表現した飲み頃の赤。

| | | | | | |
|--------|--|------|-------------------------------|------------|----------|
| 特徴 | 10月初旬に収穫。4000kg/1ha。ブドウ1000kg毎に60Lのワイン（60%）。泡じやないカヴァッレリ。 | | | | |
| 味わい | 森のキノコや下草の香りにかシスリキュールの香り。アタックは柔らかく熟した果実味が広がっていき、渋みが心地よい。 | | | | |
| ブドウ品種 | メルロー、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニヨン | | Bio認証等 | | ビオディナミ |
| 方角&標高 | — | 土壌 | モレニック | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | 大きなポットにて24ヶ月以上熟成。2021年 10月瓶詰。 | | |
| JAN: | 4933238093765 | 2017 | 750ml/6 | LB1117-10A | ¥4,500 |



Veneto

Cantina Valpantena

Verona

ヴェネト州

カンティーナ ヴァルパンテーナ

ヴェローナ

世界中からインポーターが買付に殺到。リーズナブルな価格が魅力の良心的な造り手。

創立は1958年。ヴェローナから数分の所にあるヴァルパンテーナ渓谷の協同組合。現在260の農家で700ha（ヴェローナDOCのほぼ全て）のブドウ園を経営しています。仕立てはベルゴラ。グレイもトライしています。アマローネはグレイ移行中。ステンレスタンクの殆んどが500hlでその数なんと200。そしてすべてのタンクを自動管理。現在の発酵温度や熟成の度合いはもちろんのこと、過去の発酵のデータも即座に検索可能。出来上がったワインも最新の味覚判定機で確認。赤ワインに青いタンニンを残さないようにブドウから種を除去。雑味のないエレガントな仕上がりに。業界紙やワインのジャーナリストに取り上げられることも多く、ワインコンクールにおいても多くの賞を獲得しています。

WHITE WINE

Garganega Torre del Falasco IGT Veneto

ガルガネーガ トッレ デル ファラスコ IGT ヴェネト

他の追随を許さない価格と品質のバランス。

| | | | | | |
|--------|--|------|---------------|-------------|----------|
| 特徴 | 収穫は手摘み。少し遅摘みのブドウを使用。ステンレスで14~18度の低温発酵。スキンコンタクトも少し行う。 | | | | |
| 味わい | トロピカルフルーツのニュアンスが心地良いフルーティーな味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | ガルガネーガ100 | | Bio認証等 | | — |
| 方角&標高 | 畑によって様々 | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | 樹齢10~15年 | 熟成 | ステンレスタンクにて熟成。 | | |
| JAN: | 4933238092218 | 2022 | 750ml/6 | VE2122-10AV | ¥1,800 |
| JAN: | 4933238095264 | 2023 | 750ml/6 | VE2123-10AV | ¥1,800 |

配送条件：ケース単位



Chardonnay dell Veneto BARONCINO IGT Veneto

シャルドネ デル ヴェネト バロンチーノ IGT ヴェネト

コスト パフォーマンスに優れた国内外で評価の高いシャルドネ。

| | | | | | |
|--------|---|------|---------------|------------|----------|
| 特徴 | 石灰質土壌。スキンコンタクト短いコールド・マセラシオンを行う。発酵温度は12~16度。 | | | | |
| 味わい | ミルクィーでパイナップルの酸味。厚みのある味わいの辛口。 | | | | |
| ブドウ品種 | シャルドネ100 | | Bio認証等 | | — |
| 方角&標高 | 畑によって様々 | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | 樹齢15年 | 熟成 | ステンレスタンクにて熟成。 | | |
| JAN: | 4933238092904 | 2022 | 750ml/6 | VE2122-08A | ¥2,400 |

配送条件：ケース単位



RED WINE

Corvina Torre del Falasco IGT Veneto

コルヴィーナ トッレ デル ファラスコ IGT ヴェネト

ブドウ本来の個性を表現した、シンプルながら個性の光る味わいが特徴。

| | | | | | |
|--------|--|------|---------------|-------------|----------|
| 特徴 | 収穫は手摘み。22~28度で10日間発酵。 | | | | |
| 味わい | 黒砂糖やプラムの様な香り。軽い口当たりで酸味と優しいタンニン。バランスの良い味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | コルヴィーナ100 | | Bio認証等 | | — |
| 方角&標高 | 標高0~350m | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | 樹齢10~13年 | 熟成 | ステンレスタンクにて熟成。 | | |
| JAN: | 4933238091723 | 2022 | 750ml/6 | VE1122-09AV | ¥1,800 |

配送条件：ケース単位



JAN: 4933238095240 2023 750ml/6 VE1123-09AV ¥1,800

Valpolicella DOC Valpantena RITOCGO**ヴァルポリチェッラ DOC ヴァルパンテーナ リトッコ**

リパッソにより丸みあるタンニンがもたらされボディの厚いバランスの良い味わいに仕上がっている。

| | | | | | |
|--------|--|----|---------------|--------|--------------|
| 特徴 | 伝統的な製法であるリパッソ（アマローネとレチオートで使われたブドウ果皮をワインに加えて再発酵）によるボディの厚いワイン。 | | | | |
| 味わい | 凝縮した果実感に心地良く柔らかめの渋味。バランスのとれた重口。 | | | | |
| ブドウ品種 | コルヴィーナ70、ロンディネッラ30 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 畑によって様々 | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク10日間 |
| 樹齢&仕立て | 樹齢15~20年 | 熟成 | 木樽にて8~12ヶ月熟成。 | | |

JAN: 4933238092898 2020 750ml/6 VE1120-06A ¥2,700

Premium Apasio Rosso Veronese IGT**プレミアム アパジオ ロッソ ヴェロネーゼ IGT**

アマローネに近いスタイルで造られるIGT。手頃な価格が魅力です。

| | | | | | |
|--------|--|----|---|--------|-----------|
| 特徴 | 少なくとも4ヶ月間の陰干しで40%の水分を除去。ルモンタージュは1日4~5回。 | | | | |
| 味わい | 干しブルーベリーやスリズにアーモンドチョコの香り。丸みを帯びた口当たりで熟した果実味と甘さのあるタンニン。しっかりした余韻。 | | | | |
| ブドウ品種 | コルヴィーナ、ロンディネッラ、カベルネ ソーヴィニヨン | | | Bio認証等 | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南東向き | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | 10~15日間発酵 |
| 樹齢&仕立て | ペルゴーラ・ヴェロネーゼ | 熟成 | フランス産のバリックとアメリカ産のバリックとポットの組み合わせで2年間の熟成。 | | |

JAN: 4933238092201 2019 750ml/6 VE1119-15AN ¥2,900

Amarone della Valpolicella DCG Torre del Falasco**アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ DCG トッレ デル ファラスコ**

偉大な生産者、アレグリーニに指導を受けて生み出された伝統と革新のアマローネ。

| | | | | | |
|--------|---|----|----------------|--------|-------------|
| 特徴 | 少なくとも4ヶ月の陰干しで40%のウエイトダウンを行なう。 | | | | |
| 味わい | カカオやスパイスにブルーベリーやブラックチェリー。味わいは口当たりからパワフルで、バランスも良く十分な果実味を感じさせる。 | | | | |
| ブドウ品種 | コルヴィーナ70、コルヴィノーネ20、ロンディネッラ10 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 標高350m | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | 18~22度で20日間 |
| 樹齢&仕立て | 樹齢10~15年 ギヨ | 熟成 | 18ヶ月間バリックにて熟成。 | | |

JAN: 8030625000446 2018 750ml/6 VE1118-10A ¥5,500

JAN: 4933238095257 2019 750ml/6 VE1119-10A ¥6,500

Veneto**Colli Vicentini****Montecchio Maggiore****ヴェネト州****コッリ ヴィチエンツィーニ****モンテッキオ マジオーレ****2,000haを所有し、最先端技術を駆使し最良のワインを生み出す優良生産者協同組合。**

ロミオ&ジュリエットの城の横にある近代的なセラー。創業は1955年。33人の熱心なブドウ生産者により始められました。今では1,400人のメンバーと丘を中心とした2,000haの畑を所有。気候も良くブドウにとって重要な日射量も充分に得ることができます。ブドウの個性や品質、地域性を重視したワインを生産しています。良いワインはいい畑からをモットーに土地を敬いブドウ生産者と醸造家と一緒にワイン造りに取り組んでいます。

SPARKLING WINE**Cuvee dei Montecchi Spumante Extra Dry Torre dei Vescovi****キュヴェ デイ モンテッキ スプマンテ エクストラ ドライ トッレ デイ ヴェスコヴィ**

ガルガネーガ主体のスプマンテ。フルーティーで洋梨やマスカットの香り。ミネラル感もありアンティパストに合わせやすい。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|--------|--|----|--------------|--------|----------|
| 特徴 | 最適なサービス温度は6~8度。最初の発酵からステンレスタンク。 | | | | |
| 味わい | レモンイエロー。柔らかい泡立ち。フルーティーで洋梨やマスカットの香り。ミネラル感もありアンティパストに合わせやすい。 | | | | |
| ブドウ品種 | ガルガネーガ主体 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 南東向き | 土壌 | 石灰質 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ&シロヴォス | 熟成 | シャルマー方式2次発酵。 | | |

JAN: 4933238092829 NV 750ml/6 VE4100-07AQ ¥2,200

Prosecco DOC ROMEO**プロセッコ DOC ロメオ**

ロメオはロミオ（&ジュリエット）のイタリア語読み。フルーティーで柑橘系の甘酸っぱさが魅力。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|---------|---|----|----------------------|--------|----------|
| 特徴 | ステンレスタンクで温度調整しながら発酵後、さらに調整酵母を加えて二次発酵を行います。 | | | | |
| 味わい | アカシアの花や青りんご、レモンの爽やかな香り。ソフトで持続性のある泡立ちが、果実味をより際立たせて飲みやすい。 | | | | |
| ブドウ品種 | グレーラ100 | | | Bio認証等 | — |
| 植密度&収穫量 | 3,500~4,000本/ha 130hl/ha | 土壌 | 石灰質 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ&シロヴォス | 熟成 | 密閉ステンレスタンクにて発酵と2次発酵。 | | |

JAN: 4933238092812 NV 750ml/6 VE4100-04AQN ¥2,400

JAN: 4933238092812 NV 750ml/6 VE4100-04AQ ¥2,400



WHITE WINE

Pinot Grigio Vicenza DOC

ピノグリージョ ヴィチェンツァ DOC

華やかで果実味豊かなピノグリージョ。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|---------|--|----|------------------|----|----------|
| 特徴 | 土壌は粘土質と石灰質が混じる通気性のある丘。発酵と熟成は16~18度で温度管理されたステンレスタンクで6ヶ月間行う。 | | | | |
| 味わい | 繊細で複雑な香りにフローラル系の香りが混じる。滑らかでフレッシュな果実味とボディのある辛口。 | | | | |
| ブドウ品種 | ピノグリージョ100 | | Bio認証等 | | — |
| 植密度&収穫量 | 2,500~3,000本/ha 84hl/ha | 土壌 | 粘土石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。 | | |

JAN: 4933238092799

2022

750ml/6

VE2122-86A

¥2,200



Sauvignon Vicenza DOC

ソーヴィニヨン ヴィチェンツァ DOC

すっきりとしたハーブや柑橘系が特徴的なソーヴィニヨン。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|---------|---|----|------------------|----|----------|
| 特徴 | 土壌は石灰質で傾斜地で栽培。除梗と10度で短時間マセレーション後、14~16度で温度管理されたステンレスタンクで発酵。 | | | | |
| 味わい | ソーヴィニヨンらしいフルーティーな香りにエキゾチックな香り、味わいはポリウムもあるしっかりした辛口。魚介に合う味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | ソーヴィニヨン・ブラン100 | | Bio認証等 | | — |
| 植密度&収穫量 | 2,500~3,000本/ha 84hl/ha | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。 | | |

JAN: 4933238092805

2022

750ml/6

VE2122-87A

¥2,200



RED WINE

Pinot Nero Delle Venezie IGT

ピノ ネーロ デッレ ヴェネツィエ IGT

酸味と果実味のバランスが非常によくとれたピノ ネーロ。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|---------|---|----|--------------|----|----------|
| 特徴 | 土壌は鉄分を多く含む泥灰岩。発酵はステンレスタンクで20~22度で行う。熟成はステンレスと木樽で。 | | | | |
| 味わい | 木苺やチェリー、プラムの華やかでフルーティーな香り、柔らかな口当たりと心地よい余韻。 | | | | |
| ブドウ品種 | ピノ・ネーロ100 | | Bio認証等 | | — |
| 植密度&収穫量 | 2,500~3,000本/ha 84hl/ha | 土壌 | 泥灰岩 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレスと木樽で熟成。 | | |

JAN: 4933238092782

2021

750ml/6

VE1121-88A

¥2,500



Cabernet Vicenza DOC

カベルネ ヴィチェンツァ DOC

やさしいタンニンときれいな果実味を残したイタリアらしいカベルネ ソーヴィニヨン。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|---------|--|----|--------------|----|----------|
| 特徴 | 畑は比較的高地に位置する石灰質、発酵はステンレスタンクで24~26度で行う。熟成はステンレスと木樽で。 | | | | |
| 味わい | 香りはなめし皮、ナッツの香りに僅かにスパイスが混じる。しっかりした味わいの中になめらかさが残るバランスの良いワイン。 | | | | |
| ブドウ品種 | カベルネ・ソーヴィニヨン100 | | Bio認証等 | | — |
| 植密度&収穫量 | 2,500~3,000本/ha 98hl/ha | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレスと木樽で熟成。 | | |

JAN: 4933238094267

2022

750ml/6

VE1122-89A

¥2,200



Veneto

Cantina di Gambellara

Gambellara

ヴェネト州

カンティーナ ディ ガンベッラーラ

ガンベッラーラ

1947年から続く歴史あるカンティーナ。所有する畑もクラシックと呼ばれる古い起源に基づいた畑。

カンティーナ ディ ガンベッラーラは、ヴィチェンツァ県初の協同組合ワイナリーで、エノポリオ ディ ガンベッラーラと呼ばれる以前のワイナリーの跡地に1947年に設立されました。標高250~350mのレッシーニ山脈の中でも最も古い原産地に位置します。黒い岩が多い玄武岩中心の火山性土壌。ソアーヴェからガンベッラーラやピカイ技法で乾燥させたガルガネーガを中心に栽培しています。

SPARKLING WINE

Lessini Durello DOC Spumante Brut Millesimato

レッシーニ ドゥレッコ DOC スプマンテ プリュット ミレヅマート

火山性の土壌のレッシーニで皮のしっかりした酸味の強いドゥレッコで造られるスパークリング。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|--------|---|----|-------------------------------|----|-----------------------|
| 特徴 | 100% CARBON NEUTRAL、IFS Food、BRGGS、EQUALITAS 各認証あり。環境に配慮した造りのワイン。 | | | | |
| 味わい | 洋ナシやライチなどフルーティーさの中に軽くスパイスを感じる。生ハムなど肉系の前菜に合わせやすいしっかりした味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | ドゥレッコ100 | | Bio認証等 | | 100% CARBON NEUTRAL 他 |
| 方角&標高 | 南東向き | 土壌 | 玄武岩、石灰質、凝灰岩 | 発酵 | 滓につけたまま発酵 |
| 樹齢&仕立て | 20~25年 ベルゴーラ | 熟成 | シャルマー法にて2次発酵後、滓につけたまま3~6ヶ月熟成。 | | |

JAN: 8012769260108

2022

750ml/6

VE4122-08A

¥2,500



WHITE WINE

Gambellara Classico DOC

ガンベッラーラ クラッシコ DOC

ガルガネーガと火山性土壌の相性の良さを感じる、しっかりとしたミネラルとボディ。

| | | | | | |
|---------|---|------|----------------------------|------------|-----------------------|
| 特徴 | 100% CARBON NEUTRAL、IFS Food、BRGGS、EQUALITAS 各認証あり。環境に配慮した造りのワイン。 | | | | |
| 味わい | シトラス系の香りにトロピカルなフルーツとペパーミントの香り。フルーティーさと丸みを帯びた酸味が特徴的で塩味を思わせるミネラル。 | | | | |
| ブドウ品種 | ガルガネーガ100 | | Bio認証等 | | 100% CARBON NEUTRAL 他 |
| 植密度&収穫量 | 南東向き | 土壌 | 玄武岩、石灰質、凝灰岩 | 発酵 | 16度で発酵 |
| 樹齢&仕立て | 25年 ペルゴーラ | 熟成 | ステンレスタンクにてシュール・リーで4~6ヶ月熟成。 | | |
| JAN: | 8012769260016 | 2022 | 750ml/6 | VE2122-88A | ¥2,500 |



Veneto

Cantina del Castello s.r.l.

Soave

ヴェネト州

カンティーナ デル カステッロ

ソアーヴェ

畑の個性を活かした、高品質ソアーヴェを造り続ける生産者。2019年から新オーナー。

ソアーヴェに残る古城をルーツにした歴史あるカンティーナを2019年から新オーナー マルコ カルレッソ氏が経営を引継ぎました。マルコ カルレッソ氏のファミリーは以前から長い年月ビジネス パートナーとしてカンティーナと深く関わってきました。現在カンティーナのリノベーションに着手しています。内部の改造を開始し、中庭の下に新しい地下セラーを建設中です。年末までに、ボトリングマシンも交換します。ソアーヴェ城の壁の中でブドウを処理する最後のカンティーナの可能性を信じています。栽培に関しては歴史ある畑を新しく追加してソアーヴェの生産を増やしていきます。樽を軽く使用したAcini Soaveも復活させます。2021年からオーガニックに変換しました。環境に配慮した取り組みを“Biodiversity Friend”と名付けて取り組んでいます。

WHITE WINE

Soave Classico DOC

ソアーヴェ クラッシコ DOC

最新のプレス機による健全なマストのみを使用し、ステンレスタンクにて醸造、熟成。ピュアでクレのある酸味と果実味が特徴。

| | | | | | |
|--------|---|------|-----------------------------------|-----------|--------------|
| 特徴 | 土壌は火山性粘土質で底部に石灰質。ステンレスタンクにて15~17度で発酵。 | | | | |
| 味わい | ミントやバジルにパイナップルの香り。クレがあり伸びやかな酸味でドライフィニッシュ。 | | | | |
| ブドウ品種 | ガルガネーガ90、トレヴィアーノ・ディ・ソアーヴェ10 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南東向き 標高200~250m | 土壌 | 火山性粘土質 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク15日間 |
| 樹齢&仕立て | ペルゴーラ・ヴェロネーゼ | 熟成 | ステンレスタンクで3/4ヶ月シュール・リーで熟成、ボトルで1年間。 | | |
| JAN: | 4933238092003 | 2022 | 750ml/12 | VE2122-02 | ¥2,700 |
| JAN: | | 2023 | 750ml/12 | VE2123-02 | ¥2,800 |



Soave Classico DOC Pressoni

ソアーヴェ クラッシコ DOC プレッソニ

2019年に認定されたクリュの畑の一つ。しっかりとした辛口で旨みを伴った酸味とミネラル感。

| | | | | | |
|--------|---|------|----------------------------------|------------|----------|
| 特徴 | モンテフォルテ・ダルポーネの下の単一畑プレッソニで造られる。シュール・リーで12ヶ月間熟成。 | | | | |
| 味わい | ミントや青リンゴに火打石の香り。口当たりはエレガント。フルーティーな酸味としっかりした余韻へと続くミネラル感。 | | | | |
| ブドウ品種 | ガルガネーガ80、トレヴィアーノ・ディ・ソアーヴェ20 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 東、南東向き 標高200~250m | 土壌 | 火山性 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | ペルゴーラ・ヴェロネーゼ | 熟成 | ステンレスタンクで12ヶ月シュール・リーで熟成、ボトルで4ヶ月。 | | |
| JAN: | 4933238092010 | 2019 | 750ml/12 | VE2119-03Q | ¥3,600 |



Recioto di Soave Classico DCG Cortepittora

レッチョート ディ ソアーヴェ クラッシコ DCG コルテピットーラ

アプリコットや完熟したパイナップル。果汁の甘みでナチュラルテイスト。35%の搾汁率。

| | | | | | |
|--------|---|------|----------------------------|------------|--------------|
| 特徴 | プレッソニの畑で9月中頃収穫されたブドウを2月まで専用の貯蔵庫で乾燥。十分に甘味の増したブドウをソフトプレス。 | | | | |
| 味わい | 干した葉や黄金色。少しスパイシーで蜂蜜やドライアプリコットの香り。ナチュラルな甘さ。 | | | | |
| ブドウ品種 | ガルガネーガ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南東向き 標高200~250m | 土壌 | 石灰岩 火山性 | 発酵 | ステンレスタンク15日間 |
| 樹齢&仕立て | ペルゴーラ・ヴェロネーゼ | 熟成 | ステンレスタンクで4ヶ月間熟成。瓶熟は6ヶ月間以上。 | | |
| JAN: | 8031541000121 | 2018 | 375ml/6 | VE2218-05A | ¥4,400 |



Trentino Alto Adige

Vallarom

Avio

トレンティーノ アルト アディジェ州

ヴァッラルロム

アヴィオ

ブルゴーニュ、トスカーナ、ドイツ、アメリカなど各地で経験を積み、独自の有機栽培によるワイン造りのスタイルを確立。

1963年祖父の代にワイン造りを初め、1998年に醸造学校や名醸造地でワイン造りを学んできたフィリッポ ステンツァと妻のバルバラによって自社生産のワイン造りをスタート。海拔250m、東向きの石灰、カルシウムとマグネシウムの複炭酸塩鉱物である白雲石（はくうんせき）土壌の絶好の条件下の8haのブドウ畑を所有。夫婦と息子の共同経営の自家栽培のぶどうのみを使ってワイン造りを行う小さなアジェンダです。森に囲まれたブドウ畑は、オーラ・デ・ガルダと呼ばれるガルダ湖からの穏やかな風の吹くミクロクリマを持ち、それにより特徴的なワインが生み出されています。白は18度の温度で発酵。赤は温度調整をせずに発酵を行っています。フィリッポ氏はサンミケーレ・オルアディジェの学校でブドウ栽培と醸造学を学んだ後、ブルゴーニュ・ボース、トスカーナ、ドイツ、米国でワイン醸造の重要なポストを担った後、帰国。多くの経験のなかで彼はブルゴーニュワインに大きく傾倒し、また化学農薬を含まない環境にやさしいブドウ栽培に戻ることが最重要であることに気づきました。1999年から有機栽培に取り組み徐々に肥料を土壌の負担の少ないものに移行し、2004年からは肥料を銅と硫黄のみの使用。完全に有機栽培へと移行します。必要最低限の特別な年を除き、自然酵母による自然発酵を行っています。発酵タンクも細かく分け、ヴィンテージの個性を味わいに反映させることを心掛けています。近年ではヴィーガン認証も取得。ソーラーパネルを使用し自家発電に、ラベルは再生紙を使用し、ボトルも色合いは黒く見た目は悪くても薄いボトルに変更し、生産時や輸送時に排出されるCO2の量を削減するなどあらゆる事象に対して環境に配慮されています。環境に配慮しながらも品質への妥協は一切なく品質は年々向上しています。現在はブルゴーニュワインを凌ぐクオリティを誇り、コスト・パフォーマンスの高さから評判は広く行き渡り、多くのワインラヴァーを虜にしています。

WHITE WINE

Chardonnay IGT Vallagarina bianco vino biologico

シャルドネ IGT ヴァッラガリーナ ビアッコ ヴィーノ ビオロジコ

ブルゴーニュ産の上質なシャルドネをイメージ出来るハイクラスな仕上がり。

| | | | | | |
|---------|---|----|----------------------------------|--------|---------|
| 特徴 | 平均樹齢25年。生産量は4,800本/ha。仕立てはベルゴレッタ・センブリーチェ。生産量は65hl/ha。 | | | | |
| 味わい | シナモンや黄色いフルーツの香り。口当たりはフルーティーでミネラル感と酸味がほど良く、バランス良く味わえる。 | | | | |
| ブドウ品種 | シャルドネ100 | | | Bio認証等 | バイオダイナミ |
| 植密度&収穫量 | 65hl/ha | 土壌 | 石灰質 ドロマイト | 発酵 | 木樽 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢25年 | 熟成 | 8~9ヶ月間のバリック発酵（新樽30%）。瓶熟12~18ヶ月間。 | | |

JAN: 4933238092140

2021

750ml/12

TT2121-02

¥4,800



RED WINE

Trentino Pinot Nero IGT Vallagarina

トレンティーノ ピノ ネーロ IGT ヴァッラガリーナ

ブルゴーニュ産のピノ ノワールをイメージできる、綺麗な味わい。とてもピュアで素直で繊細。

| | | | | | |
|---------|---|----|-----------------------------|--------|-----------------|
| 特徴 | ベルゴレッタ。樹齢25年。果皮と一緒に12~15日の発酵。バリック（NEW30%）にて12ヶ月。更に瓶熟12ヶ月。 | | | | |
| 味わい | 木苺やスリーズ系の香りに少しハーブの香りが感じられ、味わいにも口当りの良い果実味にスパイスが少し残る後味。 | | | | |
| ブドウ品種 | ピノ・ネーロ100 | | | Bio認証等 | バイオダイナミ |
| 植密度&収穫量 | 45~50hl/ha | 土壌 | 石灰質 ドロマイト | 発酵 | ステンレスタック12~15日間 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢25年 | 熟成 | バリック（新樽30%）にて12ヶ月。更に瓶熟12ヶ月。 | | |

JAN: 8002461990083

2020

750ml/12

TT1120-01N

¥5,000

JAN: 4933238094342

2021

750ml/12

TT1121-01

¥5,800



Fufius

フフルス

フフルスという変わった名前はアディジェ渓谷に流れる川のせせらぎのオノマトペと

エトルリアのワインの神であるフフルスを連想させる名前。

| | | | | | |
|---------|---|----|----------------------|--------|--------------|
| 特徴 | 年間9,000本生産。スキンコンタクトしながら約3週間の発酵。 | | | | |
| 味わい | ブラックベリー、プラムに黒胡椒、コーヒーの香り。僅かにベジー。赤身肉と合わせたいしっかりとした味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、メルロー、カベルネ・フラン | | | Bio認証等 | バイオダイナミ |
| 植密度&収穫量 | 6500本/ha | 土壌 | 石灰質 ドロマイト | 発酵 | ステンレスタック約3週間 |
| 樹齢&仕立て | 樹齢20年 ギヨ | 熟成 | バリックにて18か月間。瓶熟18か月間。 | | |

JAN: 8002461990076

2018

750ml/12

TT1118-06

¥5,000



Friuli-Venezia Giulia

TENUTA STELLA

Dolegna del Collio

フリウリ ヴェネツィア ジュリア州

テヌータ ステッラ

ドレーニャ デル コッリオ

スロヴェニアの国境に隣接し、コッリオでも北部のやや標高の高い小規模コミュニティのドレーニャ デル コッリオが拠点。

2008年にヴェネトの医療用包装資材大手のステヴァナートグループの会長であるセルジョ ステヴァナート氏によって創設された比較的新しいワイナリー。エノロギは長年イエルマンでエノロギを勤めていたアルベルト ファッジャーニとその妻でありピエモンテの著名なエノロギであるドナート ラナーティの下で経験を積んだエリカ パルビエリ。ワイナリーの立ち上げから二人でエノロギを務めています。なだらかな斜面が続く広大な丘陵地帯、美しい景観を備えたコッリオは世界で最も有名な白ワイン生産地域のひとつ。テヌータ・ステッラは、スロヴェニアの国境に隣接し、コッリオ北部の標高の高いドレーニャ・デル・コッリオが拠点。気候面では、北はジュリアン・アルプスとスロヴェニアの山々に囲まれ、ヴィパッコ渓谷を流れるボラ河とシビダール地帯を横切る気流が、年間の殆どの期間、涼しい気温と低湿度を保証しています。また南はアドリア海から40km未満と海に近く、冬の間は穏やかな気候で、ワインに鮮度と風味をもたらしています。土壌は始新世に遡る、水はけの良い泥灰土（粘土石灰質）と砂岩（石灰化砂）が層になったフリウリ特有の「ボンカ」であり、ワインに独特なミネラル感を与えます。10haのテラス式、ギヨ仕立てのブドウ畑では、自然を全面的に尊重し、手作業を好み、農業や化学肥料を一切使用していません。またワイン生産に動物由来の製品を使用せず、銅と硫黄の使用を極力制限してきました。2018年にリリースされた2016年ヴィンテージより、ユーロリーフの認証を取得しています。設立してから日が浅いながらも、テヌータ・ステッラのワインは、既に高い評価を受けており、ミドルレンジの価格帯として例外的にガンベロ・ロッソ誌で2021年、2022年と連続してトレ・ビッキエーリを獲得（フリウラーノ）。当地のキャラクターを純粋に表現する生産者として更なる発展が期待される、フリウリの星と成り得るワイナリーです。

SPARKLING WINE

Ribolla Gialla Brut

リボッラ ジャッラ ブリュット

この地域の代表的な葡萄リボッラ・ジャッラの長期熟成スプマンテ。豊富なミネラルときめ細かい泡立ち。

| | | | | | |
|--------|---|----|----------------|--------|----------|
| 特徴 | 一次発酵はステンレスタックで行われ、厳選された培養酵母を使用。その後瓶内に最低24ヶ月間熟成。 | | | | |
| 味わい | ドライアプリコットやオレンジピールと僅かにリコリスの香り。リボッラの特徴がしっかり感じられる。 | | | | |
| ブドウ品種 | リボッラ・ジャッラ100 | | | Bio認証等 | ユーロリーフ |
| 方角&標高 | 南 南東向き 標高230m | 土壌 | 泥灰土、砂岩 | 発酵 | ステンレスタック |
| 樹齢&仕立て | ギヨ | 熟成 | 最低24ヶ月間瓶内二次発酵。 | | |

JAN: 4933238092058

2020

750ml/6

FV4120-01A

¥5,000



WHITE WINE

Ribolla Gialla Collio DOC

リボッラ ジャッラ コッリオ DOC

コッリオのゴリツィア発祥と言われているこの地域で盛んに栽培される土着品種。火入れした魚介と相性が良い。

| | | | | | |
|--------|---|----|--------------------------------|--------|----------------|
| 特徴 | 自生の酵母を使用し温度管理しながらステンレスタンクで自発的な発酵を促す。 | | | | |
| 味わい | オレンジピールや青りんごにパッションフルーツの香り。ミネラル感のある軽やかな酸とマイルドな果実味。 | | | | |
| ブドウ品種 | リボッラ・ジャッラ100 | | Bio認証等 | ユーロリーフ | |
| 方角&標高 | 南東向き 標高270m | 土壌 | 泥灰土、砂岩 | 発酵 | ステンレス90% 大樽10% |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレス70%とフレンチオークの大樽30%にて10ヶ月間。 | | |

JAN: 4933238092843 2021 750ml/6 FV2121-13A ¥4,200



Friulano Collio DOC

フリウラーノ コッリオ DOC

2018年ヴィンテージがガンベロロッソでトレビッキエーリ。テヌータ ステッラのフラッグシップ的存在。

| | | | | | |
|--------|--|----|--------------------------------|--------|----------|
| 特徴 | 自生の酵母を使用し温度管理しながらステンレスタンクで自発的な発酵を促す。 | | | | |
| 味わい | 百合の花やアプリコット、タイムやカモミールのニュアンス。柔らかみのある産と厚みのある味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | フリウラーノ100 | | Bio認証等 | ユーロリーフ | |
| 方角&標高 | 南東向き 標高260m | 土壌 | 泥灰土、砂岩 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレス90%とフレンチオークの大樽10%にて10ヶ月間。 | | |

JAN: 4933238092041 2021 750ml/6 FV2121-14A ¥4,000



Malvasia Collio DOC

マルヴァジア コッリオ DOC

この地方の亜種マルヴァジア イストリアーナ種。ポテンシャルを感じさせるエキゾチックで力強いアロマ。

| | | | | | |
|--------|---|----|--------------------------------|--------|----------|
| 特徴 | 自生の酵母を使用し温度管理しながらステンレスタンクで自発的な発酵を促す。 | | | | |
| 味わい | アタックはジャスミンや白桃、メロンの香り。後から乳酸やバター。しっかりとしたアルコールを感じ長い余韻。 | | | | |
| ブドウ品種 | マルヴァジア・イストリアーナ100 | | Bio認証等 | ユーロリーフ | |
| 方角&標高 | 南東向き 標高250m | 土壌 | 泥灰土、砂岩 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレス70%とフレンチオークの大樽30%にて10ヶ月間。 | | |

JAN: 4933238092850 2021 750ml/6 FV2121-15A ¥4,500



RED WINE

Sdencina Rosso Venezia Giulia IGT

スデンチーナ ロッソ ヴェネツィア ジューリア IGT

この地域の典型的な地葡萄をブレンドして造られた、エレガントでモダンなスタイルの赤。

| | | | | | |
|--------|---|----|-------------------------------|--------|-------|
| 特徴 | 10月の初めに手摘みにて収穫。発酵は15hlの大型木製タンクにて温度管理をせず行う。天然酵母使用。 | | | | |
| 味わい | ラズベリーやレッドカラント、白胡椒にリコリス。柔らかく、エレガントなタンニンとミネラリーな酸。 | | | | |
| ブドウ品種 | スキオベッティノ、レフォスコ・ダル・ベドウンコロ・ロッソ | | Bio認証等 | ユーロリーフ | |
| 方角&標高 | 南東向き 標高170m~200m | 土壌 | 泥灰土、砂岩 | 発酵 | 木製タンク |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | フレンチオークのトノ-60%、バリック40%で20ヶ月間。 | | |

JAN: 4933238092836 2020 750ml/6 FV1120-15A ¥4,500



Emilia Romagna

エミリア ロマーニャ州

Trerè

トレレー

Faenza

ファエンツァ

トレレーは3人の王の意。親子三代でワイン造りに携わり、さらなる発展の可能性を秘める造り手。

先代の父は1966年に14haの畑を購入。アルバーナ、トレッピアーノ、サンジョヴェーゼの栽培を始めワインを造り始めました。モレーナ トレレー女史が現在の当主。現在は息子のマッシモが経営を引き継いでいます。現在葡萄畑35haの他オイル用にオリーブの栽培なども行っています。サンジョヴェーゼ ロマーニャなど、地元の品種を主に栽培しています。エノロゴとしてトスカーナ出身で有名なアッティリオ パリ氏を迎え、エミリアーノ ファルシーニ氏と共にさらなる飛躍を目指しています。アマルコルド ドウン ロッソはロマーニャ地方の方言で、思い出の赤ワイン。忘れられない恋人の意味も。巨匠フェデリコ フェリーニ監督の第47回アカデミー賞受賞作品「フェリーニのアマルコルド」から名付けられました。

SPARKLING WINE

Viola Rosato Extra Dry Vino Spumante di Qualità

ヴィオーラ ロザート エクストラ ドライ ヴィーノ スプマンテ ディ クアリタ

娘の名前から名付けられた、フルーティーで愛らしい辛口ロゼ スパークリング。

| | | | | | |
|--------|---|----|------------------|----|----------|
| 特徴 | 植付率5000本/ha。ロンガネージは約200haの畑のみの土着品種。 | | | | |
| 味わい | フルーツバスケットのような華やかなベリーやチェリーの香り。フレッシュでバランスのとれたさわやかな辛口。 | | | | |
| ブドウ品種 | ロンガネージ 100 | | Bio認証等 | - | |
| 方角&標高 | 東 南東向き | 土壌 | 沈泥質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | 1999年植樹 グイヨ | 熟成 | シャルマー方式で2次発酵を行う。 | | |

JAN: 8031810000203 NV 750ml/6 ER8100-01AQ ¥2,700

JAN: NV 750ml/6 ER8100-01AQQ ¥3,300



WHITE WINE

Pignoletto Frizzante DOC Curenna

ピニョレット フリッツァンテ DOC クレーナ

フリッツァンテの微炭酸が心地よく果実味を引き立てる、爽やかな飲み口。アンティパストにピッタリ。

| | | | | | |
|--------|--|----|----------------------------|----|--------------|
| 特徴 | 2007年に植付を始めた畑。植栽率は5,000本/ha。発酵はステンレスタンク。スクリュエキャップ。 | | | | |
| 味わい | アプリコットや柑橘系の香り。微炭酸が心地よく果実味を感じさせて爽やかな飲み口。 | | | | |
| ブドウ品種 | ピニョレット100 | | Bio認証等 | - | |
| 方角&標高 | 東 南東向き 標高40~100m | 土壌 | 沈泥質 | 発酵 | ステンレスタンク1ヶ月間 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ・スベロナート | 熟成 | ステンレスタンクで5ヶ月間、ボトルで2ヶ月間の熟成。 | | |

JAN: 2023 750ml/12 ER2123-03 ¥2,700



ARLÚS Albana Secca Romagna DOCG

アルリュース アルバーナ セッカ ロマーニャ DOCG

ミネラルが心地よく、バナナ、洋梨、青りんごを思わせる爽やかな果実味。

| | | | | | |
|--------|--|--------|----------------------------|-------------|--------------|
| 特徴 | 9月の半ば位から収穫を始め、完全に熟したブドウのみをセレクト。低温でマセラシオンを行い発酵。 | | | | |
| 味わい | ミネラルが心地よく、バナナ、洋梨、青りんごを思わせる爽やかな果実味。 | | | | |
| ブドウ品種 | アルバーナ・ディ・ロマーニャ100 | Bio認証等 | | - | |
| 方角&標高 | 東 南東向き 標高40~100m | 土壌 | ローム質土壌 | 発酵 | ステンレスタンク1ヶ月間 |
| 樹齢&仕立て | ペルゴレッタ・ロモノーラ | 熟成 | ステンレスタンクで5ヶ月間、ボトルで2ヶ月間の熟成。 | | |
| JAN: | 4933238091983 | 2021 | 750ml/12 | ER2121-01QQ | ¥2,900 |



RED WINE

Colli di faenza sangiovese DOC Renero

コッリ ディ ファエンツァ サンジョヴェーゼ DOC レネーロ

レネーロとはかつてのローマの皇帝の名前。2016年3月よりアートラベルとしてデザインを一新。

| | | | | | |
|--------|--|--------|---|-----------|--------------|
| 特徴 | 10月上旬の収穫。1haあたり4500本。温度管理を行いステンレスタンクで醸造。 | | | | |
| 味わい | ブラックチェリーやブルーベリーの香り。やさしいタンニン。赤身の肉や、ミートソースなどのラゲースソースに最適。 | | | | |
| ブドウ品種 | サンジョヴェーゼ100 | Bio認証等 | | - | |
| 方角&標高 | 東 南東向き 標高40~100m | 土壌 | ローム質土壌 | 発酵 | ステンレスタンク1ヶ月間 |
| 樹齢&仕立て | 樹齢約30年 コルドーネ | 熟成 | 50%フランスのアリエ産バリックを使用、50%ステンレスタンクで6ヶ月の熟成。 | | |
| JAN: | 4933238094250 | 2022 | 750ml/12 | ER1122-03 | ¥3,500 |



AMARCORD D' UN ROSS Sangiovese di Romagna Riserva DOC

アマールコルド ドウン ロッス サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ リゼルヴァ DOC

「フェリーニのアマールコルド」から名付けられたワイン。忘れられない恋人の意味も。

| | | | | | |
|--------|--|--------|-------------------------------|-------------|--------------|
| 特徴 | 50hl/haの低収量。長めのマセラシオンと熟成で2年間。 | | | | |
| 味わい | 甘美なショコラフレーバーを伴うしっかりした味わい。熟したタンニンが柔らかい。 | | | | |
| ブドウ品種 | サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ85、カベルネ・ソーヴィニヨン15 | Bio認証等 | | - | |
| 方角&標高 | 東 南東向き 標高40~100m | 土壌 | ローム質土壌 | 発酵 | ステンレスタンク2ヶ月間 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ&コルドーネ | 熟成 | 熟成にはフランスのアリエ産バリックを使用。12ヶ月の熟成。 | | |
| JAN: | 4933238091976 | 2019 | 750ml/6 | ER1119-02AQ | ¥4,200 |



Emilia Romagna

Cantina di Santa Croce Soc. Agr. Coop.

Santa Croce di Carpi

エミリア ロマーニャ州

カンティーナ ディ サンタ クローチェ生産者協同組合

サンタ クローチェ ディ カルピ

サンタ クローチェの中心にある歴史ある安定した生産者協同組合。

1907年創立の歴史ある生産者協同組合。当初は54組合で590tのブドウを生産、今では組合数も250になり、13,000tのブドウを生産しています。その内の80%がランブルスコです。ブドウ畑はもともとサンタ クローチェの中心にあり、後にDOCが与えられました。大変条件の良い場所です。2000年代に入ると今までの伝統と技術を武器に世界に向けて積極的にビジネスの展開を始めています。

SPARKLING WINE

Lambrusco Salamino di Santa Croce Secco

ランブルスコ サラミーノ ディ サンタ クローチェ セッコ

地元でもっともポピュラーなランブルスコ。アンティパストやパスタと一緒に。カルピ地区のブドウを使用。

| | | | | | |
|-------|---|--------|-------------------|------------|--------|
| 特徴 | 低温発酵で赤ワインを造った後シャルマー式でスパークリングに。 | | | | |
| 味わい | スマレやバラの香りにリンゴの蜜やイチゴの香り。口当たりはスパイシーさと果実味がクリーミーな泡立ちと共に広がります。 | | | | |
| ブドウ品種 | ランブルスコ・サラミーノ100 | Bio認証等 | | - | |
| 発酵 | ステンレスタンク | 熟成 | ステンレスタンクでシャルマー方式。 | | |
| JAN: | 8032636800015 | NV | 750ml/12 | ER9100-01N | ¥1,900 |

配送条件：ケース単位



Toscana

Az. Agr. La Fortuna

Montalcino

トスカーナ州

アジェンダ アグリコラ ラ フォルトゥーナ

モンタルチーノ

伝統を重んじながらモダンなスタイルも採り入れる、モンタルチーノの名手。

1907年創業の100年以上の長い歴史がある造り手。モンタルチーノ北東のトリニエッリに位置。畑はオリーブ、パスタ用の穀物を含めて全体で約40haの畑を所有。その内18haで葡萄を栽培。13haの北部のトリニエッリと5haの南部のカステルヌオーヴォの畑で栽培しています。年によって北と南の畑のブレンド比率を変えて味わいを調整しています。1965年にジノ氏とイヴァ女史が後を継いでから本格的にワイン造りが始まります。その後4代目のジオベルトがワイナリーを引き継ぎ、現在はジオベルトの子供たちで5代目のアンジェロ夫婦と妹のロミーナが協力してワイナリーを運営しています。醸造家はパオロ ヴァガジーニ氏が努めます。BUCHER社のプレス機、100hlの発酵タンクが8個。28度で25日間発酵。ルモンタージュは1日2回。ワイン庫内の湿度を発酵時は50%前後、熟成時は60~70%、温度を12.8度に設定。プルネッロ ディ モンタルチーノは大樽熟成の昔ながらの製法で造られています。

WHITE WINE

MAGNUS Sant' Antimo Bianco DOC

マグナス サンタンティモ ビアンコ DOC

モンタルチーノ地区で造られる丸みのある酸味のまったりとした限定品の白。

| | | | | | |
|---------|---|--------|------------|-----------|------------|
| 特徴 | 生産本数1,333本。温暖化により注目されている品種だが、彼らは10年以上前から生産している。 | | | | |
| 味わい | アプリコットやシナモンやドライパイナップルの香り。まろやかな口当たりでコクのある味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | ヴィオニエ 100 | Bio認証等 | | - | |
| 植密度&収穫量 | - | 土壌 | 昔湖だった砂地の土壌 | 発酵 | 8日間のバリック発酵 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢13年 | 熟成 | 4ヶ月間瓶熟。 | | |
| JAN: | 4933238088013 | 2021 | 750ml/12 | T02121-02 | ¥4,200 |



RED WINE

Fortunello Rosso Toscana IGT

フォルトゥネッロ ロッソ トスカーナ IGT

モンタルチーノのサンジョヴェーゼのみで仕込まれた、軽い樽香があり、ブルネッロの雰囲気味わえる。

| | | | | | |
|---------|--|--------|---------------------------|-----------|--------|
| 特徴 | 収穫は9月の下旬。発酵は8日間。マセラシオンは12日間。 | | | | |
| 味わい | アメリカチェリーにカカオやスパイスの香り。バランスの良い口当たりでキレイな果実味と滑らかなタンニン。良いブドウから仕込まれた質感がある。 | | | | |
| ブドウ品種 | ブルネッロ100 | Bio認証等 | | - | |
| 植密度&収穫量 | 100hl/ha | 土壌 | 粘土質 | 発酵 | 8日間の発酵 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢10~15年 | 熟成 | 225Lのバリックにて8ヶ月の熟成。3ヶ月の瓶熟。 | | |
| JAN: | 4933238092027 | 2021 | 750ml/12 | T01121-39 | ¥3,300 |



Brunello di Montalcino DCG

ブルネッロ ディ モンタルチーノ DCG

画家である現当主の妻が描いた特別ラベルもラインナップ。James Sucklingにて93pt獲得の良年。

| | | | | | |
|---------|---|--------|---------------------------------|------------|--------|
| 特徴 | 収穫は9月の下旬。収量は45hl/ha。発酵は8日間。マセラシオンは25日間。 | | | | |
| 味わい | リコリス、フェネル、甘草系のエキゾチックな香り。 | | | | |
| ブドウ品種 | ブルネッロ100 | Bio認証等 | | - | |
| 植密度&収穫量 | 45hl/ha | 土壌 | 粘土質 | 発酵 | 8日間の発酵 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢20~30年 | 熟成 | 25hlのスラヴォニアのポッテにて40ヶ月の熟成。瓶熟9ヶ月。 | | |
| JAN: | 4933238093826 | 2013 | 750ml/12 | T01113-11Q | ¥9,600 |



Toscana

トスカーナ州

Franco Pacenti

フランコ パチェンティ

Montalcino

モンタルチーノ

エスプレッソ誌に於いて常に高得点を獲得する造り手。2012年から息子へ世代交代。

モンタルチーノの北東部のトレニエリ位置するフランコ・パチェンティ。1966年にロジリド パチェンティによってワイン造りを開始。その息子のフランコが1988年アジエンダを引き継ぎ本格的なワイン造りを開始。2000年には小麦畑やオリーブ畑をすべてサンジョヴェーゼに植替え葡萄畑を10haまで拡大。現在はフランコの3人の子供達に世代交代が始まっており2015年からフィレンツェの学校で醸造と栽培を学んできた長男のロレンツォが主にワイン造りを担っています。モンタルチーノの畑の個性を活かす極力手を加えないワイン造りを行い品質は年々向上しています。平均樹齢は30年で古い樹で樹齢55年。丘の中腹で北東に面し標高は300m、土壌は砂を含んだ粘土。伝統的醸造を行ないバリックは一切使用しません。ポッテの材質はスラヴォニア産の高品質な物です。容量は27hl、45hl、50hlの3タイプをヴィンテージの特性に合わせて使い分けています。

RED WINE

Rosso di Montalcino DCG

ロッソ ディ モンタルチーノ DCG

長期熟成向けのブルネッロ ディ モンタルチーノの魅力若いうちから楽しめる。

| | | | | | |
|--------|---|--------|---------------------------------|-----------|----------|
| 特徴 | ルモンタージュを行いながら28度以下で発酵。 | | | | |
| 味わい | スパイス、プラムにスミレやブルーベリー。果実味がキレイでタンニンとのバランスがとても良い味わい。エレガント・フィニッシュ。 | | | | |
| ブドウ品種 | ブルネッロ100 | Bio認証等 | | - | |
| 方角&標高 | 北東向き 標高300m | 土壌 | 砂を含んだ粘土質 | 発酵 | ステンレスタック |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢30年 コルドーネ | 熟成 | スラヴォニア産のポッテにて8~12ヶ月の熟成。4ヶ月間の瓶熟。 | | |
| JAN: | 4933238092171 | 2020 | 750ml/12 | T01120-07 | ¥5,000 |



Brunello di Montalcino DCG

ブルネッロ ディ モンタルチーノ DCG

個性的で構成のしっかりした味わいながらとてもエレガント。奥行きのある味わい。

| | | | | | |
|--------|---|--------|---------------------------------------|-----------|----------|
| 特徴 | 発酵はステンレスタックで。温度コントロール機能はなく、ルモンタージュと室温調整で32~33度をキープ。軽くフィルターを掛ける。 | | | | |
| 味わい | スパイシーで、ブラックチェリーやカカオやバニラ。酸とタンニンがバランス良く豊かに存在しており、心地良い果実感がある。 | | | | |
| ブドウ品種 | ブルネッロ100 | Bio認証等 | | - | |
| 方角&標高 | 北東向き 標高300m | 土壌 | 砂を含んだ粘土質 | 発酵 | ステンレスタック |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢30年 コルドーネ | 熟成 | 熟成は中型のスラヴォニア産のポッテ。24ヶ月以上の樽熟成。4ヶ月間の瓶熟。 | | |
| JAN: | 8032505950018 | 2018 | 750ml/12 | T01118-06 | ¥9,600 |



Toscana

トスカーナ州

Azienda Uggiano

アジェンダ ウッジャーノ

Vicenzo A Torri

ヴィチェンツォ ア トリ

無数にあるキアンティの中でも際立つ品質を持つ長い歴史のある造り手。

ウッジャーノ社は、コッリ フィオレンティーニの丘のオリーブ園に囲まれた素朴な村にあります。14世紀より続く歴史ある造り手です。畑はトスカーナのモンテペルトリ、サンカミアーノ、サンヴィンチェンツォに所有しています。これらの場所はモンタルチーノから続くとても条件の良い斜面。収穫量は1haあたり5000L。80%は輸出されていて、キアンティの他にもグローバル品種を使用したモダンな幅広い価格帯のワインをプロデュースしています。

RED WINE

CHIANTI DCG TORREQUERCIE

キアンティ DCG トルレクエルチェ

無数にあるキアンティの中でも際立つ高品質。ワインコンクールにおいても数多くの受賞歴を持つ。

| | | | | | |
|--------|---|--------|--------------------------|-----------|-----------------|
| 特徴 | 収穫は9月終わりから10月初めにかけて。26~28度で10~15日間の発酵。 | | | | |
| 味わい | フルーティーかつ複雑なブーケとチェリーを思わせるノート。スムーズでベルベットのような口当たりで、アフターは比較的最長。 | | | | |
| ブドウ品種 | サンジョヴェーゼ90、カナイオーロ10 | Bio認証等 | | - | |
| 方角&標高 | 南西向き 標高250m~300m | 土壌 | 粘土質 ガレストロ | 発酵 | ステンレスタック10~15日間 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | ステンレスタックとセメントタンクで6ヶ月間熟成。 | | |
| JAN: | 8006600100074 | 2022 | 750ml/12 | T01122-44 | ¥1,800 |



Toscana

Conti Capponi VILLA CALCINAIA

Greve in Chianti

トスカーナ州

コンティ カッポーニ ヴィッラ カルチナイア

グレーヴェ イン キアンティ

古き良き時代を偲ばせる、自然派で伝統的なスタイルのキアンティ クラッシコ生産者。

歴史ある造り手で、この地方の統治者であったカッポーニ伯爵が、1524年に4つの畑を購入しワイン造りをスタートさせました。カルチナイアはそのうちのひとつで、現在まで続く唯一の畑になりました。全体で200ha以上の広大な土地を所有し、その内31haで葡萄を栽培。標高は230m~300m。葡萄の他にオリーブや牧草も栽培。オリーブオイルや飼料の干し草を造っており、またヤギを飼育しシェーブルチーズも造っています。土壌は粘土、泥土、砂、ガレストロ、小石などが混在し、全体的に石灰分が多い土壌です。カルチナイアの語源がカルチはカルケール（石灰）から由来しておりナイア（アイア）はトスカーナの方言で場所を意味しカルチナイアとは「石灰がとれる場所」を意味します。栽培はすべて有機栽培で行われており、2014年から認証が入っています。醸造家は有名な、フェデリコ スタデリーニ氏。香り高く、ミネラル分が豊富なサンジョヴェーゼを生み出します。フローレンスの南、シエナに向かう有名な道via Chiantigianaの近くの丘と谷に畑があります。グレーヴェ イン キアンティの中でも糸杉の長く続く道や建物は大変美しく、敷地内に古くに建てられた教会も現存する歴史ある土地です。

RED WINE

Chianti Classico DOCG Piegala

キアンティ クラッシコ DOCG ピエガイア

自社畑の中から樹齢の若い樹や新しい畑などのブドウを使用。メルローを効果的にブレンドし、良質でバランスの良い味わい。

| | | | | | |
|--------|---|----|--------------------------|----|------------------|
| 特徴 | 土壌は礫岩を含む石灰などの混合粘土質。発酵温度は約31度以下をキープ。 | | | | |
| 味わい | スマイレやスリースの香りに木質系のスパイスやアーモンド。アタックは果実味主体でタンニンを柔らかく感じさせます。 | | | | |
| ブドウ品種 | サンジョヴェーゼ90、メルロー10 | | Bio認証等 | | バイオダイナミ |
| 方角&標高 | 標高280m | 土壌 | 混合粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク、セメントタンク |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ&ゴブレ | 熟成 | 12ヶ月コンクリートタンクにて熟成。瓶熟3ヵ月。 | | |

JAN: 8009946000084 2021 750ml/12 T01121-37 ¥3,000

JAN: 2021 750ml/12 T01121-37Q ¥3,200



Chianti Classico DOCG

キアンティ クラッシコ DOCG

サンジョヴェーゼの伸びやかな果実味を伝統的な製法で見事に表現している。

| | | | | | |
|--------|--|----|----------------------------|----|-------------|
| 特徴 | 土壌は礫岩を含む石灰などの混合粘土質。仕立てはコルドーネやゴブレはサンジョヴェーゼ、グイヨはカナイオーロ用。9月半ばから10月初めの間に手作業により収穫。マセラシオンは12~18日間。 | | | | |
| 味わい | チェリーや熟したフルーツの香りが心地良く、アタックからしっかりした果実味とバランスを感じるワイン。 | | | | |
| ブドウ品種 | サンジョヴェーゼ90、カナイオーロ10 | | Bio認証等 | | バイオダイナミ |
| 方角&標高 | 標高280m | 土壌 | 混合粘土質 ガレストロ | 発酵 | ステンレスタンク8日間 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ&ゴブレ グイヨ | 熟成 | スラヴォニア産とフランス産のポットで20ヶ月間熟成。 | | |

JAN: 4933238093673 2020 750ml/12 T01120-25 ¥4,600

JAN: 2020 750ml/12 T01120-25Q ¥4,900



Chianti Classico DOCG Riserva

キアンティ クラッシコ DOCG リゼルヴァ

所有するすべての畑のベストなブドウだけを使用するリゼルヴァ。質を重視したボルドースタイル。

| | | | | | |
|--------|---|----|----------------------------|----|----------------|
| 特徴 | それぞれの畑の良い状態のブドウを集めて造られる。畑毎に50hlのセメントタンクやポットにて、マセラシオンは12~18日間。 | | | | |
| 味わい | グローブやスリースの香りに、黒胡椒やカカオ。バランスの良い完熟した果実と適度に刺激のある上質なタンニン。 | | | | |
| ブドウ品種 | サンジョヴェーゼ100 | | Bio認証等 | | バイオダイナミ |
| 方角&標高 | 標高280m | 土壌 | 小石を含んだ砂質 ガレストロ | 発酵 | セメントタンク&ポット8日間 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ&ゴブレ | 熟成 | スラヴォニア産とフランス産のポットで24ヶ月間熟成。 | | |

JAN: 4933238093680 2019 750ml/6 T01119-34A ¥7,900



Chianti Classico Gran Selezione DOCG Vigna Bastignano

キアンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ DOCG ヴィーニャ パスティニャーノ

卵型のコンクリートタンクにて丁寧に仕込まれる。畑限定のブルゴーニュスタイル。

| | | | | | |
|--------|---|----|------------------------------------|----|---------|
| 特徴 | ブドウの樹はマセル・セレクションにより150種の中からセレクト。2008年がファーストヴィンテージ。パスティニャーノと呼ばれる松の傘に囲まれて守られた畑。500Lのポットでマセラシオンは12~18日間。8日間発酵。 | | | | |
| 味わい | スリースやカカオの香りに、森の赤いフルーツ。しっかりした口当たりで味わいはエレガントで複雑な印象。 | | | | |
| ブドウ品種 | サンジョヴェーゼ100 | | Bio認証等 | | バイオダイナミ |
| 方角&標高 | 標高280m | 土壌 | 粘土石灰質 | 発酵 | ポット8日間 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ&ゴブレ | 熟成 | 10hlのポットと7hlの卵型のコンクリートタンクにて20ヶ月熟成。 | | |

JAN: 4933238093697 2019 750ml/6 T01119-42A ¥11,000



Vin Santo

Vin Santo del Chianti Classico DOP

ヴィン サント キアンティ クラッシコ DOP

トスカーナの伝統的なデザートワイン白ブドウのトレッピーアーノやマルヴァジーアと黒ブドウであるカナイオーロを約3ヶ月間屋内で乾燥。注意深く腐ったブドウを取り除き、カラテッリと呼ばれる55L小樽に移します。

| | | | | | |
|-------|--|----|---------------------------------|--|---------|
| 特徴 | 陰干しされたブドウをプレスしカラテッリと呼ばれる55L小樽の中で5年間ゆっくり発酵と熟成させる製法。コンクリートで開放口を固めて5年間そのまま、ゆっくり発酵と熟成させる独特な製法。 | | | | |
| ブドウ品種 | トレッピーアーノ70、マルヴァジーア15、カナイオーロ15 | | Bio認証等 | | バイオダイナミ |
| 発酵 | カラテッリにて発酵 | 熟成 | カラテッリと呼ばれる55L小樽の中で5年間ゆっくり発酵と熟成。 | | |

JAN: 4933238090757 2012 375ml/6 T05212-01A ¥13,500



Umbria

ウンブリア州

Agricola Romanelli

アグリコーラ ロマネッリ

Montefalco

モンテファルコ

素晴らしい環境、自然こそがブドウの品質を決める。すべてが自然のサイクルの中でワイン造りが行われています。

ワインとオリーブを自然を敬いながら生産してきた家族経営の造り手。生物多様性を大切に、鳥籠をワイン畑内に設置。小鳥たちが集まり、ブドウの樹を虫たちから守る。小鳥たちも小動物のエサになり、その排泄物が土へと帰る。すべてが自然のサイクルの中でワイン造りが行われています。1978年設立。アメデオ ロマネッリ氏とコスタンティーノ ロマネッリ氏父子により始められました。常に畑にいてフルタイムで作業を行っていました。そして妻たちが彼らを支えました。現在はデヴィス氏とファビオ氏が中心となり、3世代でワイン造りを行っています。

RED WINE

Montefalco Rosso DOC

モンテファルコ ロッソ DOC

サン クレメンテの畑とモンテファルコの畑のブドウから造られているベーシックライン。

| | | | | | |
|--------|--|--------|--------------------------------------|------------|-----------------|
| 特徴 | 植密度は5,000本/ha。10月に手作業で収穫。30~45日間マセラシオンを行いながら発酵。 | | | | |
| 味わい | ワイルド・ベリーやチェリー、プラムの香り。バランスの良い口当たりでミッドから果実味を感じ、後味は程よい渋さ。 | | | | |
| ブドウ品種 | サンジョヴェーゼ65、サグランティーノ15、メルロー10、カベルネ・ソーヴィニオン10 | Bio認証等 | | - | |
| 方角&標高 | 南西向き 標高350m | 土壌 | 石灰岩 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク30~45日間 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ・スベロナート | 熟成 | フランス産バリックか2,500Lの樽で12ヶ月間熟成。その後6ヶ月瓶熟。 | | |
| JAN: | 4933238092164 | 2019 | 750ml/12 | UM1119-11N | ¥4,000 |



Montefalco Sagrantino DCG

モンテファルコ サグランティーノ DCG

2010、11年。ガンベロ ロッソで初のトレ ビッキエーリから2年連続獲得の話題のサグランティーノ。

| | | | | | |
|--------|--|--------|----------------------------|------------|-----------------|
| 特徴 | 植密度は5,000本/ha。10月の終わりか、11月の頭に手作業で収穫。45~60日間マセラシオンを行いながら発酵。 | | | | |
| 味わい | 黒オリーブやカシスにキノコの香り。品の良いタンニンと後から熟した果実、バルサミコを思わせるしっかりした後味。 | | | | |
| ブドウ品種 | サグランティーノ100 | Bio認証等 | | - | |
| 方角&標高 | 南東向き 標高350m | 土壌 | 石灰岩 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク45~60日間 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ・スベロナート | 熟成 | フランス産バリックで18ヶ月の熟成。その後1年瓶熟。 | | |
| JAN: | 4933238092157 | 2017 | 750ml/12 | UM1117-10N | ¥7,800 |



Marche

マルケ州

Tenuta Cocci Grifoni

テヌータ コッキ グリフォニ

San Savino di Ripatransone

サン サヴィーノ ディ リパトランソーネ

生物の多様性を実現させたエコシステムに基づいた畑でワイン造りを行っています。

1933年から4世代にわたり自然と共存しながらワイン造りを行っています。マルケ州の南部アドリア海岸沿いから10km程の山間部に位置し森林伐採、農道の舗装をしないで、灌漑設備にも頼らず、緊急事態を除いて水資源はほぼ自然から必要分を確保しています。多様な生態系が存在する地域でもあり、受粉するハチ、有害なアブラムシやダニを捕食するトンボなど、ブドウ園に有益な昆虫の繁殖を促進し自然と寄り添いながら生息地を保護しています。現在100haの土地を所有し、そのうち60haで葡萄を栽培しています。オリーブや穀物なども10ha程生産していますが残りの30haは生物多様性を保護し、動植物の活性を促進するため森林のまま残されています。近年マリネーナとパオラ姉妹はワイナリーを改築。スラヴォニア産ポットを使用する古典的なスタイルはそのままです。2023年にエノロゴがフリウリ出身のニコラ・ピアージ氏に代わりワインはよりエレガントなスタイルを表現しています。

WHITE WINE

Passerine Maeche IGT San Basso

パッセリーナ マルケ IGT サン バッソ

マルケ州の典型的な土着品種パッセリーナ。比較的若い畑。昼夜の寒暖の差で個性あるワインになる。

| | | | | | |
|--------|---|--------|----------------------------|------------|----------|
| 特徴 | ファーストヴィンテージは2008年。9月中~下旬に手作業にて収穫。 | | | | |
| 味わい | ライムなどの柑橘系のフルーツにミントなどのハーブ。フルーティーな口当たりでミネラルと程よい酸味が心地よい辛口。 | | | | |
| ブドウ品種 | パッセリーナ100 | Bio認証等 | | 持続可能な栽培 | |
| 方角&標高 | 南東、標高230~250m | 土壌 | 粘土と砂 | 発酵 | 16℃以下で発酵 |
| 樹齢&仕立て | スパッリエラ、コルドーネ・スベロナート | 熟成 | 3ヶ月ステンレスタンクで熟成。少なくとも2ヶ月瓶熟。 | | |
| JAN: | 4933238093758 | 2022 | 750ml/12 | MR2122-02Q | ¥2,900 |



Offida DCG Pecorino Colle Vecchio

オフィーダ DCG ペコリーノ コッレ ヴェッキオ

ペコリーノ種を他の生産者に広げてブームを巻き起こした発起人。フルーティーな印象でアンティパストにお勧め。

| | | | | | |
|--------|---|--------|------------------------|-----------|-------------|
| 特徴 | 自然の番人である緑のヒキガエルをモチーフにしたラベル。ミクロクリマの特長を表現したワイン。 | | | | |
| 味わい | 洋ナシやスズランの香りにトロピカルフルーツ。味わいはレモングラスのトーンがありフルーティーな印象のワイン。 | | | | |
| ブドウ品種 | ペコリーノ 100 | Bio認証等 | | 持続可能な栽培 | |
| 方角&標高 | 180~250m 北西向き | 土壌 | 粘土質 砂質 | 発酵 | ステンレス 15℃にて |
| 樹齢&仕立て | スパッリエラ ドッピオグイヨ | 熟成 | ステンレスで6ヶ月熟成し、瓶内で3ヶ月熟成。 | | |
| JAN: | 8010109301047 | 2021 | 750ml/12 | MR2121-03 | ¥4,000 |



RED WINE

Rosso Piceno DOC TARA

ロッソ ピチェーノ DOC タラ

山特有の寒暖の差を小川と崖に守られた畑。品種ごとの細かいケアを毎日行っている。

| | | | | | |
|--------|--|--------|----------------------------|------------|--------------------|
| 特徴 | ファーストヴィンテージは1981年。9月下旬に手作業にて収穫。 | | | | |
| 味わい | 熟した赤いフルーツにブルーベリーやタイムの香り。果実味のバランスが良く残り香に立ち上がるスパイスの香りが食欲を誘います。 | | | | |
| ブドウ品種 | サンジョヴェーゼ50、モンテプルチアーノ50 | Bio認証等 | | 持続可能な栽培 | |
| 方角&標高 | 南東、南西、標高200~250m | 土壌 | 粘土 | 発酵 | マセラシオンしながら28℃以下で発酵 |
| 樹齢&仕立て | スパッリエラ、コルドーネ・スベロナート | 熟成 | 4ヶ月ステンレスタンクで熟成。少なくとも2ヶ月瓶熟。 | | |
| JAN: | 4933238095165 | 2022 | 750ml/12 | MR1122-03Q | ¥2,900 |



Vigna Messieri Rosso Piceno Superiore DOC

ヴィーニャ メッシエーリ ロッソ ピチーノ スペリオレ DOC

自然に囲まれた30%以上の傾斜地にある畑。樹齢は33~38年。

| | | | | | |
|--------|---|------|----------------------------------|-----------|----------|
| 特徴 | ファーストヴィンテージは1987年。10月中~下旬に手作業にて収穫。 | | | | |
| 味わい | イチゴのタルトやスリーブに黒コショウの香り。アタックから熟した果実が広がりミネラル感と甘味のあるタンニン。しっかりしたボディ。 | | | | |
| ブドウ品種 | モンテプルチャーノ70、サンジョヴェーゼ30 | | | Bio認証等 | 持続可能な栽培 |
| 方角&標高 | 南西、標高230~250m | 土壌 | 粘土 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | スパッリエラ、コルドーネ・スベロナート | 熟成 | 50hlスラヴォニア産ポッテにて24ヶ月熟成、その後瓶熟6ヶ月。 | | |
| JAN: | 4933238093741 | 2017 | 750ml/12 | MR1117-04 | ¥4,600 |



Abruzzo

Fattoria Nicodemi

Notaresco

アブルッツォ州

ファットリア ニコデーミ

ノタレスコ

コッリーネ テラマーネの特長である、しっかりとした酒質でエレガントさがあり、長熟なワインを生産しています。

標高250~300mテラーモの丘にある造り手。アドリア海からは10kmの位置にあります。自社畑は30ha。ビオロジック農法を行っています。1970年にブルーノ ニコデーミ氏がカンティーナをスタート。その後2000年に他界してからは、子供達（姉弟）エレナとアレックスが引き継ぎました。二人はGAJAでキャリアをスタートさせた農学者のフェデリコ クルタスにアドバイスをもらいながらプレミアムワインに路線を切り替えました。畑から見直しを始めて、仕立てもグイヨやコルドーネに変え、この地方に多いベルゴラを改良して葉の量や位置を管理できるベルゴラ アブルッツェーゼに変えました。畑での作業が第一と考えています。大理石の彫刻を仕上げるように手間をかけ、ビオロジックでバランスの良いブドウを育てています。トレ ビッキエーリも何度も獲得しています。

WHITE WINE

LE MURATE Pecorino Colli Aprutini IGT

レ ムラーテ ペコリーノ コッリ アブルティーニ IGT

2020年がファーストヴィンテージ。新たなチャレンジで生産を始めました。

| | | | | | |
|--------|---|------|-------------------------------|-----------|--------------|
| 特徴 | 4時間低温でマセラシオン後ソフトプレス。フルーティーさとミネラルが特長的。魚貝はもちろんお肉にも合います。 | | | | |
| 味わい | ミントなどのハーブや黄桃やメロンの香り。フルーティーでミネラルがしっかりした辛口。 | | | | |
| ブドウ品種 | ペコリーノ100 | | | Bio認証等 | ビオロジック |
| 方角&標高 | 300m 北東向き | 土壌 | 石灰質 粘土質 | 発酵 | ステンレスにて5日間発酵 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢20年 ベルゴラ | 熟成 | バトナーージュしながらオリと一緒に3カ月熟成。瓶熟2ヶ月。 | | |
| JAN: | 8032755900276 | 2022 | 750ml/12 | AZ2122-09 | ¥2,800 |



NOTARI Trebbiano d' Abruzzo DOC Superiore

ノターリ トレブビアーノ ダブルッツォ DOC

ブドウの平均樹齢が50年。丘の上の畑で北東向き、昼夜の気温差があり、夏の通気性に優れている。

| | | | | | |
|--------|--|------|-------------------------------|------------|--------------------|
| 特徴 | ベルゴラ・アブルッツェーゼの仕立て。この地方の伝統的なスタイルのトレブビアーノ。 | | | | |
| 味わい | アニスやミントのハーブの香りに青リンゴの香り。しっかりした酸味とミネラル。フレッシュで洗剤としたワイン。 | | | | |
| ブドウ品種 | トレブビアーノ100 | | | Bio認証等 | ビオロジック |
| 方角&標高 | 300m 北東向き | 土壌 | 石灰質 粘土質 | 発酵 | ステンレスにて15日間環境酵母で発酵 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢50年 ベルゴラ | 熟成 | バトナーージュしながらオリと一緒に6カ月熟成。瓶熟4ヶ月。 | | |
| JAN: | 8032755900078 | 2021 | 750ml/6 | AZ2121-10A | ¥3,300 |



RED WINE

LE MURATE Colline Teramane Montepulciano d' Abruzzo DOCG

レ ムラーテ コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォ DOCG

「ラ・ムラーテ」の地区で造られるワイン。古い樹齢のベルゴラ・アブルッツェーゼの畑を含む。

| | | | | | |
|--------|--|------|-------------------|-----------|----------------------|
| 特徴 | アタックが柔らかいのが特長的。あとから熟した果実味と渋味が広がります。 | | | | |
| 味わい | 黒スグリの香りに続き、バラの花びらとブラックペッパーのタッチ。ビロードのようなタンニンで贅沢な味わいを感じます。 | | | | |
| ブドウ品種 | モンテプルチャーノ・ダブルッツォ100 | | | Bio認証等 | ビオロジック |
| 方角&標高 | 250-300 m 東/南東 | 土壌 | 石灰質 粘土質 | 発酵 | 6~7日間マセラシオン&発酵。ステンレス |
| 樹齢&仕立て | ベルゴラ1970年&樹齢20年 | 熟成 | ステンレスタンクで熟成。瓶熟3ヶ月 | | |
| JAN: | 8032755900153 | 2021 | 750ml/12 | AZ1121-08 | ¥3,000 |



Molise

Cantina San Zenone

Montenero di Bisaccia

モリーゼ州

カンティーナ サン ツェノーネ

モンテネーロ ディ ビザッチャ

モリーゼ州の歴史ある伝統的な造り手。気候や土壌の持つキャラクターを大切にしています。

アブルッツォとモリーゼの間にある良い日当たりとアドリア海の風が吹き抜ける起伏のある丘に畑はあります。サン ツェノーネのすべての生産者が栽培責任者と醸造責任者の指示に従い、自社のブランドの向上を目指し作業を行っています。エノロゴは若手のマウロ コンファロニエーリ氏。

WHITE WINE

Aere Falanghina Terre degli Osci IGT

アエーレ ファランギーナ テッレ デリ オーシ IGT

トロピカルさと気持ちの良いミネラル感が魚貝の料理を引き立てる。

| | | | | | |
|--------|--|------|------------------|-----------|--------------|
| 特徴 | 手作業で収穫後ステンレスタンクで15日間発酵。 | | | | |
| 味わい | パッションフルーツなどのトロピカルフルーツにミントの香り。フルーティーさとミネラルを感じ品の良いのど越しですっきりした辛口。 | | | | |
| ブドウ品種 | ファランギーナ100 | | | Bio認証等 | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南東向き 標高200m | 土壌 | 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク15日間 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢10年 ギイヨ | 熟成 | ステンレスタンクで3ヶ月間熟成。 | | |
| JAN: | 4933238094281 | 2022 | 750ml/12 | MO2122-02 | ¥1,800 |



配送条件：ケース単位

ROSE WINE

Rosato Montepulciano Terre degli Osci IGT

ロザート モンテプルチアーノ テッレ デッリ オーシ IGT

イチゴ畑にいるような果実感あふれる華やかな辛口ロゼ。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|--------|--|------|-----------------|-----------|--------------|
| 特徴 | 畑の場所はモンテネーロ・ディ・ビザッチャ。クリオ・マセラシオンで12時間保管後、16~18度にて発酵。収穫は10月。 | | | | |
| 味わい | イチゴや森の果実、チェリーの様な華やかでフルーティーな香り。もぎたてのフルーツのフレッシュ感があり、バランスも良い。 | | | | |
| ブドウ品種 | モンテプルチアーノ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 北 南向き | 土壌 | 粘土質 砂質 | 発酵 | ステンレスタンク18日間 |
| 樹齢&仕立て | グイヨ | 熟成 | ステンレスタンク5ヶ月間熟成。 | | |
| JAN: | 4933238085814 | 2021 | 750ml/12 | M03121-01 | ¥1,700 |



RED WINE

Molise Rosso DOC

モリーゼ ロッソ DOC

大胆にも1時間前の抜栓をオススメする、低価格とは思えないしっかりした構成を持っている。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|--------|---|------|------------------|-----------|--------------|
| 特徴 | 手作業で収穫後ステンレスタンクで8日間発酵。 | | | | |
| 味わい | 1時間前の抜栓により、より華やかで熟した果実の香りが広がり、キャラクターの輪郭がはっきりする。 | | | | |
| ブドウ品種 | モンテプルチアーノ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南東向き | 土壌 | 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンクで8日間 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢20年 テンドーネ | 熟成 | ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。 | | |
| JAN: | 4933238094274 | 2021 | 750ml/12 | M01121-01 | ¥1,800 |



Puglia

Cantina Sociale Cooperativa VECCHIA TORRE

Leverano

プーリア州

ヴェッキア トッレ協同組合

レヴェラーノ

土着品種を重視。地域で最も大きいワインメーカー。

1959年設立の協同組合。現在では1,240のブドウ栽培農家からなる、地域で最も大きいワインメーカーです。エノロゴはカニヤツツオ エンニオ氏。土壌は沖積土。肥料は自然の物。1,100haで140,000hlを生産。うち85%が黒ブドウ、15%が白ブドウです。伝統を守りつつ、専門的で最新の技術を駆使して醸造されます。ブドウの植樹率は4,500~5,000本。土壌は深い沖積層に中ほどから石灰質が混じっています。プリミティーヴォはジンファンデルの原種です。ネグロ アマローはプーリアで古くから伝わる個性的なブドウです。

RED WINE

Primitivo di Salento, IGT

プリミティーヴォ ディ サレント IGT

南イタリアの陽光を想わせる、果実味溢れる味わい。ブドウの個性と魅力が上手く表れている。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|---------|---|------|---|-------------|---------------|
| 特徴 | 植密度は5,000本/ha。仕立ては、手作業にて収穫25~27度にて、温度コントロールしながら10日間発酵。ルモンタージュは1日4回。 | | | | |
| 味わい | プラムやチェリージャムの香り。バランスの良い果実感が広がる滑らかなタンニンのミディアムボディ。 | | | | |
| ブドウ品種 | プリミティーヴォ100 | | Bio認証等 | | — |
| 植密度&収穫量 | 4500~5000本/ha | 土壌 | 混合粘土質 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク6~7日間 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢35~40年 ゴブレ | 熟成 | ステンレスタンクとフランス産のバリックにて3ヶ月熟成。バリックのローストは中程度。 | | |
| JAN: | 4933238093833 | 2019 | 750ml/6 | PL1119-01AQ | ¥2,200 |



Basilicata

Az, Agr. Elena Fucci

Barile

バジリカーター州

エレナ フッチ

バリール

設立と同時に注目された造り手。2018年産は15回目のトレ ビッキエーリを獲得。

1960年にヴルトゥレ火山のふもとにブドウ畑を購入。ブドウの栽培と販売を行っていました。2000年に自宅兼セラーの周りに広がる畑の買収オファーを家族で話し合って全て断って、家族経営の本格的なカンティーナを設立しました。2004年まではエノロゴなど外部からアドバイスを受けていましたが、今はすべて自分たちで行っています。畑は6ha。現在はオーナー兼エノロゴのエレナと彼女の父サルヴァトーレと夫のアンドレアが中心で運営しています。アリアニコ デル ヴルトゥレというブドウや畑やマイクロクリマの特長を引き出す事を心掛け、ティートロ独自の個性を大切にしています。畑も植物の繊維を使用して樹を縛ったりして化学物質は使用せず、それでいてガーデニングのように芸術的に仕上げています。古いセラーは自宅の下の火山岩を直接掘り下げ建築。今は新エコシステムを導入した新しいセラーを建設し、トンネルで繋げ拡張しました。

RED WINE

Titolo Aglianico del Vulture DOC

ティートロ アリアニコ デル ヴルトゥレ

トレ ビッキエーリの常連。ワインスペクテイター誌で5年連続でイタリアワインのベスト100に選ばれている。

配送条件：ケース単位

| | | | | | |
|--------|---|------|--------------------------------|-----------|----------------|
| 特徴 | この地方特有のポツォラーナ（溶岩&火山灰）の土壌。10月の最後の週に手作業で収穫。ブドウの茎を取り除き収穫カゴ毎に破碎。 | | | | |
| 味わい | スパイス、チェリー、ブラックベリーのジャム、ローズマリーやバニラの香り。味わいはドライでしっかりとしたタンニンと長い余韻のフルボディ。 | | | | |
| ブドウ品種 | アリアニコ・デル・ヴルトゥレ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 標高650m | 土壌 | ポツォラーナ | 発酵 | ステンレス。22~24度にて |
| 樹齢&仕立て | ショートグイヨ&カパンノ | 熟成 | 新バリックにてマロラクティック後12ヶ月熟成。瓶熟6ヶ月間。 | | |
| JAN: | 8053013360007 | 2018 | 750ml/12 | BC1118-02 | ¥8,000 |



Campania

カンパーニア州

Cantina dei Monaci

カンティーナ ディ モナチ

Santa Paolina

サンタ パロリナ

かつてモナコ（修道士）と呼ばれていたカンティーナ。重厚な南イタリアワインを生産。

1995年にアンジェロとマリアは家族経営で代々続けられてきた醸造所にボトリングする施設を作りワイン造りを始めました。カンティーナ ディ モナチ（モナコさんの醸造所という意味）の名前の由来は彼らがモナコ（修道士）と呼ばれていたところから来ています。畑はミネラル分を含んだ粘土と砂質の混合。グレコ ディ トゥーフォは自社畑のブドウのみから造られます。生産量は作柄により変化します。仕立てはグイヨ。グレコ ディ トゥーフォは南向きで樹齢19年の畑です。

WHITE WINE

Greco di Tufo DOCG

グレコ ディ トゥーフォ DOCG

自社畑のブドウのみを使用。ミネラル感とトロピカルさたっぷり。味わいのしっかりした辛口。

| | | | | | |
|--------|---|----|----------------|----|----------|
| 特徴 | ステンレスタックのみで発酵とマロ。熟成もステンレスタックで。 | | | | |
| 味わい | 自社畑のブドウのみを使用。ミネラル感とトロピカルさたっぷり。味わいのしっかりした辛口。 | | | | |
| ブドウ品種 | グレコ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 南向き 標高400m | 土壌 | 粘土石灰質 | 発酵 | ステンレスタック |
| 樹齢&仕立て | 樹齢19年 グイヨ | 熟成 | ステンレスタックで4ヶ月間。 | | |

JAN: 4933238088884 2020 750ml/12 CM2120-02 ¥3,200



RED WINE

Taurasi Monaco Rosso DOCG

タウラージ モナコ ロッソ DOCG

長期熟成に耐えうるクラシカルな造りの古典派タウラージ。

| | | | | | |
|--------|---|----|--------------------|----|--------|
| 特徴 | 植密度3,000本/ha。木樽で12日間発酵。温度は最大30~32度。バリックにて18~20ヶ月間の熟成。 | | | | |
| 味わい | 黒胡椒やプルーンにブルーベリーの香り。スパイシーなアタックで攻撃的なタンニン凝縮した果実味が受けとめています。 | | | | |
| ブドウ品種 | アリアーニコ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 標高550m | 土壌 | 砂質と粘土質 | 発酵 | 木樽12日間 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢25年。グイヨ | 熟成 | バリックにて18~20ヶ月間の熟成。 | | |

JAN: 4933238093819 2017 750ml/6 CM1117-07A ¥6,600



Sardegna

サルディーニャ

Alberto Loi

アルベルト ロイ

Cargedu

カルデードウ

1940年からワイン造りを行うサルディーニャ島を代表する生産者の一つ。

ジョヴァンニ・ロイとその息子アルベルト・ロイによってサルディーニャ島東海岸にあるカルデードウに設立されたカンティーナ。現在は4代目のフランチェスカ・ロイがワイナリーを主に運営。Cargedu, Jerzu, Sarrabusの3つの区画に畑を所有。最も大きい区画Cargeduには50haの畑を所有。主にカンノウが栽培されています。Jerzuは3haのみの区画で樹齢40年以上の古樹が植えられており、sarrabusではヴェルメンティーノやモニカ、ナスコが栽培されています。肥料は葡萄の皮など自然由来のものを使用し、畑に極力負担をかけない自然な造りを行っています。

WHITE WINE

Vermentino di Sardegna DOC Theria

ヴェルメンティーノ ディ サルディーニャ DOC テリア

サルディーニャを代表する葡萄品種ヴェルメンティーノ。フィルターを使用せず葡萄本来の味わいを表現。

| | | | | | |
|--------|--|----|--------------------------|----|----------|
| 特徴 | 温度管理しながらステンレスタックにて発酵、熟成。収穫量45hl/ha。 | | | | |
| 味わい | 白い花やドライフルーツ、ナツメグなどスパイスのニュアンス。溢れるミネラル感。 | | | | |
| ブドウ品種 | ヴェルメンティーノ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | — | 土壌 | 砂質 | 発酵 | ステンレスタック |
| 樹齢&仕立て | 樹齢18年 | 熟成 | ステンレスタックにて熟成後、ボトルで数ヶ月熟成。 | | |

JAN: 8018438000051 2022 750ml/6 SA2122-07A ¥3,000



Isola dei Nuraghi IGT Leila

イゾラ デイ ヌラーギ IGT レイラ

カンノウ主体で造られる珍しい白ワイン。高樹齢の古樹から造られ複雑味のある味わい。

| | | | | | |
|--------|---|----|---------------------------|----|----------|
| 特徴 | ソフトプレスの後、低温管理したステンレスタックにて発酵、熟成。 | | | | |
| 味わい | ドライフルーツやベイストリー、バニラなどの香り。果実味とミネラル溢れるしっかりとた味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | カンノウ80、ヴェルメンティーノ20 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | — | 土壌 | 砂質 | 発酵 | ステンレスタック |
| 樹齢&仕立て | 樹齢40年以上 | 熟成 | 大樽とバリックにて熟成。その後ボトルで数ヶ月熟成。 | | |

JAN: 8018438000228 2019 750ml/6 SA2119-08A ¥6,500



RED WINE

Monica di Sardegna DOC Nibaru

モニカ ディ サルディーニャ DOC ニバル

甘草などスパイスのテイストが特徴の葡萄品種モニカ。軽やかな味わいで魚介にも合わせられる赤。

| | | | | | |
|--------|--|----|---------------------------|----|----------|
| 特徴 | 収穫量45hl/ha。温度管理しながらステンレスタックにて発酵、その後ステンレスタックにて熟成。 | | | | |
| 味わい | 色合いはルビー。リコリスやプラムにラズベリーの香り。葡萄由来の優しいタンニンときれいな果実味。 | | | | |
| ブドウ品種 | モニカ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | — | 土壌 | 砂質 | 発酵 | ステンレスタック |
| 樹齢&仕立て | 樹齢20年 コルドン | 熟成 | セメントタンクにて熟成。その後ボトルで数ヶ月熟成。 | | |

JAN: 8018438000372 2022 750ml/6 SA1122-08A ¥3,000



AL Cannonau di Sardegna DOC Jerzu

アル カンノナウ ディ サルディーニャ DOC イェルツ

サルディーニャで古くから栽培されているカンノナウ。豊富な日照により力強い仕上がり。

| | | | | | |
|--------|--|------|---------------------------|------------|----------|
| 特徴 | 温度管理しながらステンレスタンクにて発酵、その後セメントタンクにて熟成。 | | | | |
| 味わい | ブラックベリーにベジ香。フローラルの香りも混じる。味わいはソフトながら若いタンニンも感じられる。 | | | | |
| ブドウ品種 | カンノナウ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | — | 土壌 | 砂質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | 樹齢30年 | 熟成 | セメントタンクにて熟成。その後ボトルで数ヶ月熟成。 | | |
| JAN: | 8018438000105 | 2021 | 750ml/6 | SA1121-07A | ¥3,400 |



Sicilia

Baglio di Pianetto

Santa Cristina Gela

シチリア州

パリオ ディ ピアネット

サンタ クリスティーナ ジェラ

ヴァレンティノ ファッション グループとのジョイントワイン。

1998年設立の新しいメーカー。畑は2つあり、シチリアの北にあるサンタ クリスティーナ ジェラでは39haの畑を所有。標高が海拔650mあり、冷涼な気候です。土壌は小石が多くインツォリア、ヴィオニエ、メルロー、カベルネ ソーヴィニオン、プティ ヴェルドを栽培しています。南のノートでは65ha所有し、標高が海拔50m。海から2kmと近く、風が強く雨は降らない温暖な畑。土壌は砂質、ネーロ ダーヴォラ、シラーを栽培しています。収穫は手摘み。小さなバスケットで収穫後1日18度で保管。ブドウを休ませます。その後4階建てのセラーにて発酵。ブドウに無駄なストレスを与えないように、自然落下を利用して醸造と熟成を行います。畑間の移動はマストの状態で行います。新しいCEOレナート デ パルトーリ氏はエノロゴでもあり、マルコ ベルナベイ氏と兼任。

WHITE WINE

Insolia DOC Sicilia

インツォリア DOC シチリア

スタンダードクラスながら高い品質を誇る。品種の特長がきちんと表現されている。

| | | | | | |
|--------|---|------|---------------------|-------------|--------------|
| 特徴 | シチリアの北西、サンタ・クリスティーナ・ジェラにある畑。ステンレスタンクにて16度の低温にて18日間発酵。 | | | | |
| 味わい | トロピカルフルーツやメロンや桃の香り。フルーティーで後味にミネラル感。魚や野菜料理に合わせ易い。 | | | | |
| ブドウ品種 | インツォリア100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 標高650m | 土壌 | 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク18日間 |
| 樹齢&仕立て | 平均樹齢7年 コルドーネ | 熟成 | ステンレスタンクで滓のまま3ヶ月熟成。 | | |
| JAN: | 4933238095189 | 2022 | 750ml/12 | SI2122-03NQ | ¥2,750 |



Ficiligno DOC Sicilia

フィチリーニョ DOC シチリア

ヴィオニエはフランス人のオーナー夫人が母国から持ち込んだ苗木。イタリア種との見事なマリアージュ。

| | | | | | |
|--------|---|------|-----------------|-----------|--------------|
| 特徴 | 収量は50hl/ha。フィチリーニョは地元の小石の名前。収穫を6回に分け、早めの収穫の物からは酸を。遅めの収穫の物から糖分を得る。 | | | | |
| 味わい | 柑橘系やトロピカルフルーツの香りにハツラツとした酸味とミネラル感。安定した辛口。 | | | | |
| ブドウ品種 | インツォリア50、ヴィオニエ50 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 標高650m | 土壌 | 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク30日間 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ&グイヨ | 熟成 | ステンレスタンクにて7ヶ月間。 | | |
| JAN: | 4933238094311 | 2022 | 750ml/12 | SI2122-01 | ¥3,300 |



VIAFRANCIA BIANCO DOC Sicilia

ヴィアフランシア ビアッコ DOC シチリア

フランスからもたらされたヴィオニエの苗木から造られる、上質な果実味をもったピアネット社の意欲作。

| | | | | | |
|--------|--|------|-------------------------------|------------|-------------|
| 特徴 | 葡萄の収穫時期を3回に分け別々に醸造。それらを最終的にステンレスタンクでブレンドする独特なスタイル。 | | | | |
| 味わい | パニラやパイナップルのニュアンス。味わいはミネラルをとふくよかな果実味、僅かに塩味を感じる。 | | | | |
| ブドウ品種 | ヴィオニエ100 | | Bio認証等 | | 有機栽培 |
| 方角&標高 | 標高650m | 土壌 | 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク、木樽 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ&グイヨ | 熟成 | 2年目のアリエ産パリックでシュルリーしながら9ヶ月間熟成。 | | |
| JAN: | 4933238090375 | 2020 | 750ml/6 | SI2120-10A | ¥5,000 |
| JAN: | 4933238095196 | 2021 | 750ml/6 | SI2121-10A | ¥5,300 |



ORANGE WINE

Natyrr Insolia IGT Terre Siciliane

ナティール インツォリア IGT テッレ シチリアーネ

ブドウの生命力を感じる土着品種のインツォリアから造られるオレンジワイン。自然ナティール=アルバニア語が起源の言葉。

| | | | | | |
|--------|--|------|---------------------------------------|------------|--------------|
| 特徴 | 酸化防止剤不使用、調整酵母不使用。自然が造り上げたナチュラルワイン。2,500本のみ。植密度4,830本/ha。軽くプレスを行い発酵を促した後はそのままの状態発酵。オリもそのまま、酸化防止剤も加えないでマロラクティック発酵。 | | | | |
| 味わい | オレンジの花やドライアブリコット、干し草の香り。味わいは炒ったナッツや完熟した果実、柑橘系のピリツとエッジのきいた後味。 | | | | |
| ブドウ品種 | インツォリア100 (サンタ・クリスティーナ・ジェラ) | | Bio認証等 | | 有機栽培/オレンジワイン |
| 方角&標高 | 標高650m | 土壌 | 粘土、小石、石灰 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ・スベロナート | 熟成 | ステンレスタンクでイーストと一緒に24ヶ月熟成。その後12ヶ月間瓶内熟成。 | | |
| JAN: | 4933238092188 | 2018 | 750ml/6 | SI2118-07A | ¥6,300 |



RED WINE

Frappato IGT Terre Siciliane

フラッパート IGT テッレ シチリアーネ

オーガニック葡萄から造られるセパージュ シリーズ。シチリアらしい豊かな果実味。

| | | | | | |
|--------|---|------|------------------------------|-------------|----------|
| 特徴 | シチリア南部のパローニの畑。除梗の後ソフトプレス。発酵は温度管理しながらステンレスタンクにて。 | | | | |
| 味わい | 赤い果実にスマレヤセージの香り。生き生きとした果実味と 繊細なタンニンのミディアムボディ。 | | | | |
| ブドウ品種 | フラッパート100 | | Bio認証等 | 有機栽培 | |
| 方角&標高 | 南東向き 標高50m | 土壌 | 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ | 熟成 | ステンレスタンクにて14カ月熟成。その後瓶内熟成3か月。 | | |
| JAN: | 4933238095172 | 2022 | 750ml/12 | SI1122-11NQ | ¥2,750 |



Ramione DOC Sicilia

ラミオーネ DOC シチリア

2016年度版ガンベロ ロッソで2013年がトレ ビッキエーリ。

| | | | | | |
|--------|---|------|-----------------------------------|------------|--------------|
| 特徴 | ネーロ・ダーヴォラは低地で、メルローは高地で栽培。収量は50hl/ha。グリーンハーベストを行なう。9~10月頃収穫。 | | | | |
| 味わい | 濃厚かつスパイシーな香りと複雑味のあるバランスの良い味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネーロ・ダーヴォラ50、メルロー50 | | Bio認証等 | 有機栽培 | |
| 方角&標高 | 南東向き 標高50~650m | 土壌 | 石灰質 | 発酵 | ステンレスタンク15日間 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ&グイヨ | 熟成 | ネロ・ターヴォラ12ヶ月熟成（新樽）メルロー12ヶ月熟成。（古樽） | | |
| JAN: | 4933238092867 | 2018 | 750ml/12 | SI1118-01Q | ¥3,800 |



VIAFRANCIA Rosso DOC Sicilia

ヴィアフランシア ロッソ DOC シチリア

ボルドーブレンドで造られるピアネット社の新作。バランスを重視された上質な味わい。

| | | | | | |
|--------|---|------|--------------------------------|------------|----------|
| 特徴 | パレルモの郊外にある丘にある畑より。除梗の後ソフトプレス。マロラクティックを行いながらステンレス発酵。 | | | | |
| 味わい | カシスやミント、煙草など複雑な香り。熟成により味わいは柔らかくエレガント。熟成したチーズと相性が良い。 | | | | |
| ブドウ品種 | メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン | | Bio認証等 | 有機栽培 | |
| 方角&標高 | 標高650m | 土壌 | 粘土質 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ&グイヨ | 熟成 | 9カ月間ステンレスタンク、その後1~3年樽で14カ月間熟成。 | | |
| JAN: | 4933238094304 | 2019 | 750ml/6 | SI1119-10A | ¥6,500 |



Sicilia

シチリア州

Tornatore

トルナトーレ

Castiglione de Sicilia

カスティリオーネ デ シチリア

連続してトレ ビッキエーリを獲得している老舗カンティーナ。エトナの個性と土着品種にこだわっています。

1865年からブドウの生産を行っている。1910年にエトナ山の標高1,000mの北側の斜面に2haの畑を購入したのがきっかけで進出しました。同じ時期にオイル工場も建設して、カンティーナも伝統を守りながら近代化を進めてきました。現在はカスティリオーネ デ シチリアに60haの畑を所有しています。その内46haがブドウ畑、8haオリーブ畑です。標高は550~700m。黒ブドウは樹齢5~30年。白ブドウは5年です。植密度は6,000本/ha。コルドーネ スペロナートにて仕立て。土着品種を栽培しています。土壌はエトナの特長である火山性。エノロゴはビンチャンツォ バンビーナ氏。ミクロクリマを最大限生かしたワイン造りを行っています。

WHITE WINE

Etna Bianco DOC

エトナ ビアンコ DOC

エトナ山の北側の斜面にある畑。エトナの特長的なミネラル感と果実味を感じる

| | | | | | |
|---------|--|------|-------------------------------------|-----------|----------|
| 特徴 | 10月20日頃に収穫。ソフトにプレスした後低温で保管。その後15~16度にて発酵。 | | | | |
| 味わい | グレープフルーツや白桃にミントの香り。味わいはミネラルとドライ感のある酸味。ハーブティーの様な後味が特徴的。 | | | | |
| ブドウ品種 | カリカンテ100 | | Bio認証等 | - | |
| 植密度&収穫量 | 70hl/ha | 土壌 | 火山性土壌 | 発酵 | ステンレスタンク |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ・スペロナート | 熟成 | 滓に漬けたまま3ヶ月間熟成。その後セメントタンクにて4~6ヶ月間熟成。 | | |
| JAN: | 8056370560929 | 2022 | 750ml/12 | SI2122-05 | ¥4,000 |



Pietrarizzo Etna Bianco DOC

ピエトラリッツォ エトナ ビアンコ DOC

ピエトラリッツォの区画のワイン。品の良い樽香がデリケートに味わいに溶け込んでいます。

| | | | | | |
|---------|---|------|------------------------------|-----------|--------|
| 特徴 | 10月20日頃に収穫。ソフトにプレスした後低温で保管。その後50hlの木樽にて15~16度で発酵。 | | | | |
| 味わい | 南国のフルーツやグレープフルーツやシナモンの香り。ミネラルを感じながらハーブや桃缶の様な味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | カリカンテ100 | | Bio認証等 | - | |
| 植密度&収穫量 | 60hl/ha | 土壌 | 火山性土壌 | 発酵 | 50hl木樽 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ・スペロナート | 熟成 | 滓に漬けたまま5ヶ月間熟成。その後5ヶ月間木樽にて熟成。 | | |
| JAN: | 8056370560950 | 2022 | 750ml/12 | SI2122-06 | ¥5,300 |



ROSÉ WINE

Etna Rosato DOC

エトナ ロザート

エトナ山の北側の斜面にある畑。ピンクがかったエレガントなロゼ。

| | | | | | |
|--------|--|------|-------------------|-----------|---------------------|
| 特徴 | 除梗した後低温発酵。15~16℃発酵。その後シュール・リー3ヶ月。 | | | | |
| 味わい | プラムや花の香り。フルーティーな口当たりでミネラルと心地よい酸味のエレガントなロゼ。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネレッロ・マスカレーゼ100 | | Bio認証等 | - | |
| 方角&標高 | 70hl/ha | 土壌 | 火山性土壌 | 発酵 | 15~16℃発酵。シュール・リー3ヶ月 |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ・スペロナート | 熟成 | 3ヶ月間 ステンレスタンクで熟成。 | | |
| JAN: | 8056370560912 | 2022 | 750ml/12 | SI3122-05 | ¥4,000 |



RED WINE

Pietrarizzo Etna Rosso DOC

ピエトラリッツォ エтна ロッソ DOC

ピエトラリッツォの区画のワイン。エトナ山の北側の斜面にある畑。

| | | | | | |
|--------|---|----|---|--------|----------------------|
| 特徴 | 除梗した後円錐型のポットにて発酵。 | | | | |
| 味わい | バラの様な華やかさとスパイスやハーブに赤いフルーツ。きれいな果実味と共にしっかりとしたボディ。ミネラルもありバランスも良い味わい。 | | | | |
| ブドウ品種 | ネレロ・マスカレーゼ100 | | | Bio認証等 | — |
| 方角&標高 | 60hl/ha | 土壌 | 火山性土壌 | 発酵 | ポットにて10~12日間 22~25°C |
| 樹齢&仕立て | コルドーネ・スペロナート | 熟成 | 25hl ポット 12ヶ月間熟成。さらにポットとコンクリートタンクで1年熟成。 | | |

JAN:

8056370560745

2019

750ml/12

SI1119-08

¥5,300

