ヴァッレ・ダオスタ州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

アンセルメ社

面積の5%のみが平地という山国ヴァッレ・ダオスタにおけるブドウ栽培は決してたやすいものではありません。ブドウ畑は実に海抜800～1,200mの高地にあり、現在わずか27軒のワイナリーしか存在しません。そのような中注目を集めているのがジョルジョ・アンセルメです。彼は父親から譲り受けたわずか3haのブドウ畑から凝縮感のある酸の利いた力強いワインを生産しており、非常に高い評価を受けています。

ラ トゥーシュ

白ワイン/V.D.T.

ミュラー・トゥルガウ
シャルドネ他

温度管理されたステンレスタンクで8日間かけてアルコール発酵、そのまま熟成。花や果実の風味を伴うフレッシュさと程よい酸が特徴で調和のとれた味わい。

小売価格 ¥3,520

ヴァッレ ダオスタ シャンバーヴ ミュスカ

白ワイン/D.O.C.

モスカート・ビアンコ

標高600m石灰ー砂礫土壌の畑。17～19℃に温度管理したステンレスタンクで8～10日間発酵。3～4ヶ月間寝かせてから瓶詰め。
初リリース2008年。

小売価格 ¥3,960

ヴァッレ ダオスタ ピノグリ

白ワイン/D.O.C.

ピノグリ

標高670mの砂礫土壌の畑、ギュイヨ仕立て。18～20℃に温度管理したステンレスタンクで10～12日間発酵後、約3～4ヶ月間寝かせてから瓶詰め。初リリースVTは2000年。

小売価格 ¥3,960

トッレッテ スーペリオーレ

赤ワイン/D.O.C.

プティ・ルージュ
フミン他

野生のバラの香りが、熟成を経るうちにアーモンド香を帯びてくる。程良いボディでビロードのような口当たり。ほろ苦さとバリックからくる優しい木の香りが融合した風味。

小売価格 ¥4,950

ピノ ノワール トラディション

赤ワイン/D.O.C.

ピノ・ノワール

48時間以上マセラシオン、8－10℃に温度管理の下15日間かけてアルコール発酵・マセラシオン。フランス産バリック（30%新樽）で10ヶ月間熟成。澄んだ輝くような赤色。

小売価格 ¥6,270

レ クレーテ社

1700 年代中頃にフランスより移住してきた「シャレール」一族はこの地で小麦を中心とする製粉農家として生計をたてていた。1810 年に土着品種の多様な個性に興味を持ち 2ha の畑を購入し、ワイン造りを始め、1989 年には現在のカンティーナを完成させ、製粉所はアグリツーリズモへと変更された。『当時は全く売れなく車にワインを積みトリノのレストランで売りに歩いた。当時はジュゼッペ・クインタレッリも売れてなくて一緒に売り歩いた』現在、6つの村に20haの自社畑を所有。この地の土着品種に加えシャルドネ、ピノ・ノワールなどのフランス品種まで多様なワインを造っている。

ビアンコ モンブラン

白ワイン/V.D.T.

プティ・アルヴィン
シャルドネ他

18度の低温に保たれたタンク内で12日間の発酵。シュール・リーの状態で6ヶ月間ステンレスで熟成後、ボトリング。アロマティックな品種がブレンドされているので早いうちから楽しめるのが最大の魅力。

小売価格 ¥2,860

ヴァッレ ダオスタ プティ アルヴィーヌ

白ワイン/D.O.C.

プティ・アルヴィーヌ

スイスとアオスタで最も重要な白品種。空気圧で優しくプレスし、18度の低温に保たれたタンク内で12日間の発酵。シュール・リーの状態で2ヶ月間ステンレスで熟成後、ボトリング。

小売価格 ¥3,960

ヴァッレ ダオスタ シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

アルマイヴィーユとフリッソニエーレの2つの村の葡萄をアッサンブラージュ。空気圧で優しくプレスし、18度の低温に保たれたタンク内で12日間の発酵。シュール・リーの状態で2ヶ月間ステンレスで熟成後、ボトリング。

小売価格 ¥5,170

ヴァッレ ダオスタ シャルドネ キュヴェ ボワ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

空気圧で軽くプレスしたフリーランジュースのみを300lのバリックに入れて発酵。一部新樽も使用。発酵終了後、シュール・リーの状態で11ヶ月熟成。その間、毎日バトナージュをすることで旨みを得ています。

小売価格 ¥9,460

ヴァッレ ダオスタ フミン

赤ワイン/D.O.C.

フミン

ブドウは不要な部位を取り除いてから破砕し、発酵、少しの間澱の上で寝かせます。若飲みが基本。フルーティーで軽やかな口当たりは、デイリーワインとして最適。コスト・パフォーマンスの高さが光る一本です。

小売価格 ¥5,720

ヴァッレ・ダオスタ州②　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

カーヴ デュ ヴァン ブラン ド モルジェ 社

プリエ・ブラン種はスイスとフランスの国境に接する山岳地帯、ヴァッレ・ダオスタ州のモルジェ地区とサッレ地区を合わせた「ブラン・ド・モルジェ・エ・デラ・サッレ」という僅か20haの小さな産地で栽培されている。この産地を引率してきたのが1983年設立の協同組合、カーヴ・モン・ブラン。

メゾン モーリス クレタ社

メゾン ヴェヴェイ アルベール社

ブラン ド モルジェー エ デ ラ サッレ エキストラ ブリュット

スパークリングワイン/D.O.C.

プリエ ブラン

高い酸度のプリエ・ブランの個性を活かした1本。1次発酵はステンレスタンクで低温をキープしながら行い、ビン内2次発酵。その後17カ月以上のシュール・リー熟成を経てデゴルジュマン。

小売価格 ¥4,290

ブラン ド モルジェー エ デ ラ サッレ

白ワイン/D.O.C.

プリエ ブラン

発酵・熟成はステンレスタンクを使用。より冷涼で酸度の高いモルジェ地区の葡萄と標高は高いが平地で暖かい地域であるサッレ地区の熟度の高い葡萄をアッサンブラージュすることでバランスを取るのが、この地方の伝統。

小売価格 ¥2,640

ブラン ド モルジェー エ デ ラ サッレ レイヨン

白ワイン/D.O.C.

プリエ ブラン

より冷涼で酸度の高いモルジェ地区の葡萄と標高は高いが平地で暖かい地域であるサッレ地区の熟度の高い葡萄をアッサンブラージュすることでバランスを取るのが伝統。レイヨンは、その年で最も出来の良かった畑をセレクトして造る。

小売価格 ¥3,520

リー バンク ヴァン ブラン

白ワイン/I.G.T.

プティ アルヴィン

ヴァッレ ダオスタを代表する白の土着白品種であるプティ アルヴィンで造るワインです。5日間の醸し醗酵、ステンレスタンクで醗酵&熟成。

小売価格 ¥4,840

ブラン ド モルジェー エ デ ラ サッレ

白ワイン/D.O.C.

プリエ ブラン

彼らの1ha強の畑は、標高1000-1100mのところにある。伝統的な低い棚仕立て。畑のある標高が高く、フィロキセラの被害もなかったため、ブドウ樹はアメリカの台木を使わないフラン・ド・ピエで植えられている。

小売価格 ¥4,840

グロジャン フレール社

州都アオスタ近郊のクアートにて、代々ブドウ栽培を行ってきグロジャンは、今まさに注目を集める造り手。1969年にドーファン・グロジャンが元詰めを開始して以来、5人の息子とともにクオリティを求めてワイン造りに打ち込んできた。

ラ キウヴァ 社

ラ・キウヴァはアルプスにあるヴァッレ・ダオスタの小規模の協同組合です。昔から伝わる様々な農業ルールに基づき、組合のチームワークによる最良のブドウ栽培技術で主にピコテンドロが栽培されます。

ヴァッレ ダオスタ ミュスカ プティ グラン

白ワイン/D.O.C.

ミュスカ プティ グラン

クアートとシャンパーヴの区画。標高500m。南東向きの畑で非常に砂質が強く、やや石灰が混ざる土壌。白い花やマンダリンオレンジ、桃といった典型的なミュスカのアロマだが、デリケートでミントやセージのニュアンスがある。

小売価格 欠品・5月中旬

ヴァッレ ダオスタ プティ アルヴィーヌ ヴィーニュ ロヴェッタ

白ワイン/D.O.C.

プティ アルヴィーヌ

クアート最高のクリュのひとつと評されるヴィーニュ・ロヴェッタは、グロジャンが復活させた畑。海抜550mにあり、通気性が良い。涼しい気候と砂と石灰から成る土壌は、プティ・アルヴィーヌに最適のテロワール。

小売価格 ¥5,940

ヴァッレ ダオスタ ピノ ノワール ヴィーニャ ズリアット

赤ワイン/D.O.C.

ピノノワール

すり鉢状の地形にある急斜面に位置し冷たい風から守られた特殊なテロワールを誇る『ヴィーニャ・ズリアット』は、クアート最高の畑のひとつと名高い区画。

小売価格 ¥6,270

ルージュ ド ヴァレー

赤ワイン/I.G.T.

ピコテンドロ、その他グロス・ヴェイン、ネイレット、コルナリン、フミン

透明感のある軽やかで親しみやすいアルプスのネッビオーロ。
透明感のあるルビーレッド。木苺、ストロベリー、ザクロ、白胡椒。程よい果実感、タンニンが少なく、後味に軽い苦み。バランスよく軽やかに楽しめます。

小売価格 ¥3,080

ヴァッレ ダオスタ アルナ モンショヴェ スペリオール

赤ワイン/D.O.C.

ピコテンドロ、その他グロス・ヴェイン、ネイレット、コルナリン、フミン

225Lの古樽で約12 か月間熟成。絶妙なバランスとコクと旨みを持つ赤果実系の樽熟成ワイン。赤果実、バルサミコ、ハーブ、など複雑な香り。透明感があり、程よい果実味も。

小売価格 ¥4,180

ピエモンテ州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

サンドローネ社

最初の収穫は1978年、初めて自ら造ったワインに感銘を覚えました。その後少しずつ畑が増え、毎年造り続けるうち、次第に認知されるようになりました。ルチアーノと弟のルカは素晴らしいワインを造るために努力し続け、今日、この功績は世界中で認められ、毎年素晴らしい評価を得ています。

チェレット社

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

全く異なる栽培条件の畑のブレンドによって生まれ、安定した高いレベルのワインを造り続けることができます。滑らかさ、バランス、穏やかな酸と抑えたアルコールによって伝わる美しい甘みを表現しています。

小売価格　欠品・未定

ネッビオーロ ダルバ ヴァルマッジオーレ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

ヴァルマッジョーレは多くの生産者が喉から手が出るほど欲しい畑で、ここで作られるネッビオーロは特別視されています。ステンレス・タンクでマセラシオン9～10日間、発酵28日間、500リットルのフレンチオーク古樽で、12ヶ月熟成、さらに9ヶ月瓶熟。

小売価格　¥7,700

バローロ レ ヴィーニェ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

ステンレスタンクでマセラシオン9～10日間、発酵28日間。個々の樽のポテンシャルを見極め2005年夏にブレンドし、同じ樽で11月末まで熟成後、さらに18ヶ月瓶熟。

小売価格　¥18,150

モスカート ダスティ

白微発泡　甘口/D.O.C.G.

モスカート

シャルマ方式で造られる微発泡ワイン。アルコール度数も5-6%に抑えたほのかな甘口ワイン。甘みはありますが、それに負けない綺麗な酸があり、ワイン全体の味わいをしっかりと引き締め、美しいバランスを保っています。

小売価格　¥3,300

ランゲ アルネイス ブランジェ

白ワイン/D.O.C.

アルネイス

花のような香り、豊かなミネラル、爽やかな酸のあるフレッシュな味わい。発酵時に生じたガスをわずかに残すことにより、清涼感のある口当たりです。

小売価格　¥3,905

G.D.ヴァイラ社

当主のアルド氏は多くの造り手から先生と慕われる醸造家であり人格者。現在では息子のジュゼッペも醸造に参加しています。イシドロが栽培担当としてカンティーナに参加し、家族経営を続けています。彼らのバローロは均整の取れた酒質で、素直にフルーツを感じます。熟成と共に妖艶さを増していきますが、ネッビオーロらしさは薄れません。

ジュリアーノ コリーノ社

ランゲロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

全く異なる栽培条件の畑のブレンドによって生まれ、安定した高いレベルのワインを造り続けることができます。滑らかさ、バランス、穏やかな酸と抑えたアルコールによって伝わる美しい甘みを表現しています。

小売価格　¥2,970

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

チェリーやスミレの香が爽やかに香るエレガントなドルチェット。樹齢の高さと香と酸を大切にした造りで飲み飽きしません。このヴァイラ一家が愛してやまないドルチェットはネッビオーロの区画の、すぐ真上に位置する最上の区画で栽培されています。

小売価格　¥2,860

バローロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

La Volta, Fossati, Coste di Vergneのブレンド。ステンレスタンクで発酵（葡萄の状態によってだが例年25日程度のマセラシオン）。熟成は大樽で34ヶ月程度。

小売価格　¥7,480

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

収量を極端に抑え、バリック熟成を実施しています。ルビーやガーネットの色調でフレッシュな味わいの中にも丸みや粘りがあり、口全体にまとわりつく味わいです。全体にバランスの良いバルベーラ・ダルバ。

小売価格　¥3,300

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ラ・モッラ地域の南～南西向きの畑。小さいフレンチの古樽に移し2年間、その後ステンレスタンクで6ヶ月間熟成させる。熟した赤い果実、プラムのジャム、しおれたバラ、香辛料の香り。温かみのあるフルボディの味わいで余韻も長い

小売価格　¥7,700

ピエモンテ州② アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

ジャコモ グリマルディ社

現当主のフェルッチョ・グリマルディの祖父がバローロ村に1930年に取得した畑を受け継ぎ、ワイン造りを行っています。自社元詰の初ヴィンテージは1996年と、バローロの生産者としては比較的新しい造り手となっています。

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

ピーチの熟した香りと品種特有のほのかなアーモンドの香り。柔らかい果実にまるで赤リンゴをかじっているかのようなフレーヴァーが余韻に上がってくる。土壌由来の塩味、緊張感のあるミネラルが後半しっかりと感じられる。

小売価格 ¥3,190

ネッビオーロ ダルバ ヴァルマッジオーレ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

樹齢約50年。砂質土壌のロエロに畑があるため、ランゲと比べてソフトな味わいが楽しめる。スパイスのヒントを備えた野生のベリーのアロマティックな香り。柔らかさが心地よいプチ・バローロ。

小売価格 欠品・未定

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

テルロとラヴェーラの2つのクリュのブレンド。甘みを感じさせる程熟したフルーツはとてもまろやかな口あたりですぐ飲んでもおいしい。柔らかく、オークの香りと完熟ブドウが織り成す複雑な風味をもつ素晴らしいワイン。

小売価格 ¥6,600

テッレ デル バローロ社

ピエモンテ バルベーラ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

かなり濃厚な深い色合いからは、熟した果実やプルーン、スパイス、やや青みのある香りが感じられます。フレッシュな果実味と適度な酸でバランスが良い。

小売価格 ¥1,650

ネッビオーロ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

スミレ色の縁どりのある典型的なネッビオーロの赤色。スミレやバラ、ベリーの香りに、熟成による樽の風味が感じられます。味わいは力強く、しかもデリケートです。

小売価格 ¥2,420

テッレ デル バローロ社

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

バルバレスコ地域の4つの村の葡萄を使用。フランスとスラヴォニアをミックスした古いタイプの25hLと50hLの大樽で12ヶ月熟成。より多くの酸素を供給するため25hLの樽も一部使用し、スパイスの要素を出します。

小売価格 ¥3,630

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

調理したプラムやラズベリーの香り、スミレやリコリス、わずかにコショウやなめし皮のニュアンス。強いミネラル感があり、口に含むと最初は固い石のようなドライな印象を受けますが次第に丸みを帯びた柔らかさへと変わります。

小売価格 ¥4,620

フラテッリ レヴェッロ社

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

石灰粘土質土壌のドルチェット。発酵と醸しはロータリーファーメンターで約7日間。マロラクティック発酵をステンレスタンクで行います。10ヶ月間ステンレスタンクで熟成。熟したサクランボやブルーベリーなどの果実香。

小売価格 ¥2,420

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

回転式ステンレスタンク製タンクで27-30度の温度で3-4日果皮浸漬を行い、醸造・熟成はステンレス・タンクで8-10ヶ月行う。紫がかったルビー色の色調。スミレやチョークの香りがあり、構成のしっかりとしたフレッシュな味わい。

小売価格 ¥2,970

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

回転式ステンレス製タンクにて30-32度の温度で4-5日果皮浸漬を行い、醸造はステンレスタンク、熟成は20-24ヶ月間。フレンチ・バリック(20%新樽)で行う。瓶熟成8ヶ月。深いルビー色の色調。熟した赤い果実、プラム・ジャムの香り、タンニンが

小売価格 ¥6,050

ピエモンテ州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ロッケ デイマンゾーニ社

先代の故ヴァレンティーノ・ミリオーニ氏は元々ピアチェンツァで有名なレストランを営んでいました。ピエモンテで自分たちのレストラン用にワインを造っていたところ、次第にワイン造りにのめり込み、素晴らしい好条件を持つマンツォーニの丘が売れ出されるとそれを購入しレストランは妻のイオランダに任せ、本格的にワイン造りに没頭し始めました。彼は革新的なワイン造りを目指し、今でこそ珍しくなくなりましたが、バローロに一番早くバリックを導入し、ネッビオーロとバルベラを混合したワインなどを造りだしました。新しく時代を切り開いたヴァレンティーノ氏の情熱をそのまま引き継ぎ現在息子のロドルフォ氏が更なる進化を続けています。

ヴァレンティーノ ブリュット リゼルヴァ エレナ

発泡白/V.S.Q.

シャルドネ、ピノ ネロ

48ヶ月間の瓶内2次発酵。ピエモンテで最初に生産されたシャンパーニュ方式のワインとして有名。輝きのある黄金色で複雑さのある泡立ち。

小売価格 ¥6,270

ヴァレンティーノ ブリュット ゼロ リゼルヴァ

発泡白/V.S.Q.

シャルドネ

10年間酵母と共に熟成を経た後、6ヶ月セラーで落ち着かせて出荷される。まるで高級白ワインをそのままスプマンテにしたような、心地よい風味を感じます。

小売価格 ¥11,000

ヴァレンティーノ ブリュット ゼロ ロゼ リゼルヴァ

発泡白/V.S.Q.

ピノ ネロ、シャルドネ

ブドウの持つ自然の糖分のみで味わいを出し、60ヶ月以上の長期発酵・熟成を経てしっかりと造られたスプマンテです。旨みのある辛口で重厚感があります。

小売価格 ¥10,450

ランゲ ビアンコ タタイア

白ワイン/D.O.C

シャルドネ

生き生きとした柑橘系果実の香りが感じられます。フレッシュなレモンのニュアンスと切れのある酸が端正でバランスの整った余韻の長いフィニッシュへと導きます。

小売価格 ¥3,630

ランゲ シャルドネ ランジェリカ

白ワイン/D.O.C

シャルドネ

黄色い花や熟したリンゴ、メロン等様々な香りと樽の香りも心地良いアクセント。味わいは全体的にとてもふくよかで上質なブルゴーニュを思わせます。

小売価格 ¥9,350

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

さくらんぼなどの赤い果実の香りで、ソフトなタンニンとフレッシュで華やかな味わいが魅力。

小売価格 ¥5,830

ランゲ ロッソ ブリッコ マンゾーニ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ バルベーラ

乾燥したバラやきのこ、バニラなどの様々な要素が入り混じっています。複雑味がありつつ、柔らかで爽やか。のびやかな酸と豊かな果実味。

小売価格 ¥8,250

バルベーラ ダルバ ソリート　モスコーニ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

リッチで柔らかいスパイシーな上質な香りを伴い、エレガントで芳醇なワイン。

小売価格 ¥5,720

バローロ ビッグ ドゥ ビッグ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

モスコーニの地区の畑のみ使用。バリックで36ヶ月熟成後1年間のボトル内熟成。。開けたてはバリックの香りが強く、次第にほかの香りとのバランスが取れ、奥底のバローロらしい僅かな酸味と燻製の香りが現れます。

小売価格 ¥16,500

バローロ カッペッラ ディ サント ステーファノ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

このバローロは1200年代建立クーネオ県最古の教会の傍らに広がる畑のブドウを使用。ビオディナミを採用し、瓶熟成させる際、クラシック音楽（モーツァルトやベートーベン等）を流しながら熟成させます。

小売価格 ¥14,080

ピエモンテ州④　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

バラーレ
フラテッリ社

古来より銘酒として知られていたバローロが辛口の赤ワインとなったのは、19世紀中ごろのこと。統一イタリア初代宰相にして農業にも大きく貢献したカミッロ・カヴール、ファレッティー侯爵夫人そしてフランスより招聘された醸造学者ルイ・ウダールの手により、残糖が残りがちで不安定なワインから、重厚で深みのある辛口ワインへと変化したのです。そんな時代の最中、1870年にフランチェスコ・バラーレはBarale Fratelliを創業。バローロのパイオニアの一人として100年以上続く名門ワイナリーの礎を築きました。現在は、フランチェスコの孫に当たるセルジョ・バラーレ、そして、彼の娘たちエレオノーラ（次期当主）とグロリアに、その仕事と伝統が引き継がれています。次期当主のエレオノーラは来日時、ヴィンテージによる違いは違いとして受け入れながらも、常に美味しいワインを作るためにどうすればよいのか。バラーレとしていつもそこを目指し行動していると語りました。栽培においては、畑は肥沃で活力があることを求めています。下草を生やし、自然堆肥を使用。銅と硫黄を例外として農薬は使いません。バローロ地区の美しい丘陵地帯に広がる畑の特性を理解し、適した品種やクローンを植え、育てていきたいと考えているそうです。

ランゲ アルネイズ

白ワイン/D.O.C

アルネイズ

24時間のコールドマセラシオンの後清澄を丁寧に行い、16度にてステンレスタンクで発酵。ステンレスタンクで熟成後、軽い濾過をして瓶詰め。彼らのワインにはアルネイスの典型香としてよく言われるアーモンドの香りが鮮明にあらわれています。

小売価格 ¥5,280

ランゲ シャルドネ “ブッシア”

白ワイン/D.O.C

シャルドネ

ブッシアのシャルドネを100%使用。黄金色をおびた濃い黄色。クリーミーな香りで、バターやナッツ、アカシアの蜂蜜の風味が感じられる豊満なボディーのリッチなシャルドネ。

小売価格 欠品・未定

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

除梗したぶどうを優しくプレスして8日間のマセラシオン後発酵。その際25度以内に温度コントロールをします。その後1,500Lの樽で熟成の後、フィルターをかけずに瓶詰。熟した果実にほのかに香るバラ。

小売価格 ¥5,060

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

除梗したぶどうを優しくプレスして8日間のマセラシオン後発酵。その後500Lの樽で12か月熟成の後、フィルターをかけずに瓶詰。瓶熟6か月。プルーンジャムの様な濃密な果実となめらかで素直な酒質。

小売価格 ¥5,390

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

モンフォルテ・ダルバの標高350メートルの石灰と砂の混じる土壌で栽培。ワインには冷涼感が感じられる端正な仕上がり。5,000Lの大樽で10日間の発酵とマセレーション。1,500~3,000Lの大樽で1年熟成後、瓶内で最低6カ月の熟成。

小売価格 ¥5,830

バルバレスコ セッラボエッラ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

ガーネットレッド。心地よく強烈で、バイオレット、甘草を連想させる、熟した赤い果実の香り。乾燥したビロードのような、細かく持続的なタンニン構造。

小売価格 ¥10,450

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

コスタ・ディ・ロゼ、プレダ、モンロビオロ3つの畑をブレンド。大樽で30日の発酵とマセレーション。その後1,500~3,000ℓの大樽で3年熟成の後、瓶熟成を最低1年。乾燥したバラやスミレにエーテル。

小売価格 ¥10,450

バローロ カステッレーロ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

カステッレーロの単一畑。ミケ、ロゼ、ランピアの古いクローンの混植。植樹は78年と91年。除梗したぶどうを優しくプレスして30日の発酵とマセレーション。その後1,500~3,000Lの大樽で3年熟成の後、フィルターをかけずに瓶詰。

小売価格 ¥12,100

バローロ ブッシア

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

単一畑ブッシア。クラシックバローロの頂点の一つです。5,000Lの大樽で25~30日の発酵とマセレーション。その後1,500~3,000Lの大樽で3年熟成の後、ダミジャーナ（54Lのガラス製ボトル）で2年熟成。

小売価格 ¥17,600

バローロ キナート ＊500ML

ワインリキュール

ネッビオーロ、ハーブ

バローロにキニーネの皮、スパイス、ハーブで風味付け。エキゾチックな香りと味わいで、甘さとほろ苦さが楽しめる。チョコレート菓子との相性はベスト。

小売価格 ¥9,680

ピエモンテ州⑤　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

プリンチピアーノ フェルナンド社

エルバルーナ社

1985年、彼のひ孫に当たるセヴェリーノとアンドレアの兄弟が代を引き継ぎ、有機農法によるワイン造りを志す。

ランゲ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

スラリーナ

自然派バローロの造り手「プリンチピアーノ フェルディナンド」が今はほとんど植えられていない土着品種スラリーナで造るワイン。フレッシュな果実味に豊かなアロマ、ほのかに梅やコショウのようなニュアンスがあります。

小売価格 ¥3,960

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

2016年からはモンタリアートがなくなって低価格帯のネッビオーロはこのワイン1種類に。ネッビオーロならではの透明感と自然で丁寧な栽培による果実の美味しさがしっかりしています。

小売価格 ¥3,960

バローロ デル コムーネ ディ セッラルンガ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

1999年植樹の比較的樹齢の若い3.5haの区画から造られるバローロです。培養酵母もSO2も添加せずに1ヶ月間醗酵。20～40ヘクトリットルの大樽で24ヶ月間熟成。

小売価格 ¥7,590

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

開放型の発酵槽で10日～12日間の発酵。1日4～6回のリモンタッジョ。約1年間大樽、トノーなど様々な樽に入れられその後アッサンブラージュ。

小売価格 ¥3,630

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

畑の標高は約 350m。天然酵母、発酵は温度コントロール付ステンレスタンク、リモンタージュを適宜行います。MLF はステンレスタンク内で行います。大樽で24ヶ月ゆっくりと熟成。

小売価格 ¥6,600

エルバルーナ社

アゼリア社

設立当時は伝統的なスタイルの造り手でしたが、1980年代後半にバリックによる熟成を開始し、1990年代に革新派のマニフェストを採用。その後、1995年にバローロを近代化したルネッサンスの担い手マルク・ディ・グラッツィアのグループに加入し、バローロ・ボーイズの一員としてアメリカで人気を博しています。全て自社畑生産で、畑はカスティリオーネ・ファッレット、セッラルンガ・ダルバ、モンテルーポ・アルベーゼに位置しています。

バローロ ロッケ デラヌンツィアータ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

10月の中旬に収穫。開放型の発酵槽で18日～24日間の発酵。1日4~6回のリモンタッジョ。その後約30hlの大樽で大樽で24ヶ月ゆっくりと熟成。

小売価格 ¥7,480

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

比較的若木で造る華やかで味わい深い柔和なネッビオーロワイン。日常的に楽しむ用としてステンレス仕上げに。品種の特徴である花や赤果実を純粋に楽しむことができます。

小売価格 ¥4,950

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

6ヶ所の自社畑のブドウをブレンド。花などの洗練されたアロマはカスティリオーネ・ファッレット地区、力強さはセッラルンガ地区の特徴。ワイナリーを代表する伝統的なバローロです。

小売価格 ¥10,010

バローロ ブリッコ フィアスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

優れたバランス感と果実の密度があり、柔らかく温かみを感じる。強く深い味わいの魅力あるワイン。オーク樽熟成 24カ月（仏産225L 新樽比率20%）

小売価格 ¥15,840

バローロ マルゲリア

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

濃いガーネット色。熟した黒果実、リコリスの香りにスパイスのエレガントな香りが加わる。円熟したタンニンと力強い果実味の絶妙なバランス。複雑味と深みがあり、長い余韻が楽しめます。

小売価格 ¥15,840

ピエモンテ州⑥　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ENZOBOGLIETTI

エンツォ
ボリエッティ社

代々ブドウ栽培農家として供給する側でしたが、1991年からはエンツォ氏の代になりワインの生産販売を始めました。家族経営の非常に小さなワイナリーですが、質の高さを第一とし、畑の特徴を最大限に引き出すべくエノロゴのセルジオ・モリーノ氏の協力を得て素晴らしいワインを供給しています。

Giulia Negri

ジューリア　ネグリ社

ランゲ シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

レモン、青リンゴやグレープフルーツの芳香にくっきりとしたミネラルや火打石の印象を伴う濃厚な香と、ミネラル感溢れる風味の良い味わい。バリック不使用。

小売価格 ¥3,190

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

ラ・モッラのアルカリ岩系土壌。濃厚なルビーレッド色。若々しいフルーティーなドルチェットらしい香り。コクのあるリッチな味わい。タンニンが、ソフトで、フレッシュ。

小売価格 ¥3,190

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

生産地はラ・モッラ、ロッディーノ、シニオ。植物、花、果実の複雑な香りに、微かに木の香が漂う。バルベーラの酸味を伴った甘く風味の良いリッチな味わい。

小売価格 ¥3,410

バローロ フォッサーティ

赤ワインD.O.C.G.

ネッビオーロ

フォッサーティ畑より。ラ・モッラの石がちな石灰質、泥灰土壌。攪拌しながら12日間の発酵後、バリック15ヶ月、大樽15ヶ月、瓶内で8ヶ月間熟成。花やほのかな木の香。リッチで味わい深く、タンニンがマイルド。

小売価格 ¥13,200

バローロ クッチオーロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

赤果実系の味わいと滑らかなボディ、穏やかなタンニンが感じられ、ジューシーで旨味たっぷりのエレガントなスタイル。

小売価格 ¥4,180

ODDERO

オッデーロ社

ピエモンテ南部ワインの品質を向上させた立役者。現存するバローロ、バルバレスコの造り手の中で最も古い歴史を持つと言われる。今も1700年代に建てられた当時のカンティーナで醸造している。初めてボトリングしたのは1878年。それ以前はダミジャーナで販売していた。彼等の所有する畑は各地域の最良の畑ばかり。他の造り手ではあり得ない豪華さ。バローロで唯一醸造を許されているバルバレスコがオッデーロのバルバレスコ・ガッリーナ。法規制前から造っているため、例外で認められています。

ジョヴァンニ
カノーニカ社

ランゲ リースリング

白ワイン/D.O.C.

リースリング

ラ・モッラのサンタ・マリア・ブリッコ・サン・ビアッジョの葡萄を使用。北西向き斜面で1haの畑。収穫は9月第1週目。収穫後12時間冷蔵後、除梗してプレス。発酵後、約6ヶ月間シュールリー。4-5月に瓶詰め後、2年間の瓶熟を経て出荷。

小売価格 ¥4,290

ドルチェット　ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

色調は薄めのルビーレッド。スミレやアマレーナのジャム、もぎたてのフルーツ、胡椒、森林などの香りを感じます。味わいはドライで、強すぎないまとまった骨格とタンニン。

小売価格 ¥3,190

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

ラ・モッラのサンタ・マリア・ブリッコ・サン・ビアッジョの葡萄を使用。バローロよりマセラシオンを短く15日程度に抑えている。樹齢15年。年産15,000本のみ。

小売価格 欠品・4月中旬

バローロ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

伝統的アッサンブラージュ・バローロ。カパロット（ラ・モッラ）、ブリッコ・キエーザ（ラ・モッラ）、フィアスコ（カスティリオーネ）の葡萄を主体にヴィーニャ・リオンダなどの選別された葡萄も使用する。

小売価格 ¥7,150

バローロ パイアガッロ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

伝統的なバローロのスタイルである、長期間のマセレーションを実践、大樽での熟成の後、ノンフィルターでボトリング。味わいに芯がありながらも極めてバランスのとれた豊かな味わいはカノーニカならでは。

小売価格 ¥11,000

ピエモンテ州⑦　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

アルド コンテルノ社

バローロの代表的な生産者であり、ピエモンテの伝統的なスタイルを大切に受け継いできたアルド コンテルノは、1969年、バローロ生産の中心地であるモンフォルテ ダルバという村のブッシアでワイナリーを始めました。彼は18世紀以来の歴史を誇るジャコモ・コンテルノの5代目ですが、跡継ぎとなったのは兄のジョヴァンニで、アルドは独立して自らのワイナリーを設立しました。彼のつくり出すバローロは非常に熟成能力が高く、その出来栄えは本家をも凌ぎ、国内外で確固たる地位と人気を得るに至っています。

ランゲ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

フレイザ、メルロー
カベルネ ソーヴィニョン

フレイザのブドウの樹齢は30-35年と古く、質の高い複雑なワインをうみ出すことから、このランゲ・ロッソの主要品種となりました。2年物の樽で1年熟成されており、若いうちから複雑な特徴も楽しめます。

小売価格 ¥5,060

バルベーラ ダルバ コンカ トレピーレ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

コンカ・トレ・ピーレの畑はブッシア・ソプラーナでも丘になっている場所にあり、主にバルベーラが植えられています。最も樹齢の古いものは45年以上。数ヶ月間ステンレスタンクで熟成され、樽に移されさらに12ヶ月間熟成の後瓶詰めされます。

小売価格 ¥6,050

ランゲ ネッビオーロ イル ファヴォット

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

マセラシオンは6−8日間行い、タンニンと色の抽出を促し、良い色調と際立つ柔らかさがもたらされます。5−6カ月間ステンレスタンクで熟成された後、新樽で18ヶ月間熟成。

小売価格 ¥9,680

バローロ ブッシア

赤ワインD.O.C.G.

ネッビオーロ

いくつかの区画のブドウをブレンドして造られるキュヴェ。ステンレスタンクで果皮浸漬させながらアルコール発酵したあと、4～5カ月間ステンレスタンクで熟成。何度か澱引きし、さらにスラヴォニアンオークの樽で26カ月間熟成を行います。

小売価格 欠品・未定

バローロ

赤ワインD.O.C.G.

ネッビオーロ

ガーネットの色調を伴うルビー色、時間の経過と共にオレンジ色を帯びます。ドライフラワーやドライリーフ、スパイスを濃く感じる、充実した香り。味わいはやわらかく温かみがあり、ルベットのような余韻が長く続く。

小売価格 ¥7,700

ドメニコ クレリコ社

1976年にワイナリーを設立し元詰めを開始。バローロ・ボーイズのトップ生産者のひとりであるドメニコ・クレリコはパオロ・スカヴィーノと共に凝縮感があり力強いバローロの代表としてマルク・デ・グラツィア・グループをけん引してきた。現在に至っても存在感は絶大であり、ロバート・パーカーが5ツ星評価を与えるなどバローロ・ボーイズの枠組みを外したところでも偉大なバローロの生産者として位置づけられている。セラーで様々な実験的醸造を行うだけでなく、他の生産者のワインを試飲し、情報交換を行い、独学にて自らのワイン造りを模索した。中でも、彼のワイン造りの指標を決定づけた最も重要な要素のひとつはバリックである。

ランゲ ドルチェット ヴィサディ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

初ヴィンテージ1979年。爆発的に広がる様々なフルーツを詰め込んだ凝縮した果実がパワーをもたらし、クリーンかつミネラリーな香りがワインに生き生きとした味わいと余韻の長さを与えています。

小売価格 ¥3,025

バルベーラ ダルバ トレヴィーニェ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

表情豊かに層をなす赤いベリー系果実や花、甘いスパイスの芳香。滑らかでジューシーな果実にエレガントな酸のバランスが素晴らしい。バルベーラの魅力を再認識する非の打ちどころがない贅沢な逸品。

小売価格 ¥4,785

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

これまで以上にクリュ・バローロの選果を厳しくした為、このワインにはかつてのクリュ相当のブドウが使われている。チェリーなどのジューシーな果実、タバコ、革の香り。厳格なタンニンを備えた堅固なストラクチャー。

小売価格 欠品・5月中旬

バローロ パヤナ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

凝縮した果実は非常に表情豊かで、終始一貫ゴージャスかつエレガント。広がりのあるボディと果実味豊かな味わいが魅力の外交的なバローロ。

小売価格 ¥18,920

バローロ チャボット メンティン

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

熟した色の濃いプラム、スミレ、甘いスパイス、ミネラルが幾重にも層をなす香りに続き、口の中を満たすのは凝縮した深みのある果実と厚く滑らかなタンニン。パワフルかつ厳粛な男性的バローロ。

小売価格 ¥20,020

ピエモンテ州⑧　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

エリオ
フィリッピーノ社

世界遺産の地ランゲ丘陵のタナロ川右岸のネイヴェ村セッラ・カペッリに位置する。1900年代初頭に祖父のエヴァリストが葡萄園を購入し葡萄栽培を始めた。1968年に父ドメニコが自らのワインの生産を開始し、伝統的な手法を尊重した造りを行ってきた。若くして後を継いだ現当主のエリオはその意思と手法を踏襲しながら、これからも継続可能な農法への回帰を図っています。

ロッカリーニ社

モスカート ダスティ

白微発泡 甘口/D.O.C.G.

モスカート

9月初旬に手摘み収穫された葡萄は果汁で冷蔵保管しておき、フレッシュさを保つため発酵都度使用している。18～20℃でアルコール度数5%に達したところで酵母を除去し仕上げた。

小売価格 ¥3,520

バルベーラ ダルバ ヴィーニャ ヴェイア

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

28-30℃に制御されたステンレスタンクで6-9日間の醸す。熟成はアリエ産のバリックを使用(新樽比30%)。熟成後はステンレスタンクにて2ヶ月間静置し瓶詰めを行います。

小売価格 ¥4,620

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

バルバレスコの優良な畑として知られるネイヴェ村のサン・クリストフォロとセッラ・カペッリの二つのクリュにある比較的若い樹の葡萄を用いて造られる。とはいえ平均樹齢25年に及び手摘み収穫。熟成は20～30hlのやや小ぶりなスラヴォニア産大樽で熟成。

小売価格 ¥4,950

バルバレスコ サン クリストフォロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

天然酵母を使用し26℃～28℃で25日間かけて発酵させる。比較的小さな25～30hlのスラヴォニア産大樽で熟成を行い瓶詰後12ヶ月間静置期間後リリース。

小売価格 欠品・未定

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

畑では化学的薬剤は使用せず、野生酵母のみで発酵、大樽での熟成。やや濃い目のルビー色で、熟した果実の深く優しい香りにフローラルな花の香りとミネラルやスパイスのニュアンスが溶け込んでいます。

小売価格 ¥6,710

フラテッリ
ジャコーザ社

バルバレスコ地区の銘醸地ネイヴェ村でぶどうを栽培していたジュゼッペ・ジャコーザは、引退後に仲買人としての仕事を始めます。そこからさらに発展した彼は、ワインの卸商を経てついにワイナリーを入手するに至りました。1960年にそのワイナリーを引き継いだ息子が、さらにワインの品質を高めていく中で、その名はワインファンに広く知られるようになります。現在ではモンフォルテとカスティリオーネ・ファレットにバローロのクリュを所有するほどになり、ピエモンテを代表する作り手のひとつとして活躍しています。

プロドゥットーリ
デル バルバレスコ社

ガーヴィ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

淡い麦藁色、品種特有の香りとキリッとした酸が心地よい爽やかな飲み口。少し低めの温度で野菜や魚介類の前菜、パスタと合わせて。

小売価格 ¥2,750

ランゲ シャルドネ カ ルンガ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

発酵はバリックで約1ヶ月間。続く熟成もバリックでシュールリーを行いながら9ヶ月間。瓶詰め後8ヶ月間セラーで寝かせてからリリース。熟れた果物の豊かな香りが広がり、嫌みのない樽香のきいたしっかりとした味わい。

小売価格 ¥3,520

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

濃いガーネット色。熟した黒果実、リコリスの香りにスパイスのエレガントな香りが加わる。円熟したタンニンと力強い果実味の絶妙なバランス。複雑味と深みがあり、長い余韻が楽しめます。

小売価格 ¥4,950

バルバレスコ バサリン

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

熟成はオーク樽と瓶内で最低2年間。特別日当たりの良いバサリンの畑で栽培されたネッビオーロならではの輝きがあり、1年以上かける大樽での長期マセラシオンに由来するストラクチャーと複雑な芳香にやや辛口な味わい。

小売価格 ¥6,490

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

鮮やかな赤果実とスパイシーな味わいが特徴のミディアムボディ。美しくバランスのとれたタニックで余韻の長い後味が広がります。熟成ポテンシャルが高く、収穫から25年程の熟成のポテンシャルを備えています。

小売価格 ¥7,150

ピエモンテ州⑨　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ペリッセロ社

時代の移り変わりと共に少しずつ自らの手で醸造を始め、1960年初めてペリッセロの名でボトリングしました。現在は創業者の孫であるジョルジョ・ペリッセロがオーナー兼醸造責任者を務め、全てのブドウを自社セラーでボトリングまで行っています。

バルベーラ ダルバ ピアーニ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

豊かな果実香が生き生きと優雅に広がり、ほのかな樽香が絶妙なアクセントを添える。しっかりした酸とタンニンがバランス良く豊かな果実香が最大限に生かされた飲み飽きしない。

小売価格 ¥3,960

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

100%バルバレスコ地区産ブドウ。香り、味わいのフレッシュ感を保つためにマセラシオンの期間を短く温度管理を徹底。熟成は20～30%バリックを使用。

小売価格 ¥4,290

ランゲ ロッソ ロングナウ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ
バルベーラ

品種ごとにオーク材の小樽で15～18ヶ月熟成。その後ブレンドし、5ヶ月間瓶内熟成。香りは熟れたフルーツやブラックベリー、ヴァニラやスパイス香を伴いながら複雑に展開する。

小売価格 ¥6,380

バルバレスコ ”ヌビオラ”

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

発酵・マセラシオンはステンレスタンクで。その後50Hℓのオーク樽かバリックで収穫年度により容量を変えて熟成。熟した果実やハーブを思わせるフルーティかつ花のような香り。

小売価格 ¥7,480

バルバレスコ ”ヴァノトゥ”

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

熟成はバリック（80%新樽）で18ヶ月間、瓶詰め後9ヶ月間自社セラーで寝かせてからリリース。力強い味わいながら、円やかでヴェルヴェットの様な舌触り。

小売価格 ¥13,750

マルケージ ディグレシー社

マルケージ・ディ・グレジィは、12世紀から続くトリノの名門貴族にあたり、スイスの不戦条約にサインしたベネディット・ディ・グレジィを先祖に持つ家柄です。テロワールの個性を最大限に引き出すそのワイン造りは、バルバレスコではトップクラスの名醸造家と言われ、近年様々なワイン専門誌で高く評価されています。

ランゲ ソーヴィニョン

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

ハーブやライム、石灰、トマトの葉を思わせるソーヴィニョンらしい清々しいタッチのアロマがあります。円やかな旨みを持ちながらもミネラルに富んだキレのある辛口です。

小売価格 ¥4,620

ランゲ　シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

柔らかく芳醇な口当たりに独特のミネラル感。余韻も長い。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です。

小売価格 欠品・未定

バルベーラ ダスティ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

スマートでエレガントな酸が基調にあり、温度が上がってもバランスが崩れず、エレガントなスタイルが魅力的です。7～8ヶ月の大樽熟成による伝統的な造り。

小売価格 ¥3,740

ランゲ ネッビオーロ マルティネンガ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

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。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。

小売価格 ¥5,060

バルバレスコ マルティネンガ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

12か月間フランス産バリックにて熟成後スロヴェニア産オークのカスクで12か月熟成。瓶詰後も出荷前まで長く熟成させます。

小売価格 ¥16,280

ピエモンテ州⑩　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ナダ フィオレンツォ社

ナダ フィオレンツォの畑はランゲの中心部、バルバレスコ地域のトレイゾに広がる、バルバレスコのクリュのロンボーネとマンゾーラの中にカンティーナガあります。代々広大な土地を受け継いできたナダ家は1921年ころから農業を始めていました。1982年からはフィオレンツォの息子、ブルーノがナダのスタイルを確立していきました。

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

発酵はステンレスタンクの中で6～8日間。その後ステンレスタンクにて約7～8ヶ月かけて熟成。更に2ヶ月の瓶内熟成。

小売価格 ¥3,300

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

ランゲ・ネッビオーロは、ロンボーネとマンゾーラの 若いネッビオーロを使用。樹齢は30年近く。美しい綺麗な色調でやさしさの中にネッビオーロらしい骨格を兼ね備えています。

小売価格 ¥4,840

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

樹齢20年近くのロンボーネに植えられたバルベーラ。12か月のバリック熟成後、6ヶ月の瓶内熟成。ナダ・フィレンツォらしい華やかな果実味とエレガンスさと兼ね備えています。

小売価格 ¥5,390

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ステンレス発酵後、スロヴェニア産オーク樽で18ヶ月～24ヶ月熟成。その後6ヶ月の瓶内熟成。

小売価格 ¥7,480

バルバレスコ マンゾーラ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ステンレス発酵後、オーク大樽で18～24ヶ月熟成。その後、6ヶ月の瓶内熟成。ブドウはマンゾーラの物を使用。

小売価格 ¥8,140

ナダ フィオレンツォ社

カッシーナ デッレ ローゼ社

1948年に立ち上げた家族経営のワイナリーである。当初より化学肥料や農薬を一切使用しない有機農法を実践しており、土地のミネラルと養分を強く感じる果実、自然環境に配慮した農業を目指しています。

バルバレスコ ロンボーネ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ナダが所有する最も古い木の植わる区画からとれたブドウを使用。ステンレス発酵後、バリックで醸し。12ヶ月バリック熟成。その後、12ヶ月大樽、更に6ヶ月の瓶内熟成。

小売価格 ¥11,000

セイフィーレ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ ネッビオーロ

ナダ・フィオレンツォ名を一躍有名にしたワイン。1946年植樹のバルベーラとネッビオーロ(ランピア)を18か月バリックにて熟成。3ビッキェーリを幾度も獲得しています。

小売価格 ¥10,450

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

自然酵母にてステンレス発酵。亜硫酸少量使用しています。大樽で15ヵ月熟成。

小売価格 ¥3,850

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

自然酵母にてステンレス発酵。亜硫酸少量使用しステンレス熟成。新しく植樹した畑と一部バルバレスコ・トレステッレの畑のもの。

小売価格 ¥3,960

バルバレスコ トレ ステッレ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

自然酵母にてステンレス発酵　亜硫酸少量使用大樽で20ヵ月熟成。

小売価格 ¥9,350

ピエモンテ州⑪　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

GAJA　ガイヤ社

1961年からワイナリーに携わるアンジェロ氏は、単一畑のワインの生産やバリック樽の導入など、様々な改革を実施。ピエモンテの伝統的なワイン造りを守りながら革新的な設備や技術を取り入れ、世界中から認められる存在となりました。現在は、5代目を担う3人の子供たちとともにワイン造りを行っています。また、1990年代には本拠地のピエモンテだけではなく、トスカーナ州にも二つのワイナリーを購入。両方の産地から世界的な高評価を受けるワインを数多く造り出しています。

ランゲ ロッシィ バス

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ
ソーヴィニョン

3つの畑のシャルドネを絶妙な技でブレンドした、ガヤが造るワインの中でも生産量の少ない稀少な白ワイン。エキゾチックな果実味やエレガントな花の香りを備えた、深みのある味わいです。

小売価格　欠品・未定

アルテニ ディ ブラッシカ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン・ブラン

輝きのある麦わら色。柑橘類や白桃、メロンなどのエキゾチックな果実香に、白い花、セージ、牡蠣の殻や白い石を砕いたようなミネラル感のある複雑なアロマが香ります。

小売価格　¥20,900

ランゲ シト モレスコ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ、ネッビオーロ
メルロー

イタリアの土着品種ネッビオーロとバルベラに、国際品種のメルロをブレンドした、イタリアワインの中でも革新的な1本。優美さと複雑さを兼ね備えた、熟成のポテンシャルを持つ洗練された味わいです。

小売価格　¥8,800

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

14もの畑を別々に醸し、緻密にブレンドして造られており、アンジェロ氏いわく「伝統的でもなく、モダンでもない、完全なるガヤスタイル」。バラやスミレ、トリュフなどの美しく華やかな香りに引き締まった酸が特徴。

小売価格　¥38,500

ランゲ シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バルバレスコ村の畑のブドウを使用。海抜250～260m。泥灰石灰質土壌。緑の輝きを帯びた麦わらイエロー、凝縮感のあるエレガントでフルーティな香り。フレッシュで風味豊か、しなやかな味わい。

小売価格　¥3,960

MOCCAGATTA　モッカガッタ社

モッカガッタ社が初めて自分たちによるワイン生産をスタートさせたのは1913年。現在は3代目のフランチェスコとセルジオが取り仕切る家族経営のワイナリー。バルバレスコ村とその周辺に15ヘクタールの畑を所有、年間約65000本のバルバレスコを中心とした秀逸なワインを生産しています。

ランゲ シャルドネ ブスケット

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バリックで12ヶ月間。畑は泥灰、石灰質土壌。北西向き。海抜は200～230m。色合いは凝縮感のある麦わらイエロー。熟れたトロピカルフルーツやバターに木樽から来るトースト香の混じる凝縮感のある香り。

小売価格　¥6,820

ランゲ ロザート

ロゼワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

主に粘土質の土壌。濃く鮮やかなチェリーピンク色。ラズベリーやワイルドストロベリーなどの小さな森の果実に加え、スミレやバラなどのフレッシュな花、フルーティさも感じられる香り。

小売価格　¥3,960

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

バルバレスコ村とネイヴェ村にある畑のブドウを使用。北西向き。海抜240～300m。石灰質土壌。ガーネット色。凝縮感のある優美な香り。辛口でふくよかな味わい。

小売価格　¥3,040

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ステンレスタンクにて発酵後、フランス産バリックで12ヶ月間、瓶内で9ヶ月間。西向きの海抜250～260m。土壌は青みがかった灰色の砂交じりの泥灰土。ルビーレッド色。凝縮感とエレガンスさ、丸みを帯びたタンニンとふくよかな味わい。

小売価格　¥4,730

バルバレスコ ブリック バリン

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

フランス産バリックで18ヶ月間、瓶内で最低9ヶ月間。ブリック・バリン畑より。ワイナリーに隣接した西向きの畑。土壌のタイプは石灰質の多い青みがかった泥灰土。海抜は250～300m。発酵は温度管理の下ステンレスタンクで行う。

小売価格　¥12,100

ピエモンテ州⑫　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ルイジ ジョルダーノ社

1930年、ジョヴァンニ・ジョルダーノによってバルバレスコ村の中心にあるカヴァンナの畑を購入した事から歴史は始まった。当時は葡萄の栽培のみを行い、収穫した葡萄はネゴシアンに販売をしていた。1958年、まだ葡萄栽培が主流だった時代に息子のルイジ（現当主マッテオの祖父）によって自社での瓶 詰めに踏み切った事でワイナリーとしての歴史をスタートさせた。現在ではラウラの息子のマッテオが加わり、3世代で 切り盛りをしています。

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

アジリの近くにあるブスケット（ピエモンテ方言でボスコ＝森の事）伝統的な手法での醸造、5日間のマセレーション醗酵。華やかなチェリーの香り、クラシッなワイン韻が特徴的。

小売価格 ¥3,080

バルベーラ ダルバ ブスケット

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

温度管理されたタンクにて 10 日程度のマセレーション。その後、 4ヶ月間スラヴォニア産の大樽にて熟成。熟れたプラム、ブラックベリーの香り。伸びやかな リーの香り。伸びやかな酸味、温かさを感じられる味わい。

小売価格 ¥3,740

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

温度管理されたタンクにて7日間の軽いマセレーション。スラヴォニア産の大樽にて熟成後、6ヶ 月間ボトルで熟成。ゼラニウム、木苺ズベリーの香り。乾いたタンニン、力強いプチ・バルレスコ。

小売価格 ¥4,180

バルレスコ カヴァンナ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

温度管理されたタンクにて20 日間のマセレーション。スラヴォニア産の大樽にて24 ヶ月の熟成カヴァンナの畑名を冠した唯一のワイン。スミレ、オレンジの香りに熟成ニュアンスも感じ られる。引き締まったタンニン。

小売価格 ¥8,250

ランゲ ビアンコネ？

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ、アルネイス ファヴォリータ、コルテーゼ

ブドウの樹は、ビオロジックの考え方に基づいて栽培がされています。ビオロジック認証を受けています。明るい果実味、すっきりとした飲み口でどんな料理にも合わせやすいワイン。

小売価格 欠品・4月中旬

ブルーノ ジャコーザ社

三代目となるブルーノ氏は13歳から祖父のカルロ氏の指導の下でワイン造りに携わり始め、1961年に「ブルーノ ジャコーザ」をファーストヴィンテージとしてリリース。

ロエロ アルネイズ

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイズ

イタリアワイン界の重鎮でロエロ・アルネイスのお手本と崇められるワイン。白い花、セージ、など複雑なアロマ。ボディはやや細身だが、ミネラルの厚み、凝縮感のバランスが優れています。

小売価格 ¥7,260

ネッビオーロ ダルバ ヴァルマッジョーレ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

洗練され気品がある。果実風味が豊でアロマはデリケート。完熟した赤いチェリー、微かにローズと白胡椒、透明感のある柔和な酸と極細かく洗練されタンニンが純粋。

小売価格 ¥9,570

シルヴェストロ社

バルバレスコ マーニョ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

熟したイチゴの甘い香りやミネラル、ホワイトペッパーのアクセントが感じられます。
タンニンがしっかりとあり、ワイン全体を引き締めます。

小売価格 ¥3,960

コロンベーラ エ ガレッラ社

ブラマテッラ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ（スパンナ）

有名はバローロ地方より北、約一時間の場所にて造られています。温度調節なしでマロラクティック発酵。熟成は24か月間木樽にて行い、その後コンクリートタンクで合計3年間熟成します。

小売価格 ¥6,270

レッソーナ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ、クロアティーナ ヴェスポリーナ

天然酵母により発酵。セメントタンク使用で温度管理はなし。清澄も行いません。バリックにて24ヶ月熟成。熟したブラックベリー、ブラックカラント、イチゴのフレッシュさ。キレのある酸味とバランスが良く、骨格のしっかりしたミディアムボディです。

小売価格 ¥6,270

ピエモンテ州⑬リーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

フィリッポ ガッリーノ社

地元ピエモンテ人に愛され続ける、ロエロの代表的ファミリー生産者。72年に初めてドライタイプのアルネイスをリリースしたワイナリーであり、以後もピエモンテ人が普段から楽しむワインとして地位を確立し続け赤ブドウでは94年、友人であったマッテオ・コレッジャの助言により初めて小樽による熟成ワインを作り始め、数年後から早くも頭角を現し、トレ・ビッケーリのコスパデイリーワイン部門で高く評価されています。

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

1972年から作られる、地域を代表する元祖辛口アルネイス。レモン、ハーブ、セージ、蜂蜜。高い酸とミネラル由来の旨み。バランスが取れ、余韻も長く、強い風味を持ちます。

小売価格 ¥3,080

モダ ヴェヤ

赤ワイン/V.D.T.

アルネイス

24時間果汁と果皮を接触させたまま自然発酵。その後モストと澱を分離。6か月間澱と共にシュールリーをした後瓶詰め。クラシックなエチケット。旨みと複雑な果実感。バランスが取れ、長い余韻もつづきます。

小売価格 ¥3,740

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

親しみやすいフルーティなネッビオーロ。紫がかったルビーレッド。スミレやラズベリー、スパイスの香り。しっかりとしたタンニンとボディーと果実味のバランスが素晴らしい。

小売価格 ¥3,080

ロザート レ ドゥエ ローゼ

ロゼワイン/V.D.T.

ネッビオーロ

名前の通りフローラルな香りと口当たりの存在感が特徴。赤がかったはっきりした色味。レッドグレープフルーツやバラの香り。骨格とボディーを感じる。5年ほど熟成が可能。

小売価格 ¥2,750

ビルベ モスト ディ ウーヴェ

デザートワイン/V.D.T.

ブラケット

アルコール度数5%のブドウの果実を絞ったままのような『微発泡』ワイン。透明がかったルビーレッド。バラ、ラズベリーのようなアロマティックな香り。程よい甘みに野生の赤果実の味わい。

小売価格 ¥2,750

デマリエ社

3代にわたりヴェッツァ・ダ・アルバでワイン醸造に携わっている デマリエ 一家。祖父が始めた醸造業を現当主の父 ジョヴァンニ・デマリエ がその一部、わずか1.5ヘクタールを1957年に継承し現在に至ります。ラ・モッラ の一部(バローロ 用 ネッビオーロ を栽培)とネイーヴェ (バルバレスコ 用)を含む緩急ある斜面は、砂地で水はけがよく、ミネラルを豊富に含み、パッチワークの様に点在する様々な多様の土壌、(砂質浸潤土壌、石灰性堆積土壌、石灰粘土質、海洋性土壌、雲母岩など)のそれぞれに適した土着品種のみを栽培しています。

ロエロ アルネイス メトード クラッシコ フォー ユー

発泡白/D.O.C.G.

アルネイス

瓶内2次発酵24か月。アルネイスの瓶内2次発酵はデマリエを含む10生産者(デマリエは先人の5生産者)で、数少ない手回しのルミアージュ。アルネイスの収穫が良い年のみ生産。

小売価格 ¥5,390

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

12時間のマセラシオンの後、ステンレス発酵。白い華、桃や、アプリコットのニュアンス、厚みもあり、辛口で仕上がった、バランスの良いワイン。アフターは長く、最後に若干アーモンドの香りも。

小売価格 ¥3,190

サッビア

オレンジワイン/V.D.T.

アルネイス

セミ解放ステンレスタンクで45日間温度管理せずマセラシオン発酵、フレンチオークのバリックで3ヶ月熟成。果実味を保ちながら厚みとタンニンのある辛口仕立てのバランスの良いオレンジワイン。

小売価格 ¥5,390

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

セメントタンクで発酵の後、40hl のスロヴェニアオークの大樽で8か月熟成ののち6か月瓶熟。果実の凝縮感、プルーン、ベリー、チェリーのニュアンス。心地よい酸味とスパイシー、ドライで長いアフター。

小売価格 ¥3,300

ロエロ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ステンレス発酵後、MLF、フレンチオークのバリックと25hl のスロヴェニアオークで18か月熟成、さらに12か月瓶熟成。70年前に創業者から相続した土地で栽培する樹齢70年のネッビオーロを使用。

小売価格 ¥4,730

ピエモンテ州⑭　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

カッシーナ キッコ社

ピエモンテを代表するワインの生産地は数多くありますが特に近年注目を浴びている生産地のひとつにカッシーナ・キッコ社が畑と醸造所を構えるカナーレという地域があります。アルバの北に位置し、ロエロ・アルネイスなどの上質な白ワインで有名なカナーレ。そしてここ数年の同社の評価にはワイン専門誌においても目を見張る程の高ポイントが付けられています。

マラバイラ社

ロエロ アルネイス アンテリージオ

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

輝きを帯びた麦わら色、杏やリンゴの爽やかな香りがカモミールの余韻を伴い心地よく広がる。酸味と果実味のバランスがとれた風味良い味わい。

小売価格 ¥2,750

バルベーラ ダルバ グラネーラアルタ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

グラネーラの丘は元々カナーレのマラバイア家の所有地で、昔からブドウが栽培されていた。下草やチェリーの香り、パワフルだが非常に柔らかな口当たりと味わいを持つ。

小売価格 ¥2,970

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

熟成は600ℓのオーク樽で8～10ヶ月間。透明感のある赤色。スミレやチェリー、スパイスの香りが優美に交差し高貴ささえ感じます。

小売価格 ¥2,970

バローロ ロッケ ディ カステッレット

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

濃厚なルビーレッド色。ラズベリージャムやリコリスやスパイスの印象が複雑に絡み合った洗練された芳香。フルボディで独特な余韻を残す甘いタンニンが醸し出す調和のとれた豊穣な味わい。

小売価格 ¥6,050

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

サスティナブル農法（Suolo e Saluteの証明有）でブドウ栽培を行う。フレッシュな果実香に花の香り、軽やかで繊細、複雑で魅力的な香り。心地よいドライな味わい。

小売価格 ¥2,750

マルヴィラ社

1950年ジュゼッペ・ダモンテによって創立されました。ジュゼッペ氏は先見の明がある人物であり、当時からロエロ地区ではすばらしいブドウが育つ畑があるにもかかわらず、自分達はまだ最大限ワインへ表現できていないと考え、ワイナリーを創設したという逸話からも窺い知れます。

ジョヴァンニ アルモンド社

1978年にワイナリーとして立ち上げ、実際にリリースを開始したのは1980年。現当主でもあり醸造家でもあるドメニコがトリノ大で農業学を修め自らのワインを造り始めた。

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

仄かに熟成感の来た絶妙な色目のルビーレッド。果実の風味もそれに比例した絶妙な加減。ブラックチェリーと微かに加熱した黒系ベリー。

小売価格 ¥3,080

ランゲ ビアンコ トレ ウーヴェ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ,ソーヴィニョン他

品種をそれぞれフレンチオークの木樽にて発酵し、10～12ヶ月間木樽（ダブル・バリック450リットル）にて熟成後、12か月間瓶内で熟成します。

小売価格 ¥4,180

ロエロ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

カシスやアメリカンチェリー、スパイスやドライハーブなどの香りがあります。甘みの強い完熟した果実の味わいと、品種ならではの酸味のバランスが心地の良い味わいです。

小売価格 ¥4,620

ロエロ アルネイス ヴィーニャ スパルセ

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

白い花やミントなどのハーブの香りが主体。レモンピールや野菜の香りなども感じる。白桃などの果実香も合わせもちます。フレッシュで爽やかな果実味をもち、伸びのある酸味が清涼感をもたらします。

小売価格 ¥3,300

ロエロ アルネイス ブリッコ デッレ チリエージ

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

白い花束の香りや白桃、完熟した洋ナシなどの果実香と、ミントキャンディなどの香りやアカシアの蜂蜜も感じます。ふくらみのある果実味。心地よい酸味を持ち塩味に似たミネラル感が豊かで細かさを感じる。

小売価格 ¥5,280

ピエモンテ州⑮　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

マッテオ コレッジャ社

ロエロを変革したのがマッテオ・コレッジア氏。いまやDOCGに昇格したロエロを代表する造り手としてその名を知られています。大きく品質重視に転換したきっかけはロベルト・ヴォエルッツィオ、エリオ・アルターレと共に行ったブルゴーニュ視察でした。ブルゴーニュワインが“軽さ、エレガンス”と“複雑味、フィネス”を併せ持っていることに驚いたのと同時にロエロの可能性に自信を深めたといいます。

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

非常に軽いプレスのみ。100%ステンレスタンクで発酵、熟成。青リンゴやバナナのような果実香。豊かなミネラルのニュアンス。丸みのあるたっぷりとした酸が感じられます。

小売価格 ¥3,300

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

7日間マセラシオン。ステンレスタンク発酵。12ヶ月間古いバリックで熟成後ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。濃厚ながらもバルベーラらしい爽やかな酸の余韻が楽しめます。

小売価格 ¥3,190

ロエロ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

7日間のマセラシオン。ステンレスタンクで発酵。12ヶ月間古いバリックで熟成後、ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。プラムやドライチェリーの果実香に紅茶やスパイスのニュアンス。

小売価格 ¥3,520

ロエロ リゼルヴァ ロッケ ダンピセ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

他の作り手達も認める最高の区画。国立自然公園内で周りは自然に囲まれている。表土はロエロ特有の砂質が60%だが、地中にはランゲと同じ黄土層が存在している。力強いワインが生まれる土地。

小売価格 ¥8,360

アントス

赤ワイン/V.D.T.

ブラケット

珍しいブラケットの辛口です。2～4日間マセラシオンを行い、ステンレスタンクで発酵。香はライチやバラのようですが、口中はドライな味わいです。少し冷やして前菜に合わせて。

小売価格 ¥3,190

リ ダ ロカ社

公式創業年は現当主の父母により会社として設立した1994年であるが、祖父ジュゼッペが第二次世界大戦から戻った1946年に植えられたネッビオーロから始まり、ブドウ農家として営んできた。現当主アンドレアは3代目にあたり、ロエロのデマリエ家とは親戚筋にあたる。2015年よりオーガニック認証取得へ向け準備を行っており、2012年よりソーラーパネルを導入、節電タイプのセラーに設備を変更している。

ランゲ ファヴォリータ

白ワイン/D.O.C.

ファヴォリータ

白い花、洋ナシなど甘いフルーツのニュアンス。厚みのあるミネラルと心地よい柑橘系の酸。バランスよく、後味にほんのりほろ苦さを感じる、すっきりとした辛口。カルパッチョなどの前菜、シンプルなパスタ、お寿司などの和食にも。

小売価格 ¥3,520

ロエロ アルネイス リゼルバ ”チェレア”

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

低温でマセラシオン18時間。3分の2はステンレス、残りはアカシアのトノーで発酵。12ヶ月間アカシアのトノーにて熟成、6ヶ月間瓶内熟成。アカシア樽で熟成している為か樽香は穏やか。黄金色。白い華、桃やアプリコットの香り。

小売価格 ¥5,280

ピエモンテ ボナルダ

赤ワイン/V.D.T.

ボナルダ

収穫後アルコール発酵、マロラクティック発酵をステンレスにて行い、アウトクラーヴェで一カ月間二次発酵。濃いルビー色、微発泡。辛口で果実の凝縮感。軽いタンニンが心地よく後味にアーモンドのようなナッティさに、黒胡椒のようなスパイスのニュアン

小売価格 ¥3,520

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

収穫後アルコール発酵、マロラクティック発酵をステンレスにて行った後、最低3ヶ月間瓶内熟成。濃いルビー色で紫色、緋色に輝く。フルボディで溌剌とした酸とプラムやチェリーなど熟した赤系果実のニュアンス。

小売価格 ¥3,520

ニーノ コスタ社

ロエロアルネイス セミナリ

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

ペールイエローの外観。白い果実やフレッシュハーブの香り。バランスの良い酸と塩味も感じられ、サラサラとしたミネラルと共にフレッシュな味わいが広がります。

小売価格 ¥3,630

ピエモンテ州⑯　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

NINO COSTA
ニーノ コスタ社

CASTINO
カスティーノ社

現当主は7代目。創業以来一貫してファミリーで質の高いワイン製造を心がけています。剪定を含むブドウ栽培、収穫、発酵、醸造、瓶詰に至るすべての工程に細心の注意を払ってワイン造りに携わってきました。情熱をもってワイン造りに当たり、土壌と伝統に敬意を払うことで歴史を語りながら販売できることに誇りを持っています。

ロエロアルネイス サルン

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

淡い麦わら色の外観。熟れた洋梨やグレープフルーツ、アロマティックなハーブの香り。口中にはふくらみのある果実味と共に豊富なミネラルが感じられ、余韻に掛けても同様のニュアンスが心地よく持続します。

小売価格 ¥4,180

バルベーラ ダスティ スーペリオーレ ”ランティカ”

赤ワイン/D.O.C.G.

バルベーラ

9月下旬に収穫。80%をスラヴォニアオークの大樽で、20%はトノーで18ヶ月熟成。明るいルビー色。熟した赤果実、アーモンド、スパイスの香り。果実の凝縮感とフルボディで長い余韻が楽しめます。

小売価格 ¥3,850

モンフェッラート ロッソ ”ラベンゴ”

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ
ネッビオーロ

10月初めに収穫。24ヶ月間フレンチオークのバリックにて熟成。濃いザクロの色。スパイス系のすーっとしたシダーウッドなどの香り。フルボディで熟した赤果実の力強い凝縮感。

小売価格 ¥5,170

バローロ ”デル ヴァスト”

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

10月中旬に収穫。オークの大樽で36ヶ月熟成。クリーンでフレッシュ、瑞々しく透明感あるバローロ。すみれ、バラ、なめし革とスパイスの香りにタンニンは柔らかく、長いアフター。黒系果実の凝縮感を感じられます。

小売価格 ¥7,150

アンノ ドミニ

オレンジワイン/V.D.T.

コルテーゼ

樹齢35年のブドウを使用。白い花、桃やアプリコットの香り。心地よい青リンゴやレモン、ライムなどの柑橘系の酸にすっきりとしたミントやハーブ感。後からほろ苦さで引き締まり、かすかにペトロール香も。

小売価格 ¥5,060

VIGNETI MASSA
ヴィニェーティ マッサ社

絶滅しかかけたティモラッソを復活させた偉人ヴァルテルは今から約20年前、実質的には見捨てられた存在だった古くからあるこの土着品種ティモラッソに注目し、この品種が素晴らしいワインを生み出すだろうことを信じて疑わなかった。ティモラッソのアロマを最大限に抽出するため様々な研究を重ね、最終的にシュール・リー製法を用いてステンレスタンクで長期熟成させることで、ティモラッソのポテンシャルを引き出すことに成功した。『コッリ・トルトネージ・ティモラッソ』が原産地呼称を得るのに15年の歳月を費やしたが、その成果は彼のワインを味わえばすぐにわかる。

ピッコロ デルトーナ

白ワイン/V.D.T.

ティモラッソ

ステンレスタンクで低温発酵。8 ヶ月の熟成で火打石の香に白桃のようなニュアンスが入ってくるかわいらしい味わい。

小売価格 ¥3,520

ティモラッソ　デルトーナ

白ワイン/V.D.T.

ティモラッソ

所有している全ての畑の葡萄をアッサンブラージュ。粘土、石灰、砂質など様々な土壌が混在。圧搾後48～60時間マセレーション。バトナージュしながら発酵。

小売価格 ¥5,390

ティモラッソ コスタ デル ヴェント

白ワイン/V.D.T.

ティモラッソ

西向きのコスタ・デル・ヴェント畑。畑名は風の通る畑の意味。粗い珪藻土のフォルター後、6ヶ月間瓶熟成。果実を最も感じられる畑。口中での甘み、広がりが大きい。

小売価格 ¥9,790

コッリ トルトネージ バルベーラ センティエーリ

赤ワイン/V.D.T.

バルベーラ

色調はきれいなルビー色。熟したチェリーや胡椒、野菜、赤い花の香りなど。味わいは旨みのある果実味にミネラルもあり、バランスよくまとまっています。

小売価格 ¥3,520

コッリ トルトネージ バルベーラ　モンレアーレ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

心地良いチェリーなどの赤い果実の香りや、麝香のような樽香など感じます。味わいはバルベラ種のピュアで明確な果実味と、フレッシュな酸味がとてもバランスよく、余韻も長めです。

小売価格 欠品・未定

ピエモンテ州⑰　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ボヴェリ
ジャコモ社

ジャコモ・ボヴェリは17世紀末より先祖代々この地元で葡萄栽培を続けてきた小規模生産者です。オーナーでありワイン造りを一人で行うジャコモは真面目で穏やかな人柄で、彼と話していると代々葡萄農家としてやってきた時間と誇りが感じられます。現在は妻のサラと一緒にワイナリーを切り盛りし、小さな一人息子もすでに葡萄畑の虜です。

カンタルーポ社

コッリ トルトネージ フレイザ ラ カッペレッタ

赤ワイン/D.O.C.

フレイザ

ステンレスで発酵。澱と一緒に5-6ヶ月寝かせ、瓶詰め。木苺やチェリーのような溢れる赤果実のニュアンスと綺麗な酸を持ったフレイザ。タンニンは少なく、高い酸味。そして凝縮感と透明感を持ち合わせています。

小売価格 ¥3,080

ピッコロ デルトーナ

白ワイン/I.G.T.

ティモラッソ

DOCの規定よりも短期間で仕上げた若いティモラッソ。輝く緑がかった麦色、レモンやハーブのフレッシュな香りにスッキリとした酸を持ち、さっぱりとした口当たりです。

小売価格 ¥3,080

ティモラッソ コッリ トルトネージ デルトーナ ラクレメ デル ブリッコ

白ワイン/D.O.C.

ティモラッソ

石灰質のミネラル豊富な区画デルトーナ内の単一畑のティモラッソで造ったワイン。繊細なハーブや柑橘の香りに、口当たりの特徴として、石を噛むようなミネラル分と塩分を感じます。

小売価格 ¥4,620

ゲンメ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

10月中旬に収穫。ステンレスタンクで発酵。10日間マセラシオン。前半は1日に2回ピシャージュ、後半は果帽をモストに沈めて刺激しないようにしている。その後、色々な大きさの大樽に入れ24ヶ月熟成。

小売価格 ¥5,940

ゲンメ コッリ ブレクレメ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

標高250～310mの単一畑コッリ・ブレクレメの葡萄のみを使用。10月後半に収穫。2週間マセラシオン。発酵初期のみピシャージュする。熟成は色々な大きさのスラヴォニア大樽で36ヶ月間。

小売価格 ¥9,020

カンタルーポ社

オルゾラーニ社

デル シニョーレ社

。現当主、ステファノ・ドゥレッリの曾祖父の時代にはすでにブドウを協同組合に卸していた。2001年より瓶詰と販売を開始するも、2009年よりようやく安定的に定量を販売できる体制が整いました。祖母はNERVIファミリーの出身で、一時期には所有地の一部を共有していた。

コッリーネ ノヴァレージ アガミウム

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ(スパンナ)

10月初旬に収穫してステンレスタンクで発酵。マセラシオンは短めで6日間のみで骨格よりも柔らかさを得ている。ステンレスタンクで12ヶ月熟 成後、900Lと3000Lのスラヴォニア大樽に移して12ヶ月熟成。

小売価格 ¥3,300

エルバルーチェ ディ カルーゾ ラ ルスティア

白ワイン/D.O.C.G.

エルバルーチェ

華やかでエレガントな白い花や熟したフルーツの香り。その中にブドウ品種の特徴を示すスパイス香がわずかに感じられる。辛口、さっぱりとした口当たりながら余韻は長く、バランスのとれた味わいです。

小売価格 ¥3,190

コスタ デッラ セージア ラ グロッタ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ(スパンナ)

10日間 INOX でマセラシオン発酵、ステンレスで 4 か月醸造後、フランス産オークバリックで 12 ヶ月熟成。鉱物の香りに、柔らかくこなれたタンニン、すみれ、バラの味わい。果実の凝縮感、ぶどうの甘みと塩味のミネラルを感じる。

小売価格 ¥4,400

ガッティナーラ イル プット

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ(スパンナ)

5～6日間発酵、その後1年間50%をステンレスタンクで、残りの50%を2～3回使用した樽で熟成。スミレやラズベリー、なめし皮などの香り。酸とタンニンのバランスが良くエレガント。

小売価格 ¥6,050

ガッティナーラ リゼルヴァ ボルゴフランコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

野生酵母で30～40日間ステンレスタンクで発酵。18ヶ月間トンノーで熟成、その後オーク大樽で18ヶ月間、6ヶ月間瓶熟成を行う。酸がきれいでエレガント、細かいタンニンでバランスが良い。

小売価格 ¥9,900

ピエモンテ州⑱　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

TRAVAGLINI GATTINARA
トラヴァリーニ社

1958年設立。一時期低迷していたガッティナーラの名を蘇らせた立役者のひとつ。伝統的なガッティナーラのボトルスタイルを使用しています。

サン フェレオーロ社

ロベルト サロット社

チンツィア

赤ワイン/V.D.T.

ネッビオーロ(スパンナ)
ボナルダ他

スミレ、バラ、リコリスの香りや繊細なミネラルを感じるワイン。爽やかでバランスが良く、滑らかなタンニンと長い余韻が楽しめます。

小売価格 ¥3,740

ガッティナーラ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

バラの繊細な香りや、胡椒を思わせるスパイシーな香り、またミネラルの香りも印象的です。柔らかく、絹のようなタンニンとストラクチャーの良さが心地よいワインです。

小売価格 ¥7,150

ガッティナーラ トレヴィーニェ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

3つの異なる畑のネッビオーロから造られてた伝統あるワイン。ガーネット色を帯びたルビー色、スパイス、熟したベリーやチェリーを思わせる香り、まろやかなタンニンとバランスのとれた味わいのチャーミングな赤ワイン。

小売価格 ¥8,800

ランゲ ロッソ アウストリ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ 85%
ネッビオーロ 15%

サン フェレオーロの畑の下部(標高400m~420m)にあるバルベーラと、少量のネッビオーロ。ドルチェットに比べ、バルベーラの強い酸と果実味、そしてネッビオーロの骨格を持った、体格の大きさを感じるアウストリ。

小売価格 ¥5,280

ペッツォーレ ロッソ

赤ワイン/V.D.T.

ネッビオーロ

バローロのエリア内で栽培されたネッビオーロから造られます。
バローロ村とノヴェッロ村の境界線上に位置している畑は南、南東向きの丘に広がり、ブドウの栽培に最適な条件の下にあります。

小売価格 ¥3,080

FERRARIS AGRICOLA
ルカ フェラリス社

フェラリス家は、D.O.C.G. ルケ ディ カスタニョーレを生産する7つの地区の中でも、最大規模の家族経営の生産者です。

ティツィアーノ マッツォーニ社

ティツィアーノ・マッツォーニはピエモンテ北部のノヴァーラで1999年よりワイン造りを行なっている家族経営のワイナリー。

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート ブリク ド ビアンク

赤ワイン/D.O.C.G.

ルケ

バラの花やスミレ、チェリーを思わせる非常に華やかでアロマティックな香り。かすかにタニックですが、ドライでバランスのとれた味わい。たっぷりとしてベルベットのようにしなやかな口当たりがあります。

小売価格 ¥2,860

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート オペラ プリマ

赤ワイン/D.O.C.G.

ルケ

品種の持つ個性を隠してしまわないよう、500Lのフレンチオークのトノー(新樽40%)で24~32ヶ月('15VTは18ヶ月)熟成させます。さらに12ヶ月瓶熟してからリリース。

小売価格 ¥5,500

コッリーネ ノヴァレージ ヴェスポリーナ

赤ワイン/D.O.C.

ヴェスポリーナ

葡萄は9月末に手摘みで収穫。5~6日間発酵。その後6ヶ月間ステンレスタンクで熟成。濃いルビー色。スミレやカシスなどのニュアンス。黒コショウなどのスパイシーさもある。

小売価格 ¥3,410

ゲンメ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

土壌は火山石と粘土質。素晴らしく滑らかなタンニン。赤いベリーフルーツ、プラム、赤いチェリー、バラ、軽いコショウの香り。温度管理されたステンレスタンクで自然酵母で発酵。伝統的大樽(22HL)にて15~24か月間熟成。

小売価格 ¥6,600

ゲンメ アイ リヴェッリ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

野生酵母で30~40日間ステンレスタンクで発酵。18ヶ月間トンノーで熟成、その後オーク大樽で18ヶ月間、6ヶ月間瓶熟成を行う。酸がきれいでエレガント、細かいタンニンでバランスが良い。

小売価格 ¥8,580

ピエモンテ州⑲　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ヴァッラーナ社

アルト・ピエモンテの中心部に位置するマッジョーラ。2億9000年前、世界7大陸がパンゲアと呼ばれた1つの大陸であった時代、この土地の火山が1000年に渡り大噴火し続け、巨大なカルデラを形成しました。その後、紀元前5000年～6000年前にアルプス山脈が形成され、地中25キロにあったカルデラの底が隆起し現在の地表となり、通常では地中深くにしか存在しない鉱物を見ることが出来ます。

コッリ ノヴァレージ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

エルバルーチェ

柑橘類、リンゴ、洋なし、アプリコットの香り。爽やかな草やハチミツのニュアンス。瓶詰めのあと、数ヶ月経つと火打石や濡れた石のようなニュアンスが現れ始めます。複雑で酸味が高く、12～18ヶ月の熟成後丸みを帯びてからリリースされます。

小売価格 ¥3,960

カンピラウディ

赤ワイン/V.D.T.

スパンナ,ヴェスポリーナ

赤い果実や花の香り、ほのかなスパイスのニュアンス。ミディアムボディながら若干の熟成感。典型的なアルトピエモンテのブレンドで、スパンナの骨格とヴェスポリーナのジューシーさ、スパイシーさが見事に融合しています。

小売価格 ¥3,300

コッリ ノヴァレージ スパンナ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ(スパンナ)

スミレやバラのフローラルな香り。レッドチェリー、熟したイチゴ、ミントのニュアンス、エレガントで複雑な味わい。20～25年の熟成に耐え、熟成と共にシガーや革、タールのニュアンスが現れます。

小売価格 ¥4,400

ボーカ

赤ワイン/D.O.C.

スパンナ,ヴェスポリーナ

スパイスのニュアンスと、フルーティーでエレガントな香り。シルクのように滑らかな口当たり、長く持続する味わいが特徴。小さなエリアで生産され、希少価値が高く、長期熟成に適したワインです。

小売価格 ¥6,490

プロドゥットーリ ネッビオーロ ディ カレーマ社

カレーマ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

その年の状態の良い葡萄のみを選別して使用。段々畑で棚仕立という畑で栽培されたネッビオーロ。収穫後、大きな冷蔵庫で1晩冷やしてから大型セメントタンクで醗酵。20日間程度のマセラシオン。

小売価格 ¥5,060

キオネッティ社

ここのワイナリーはドルチェットをメインに生産し、近年はネッビオーロ(バローロ)も造っている。ここのドルチェットを知らなくてドルチェットを語れないと言わしめるほど、一目置かれているワイナリーである。ジュゼッペ・キオネッティ氏によって1912年に創業され、現在は仙台オーナーの孫であるニコラ氏がワイナリーを率いている。

ドリアーニ サン ルイジ

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

全体は石灰質で表面に近い部分は粘土質の混合土壌。醗酵は10日間。ステンレスタンクにて11ヶ月熟成。サンルイージの良質なぶどうを使用している。キメの細かさも十分感じられる。

小売価格 ¥3,520

ドリアーニ ブリッコレーロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

醗酵は約20日かけて行われ、全体の85-90%はステンレスタンクにて11ヶ月熟成、残りの15-10%は3000Lの大樽で11ヶ月熟成させる。果実味がとても豊かだがキメの細かさもきちんと併せ持ち食事を引き立てる名脇役。

小売価格 ¥4,290

ドリアーニ ラ コスタ

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

手摘みで収穫。収穫後、即破砕を行う。醗酵は約20日かけて行われ、全体の85-90%はステンレスタンクにて11ヶ月熟成、残りの15～10%は3000Lの大樽で11ヶ月熟成。コクのあるリッチな味わい。タンニンがソフトでフレッシュ。

小売価格 ¥4,400

フランチェスコ ブレッツァ社

グリニョリーノ デル モンフェッラート カサレーゼ

赤ワイン/D.O.C.

グリニョリーノ

ピエモンテの土着品種のなかでも独特の個性を持つグリニョリーノ。大樽で12ヶ月間熟成。澄んだ明るい色合いで、繊細で優しい果実味と華やかな香りのあるワインですが、タンニンと酸にしっかりと強さがあり、ネッビオーロにも通じる、

小売価格 ¥3,190

モンフェッラート フレイザ

赤ワイン/D.O.C.

フレイザ

有名はバローロ地方より北、約一時間の場所にて造られています。温度調節なしでマロラクティック発酵。熟成は24か月間木樽にて行い、その後コンクリートタンクで合計3年間熟成します。

小売価格 ¥3,190

ピエモンテ州⑳　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

マルツィアーノ アボナ社

ピエモンテ州西部のドリアーニ村に1970年からワイン造りを始め、現在では、バローロ、バルバレスコを含め42haの畑を所有しております。彼らがワイナリーを構えるドリアーニ村は、バローロ村の南端モンフォルテダルバ地区から更に南です。このドリアーニは、バローロに比べると若干ミネラルが少ない石灰質を含んだ粘土質の土壌のため、熟成はもちろんですが、若いうちから楽しめるワインもあります。

ランゲ ファヴォリータ ヴァッレ デッロルモ

白ワイン/D.O.C.

ファヴォリータ

ファヴォリータでは珍しく、ロエロ地区ではなくドリアーニ村の葡萄。砂質のロエロ地区に比べ、粘土質が豊富な為、骨格のしっかりとしたワインに育つ。青リンゴ、洋ナシの爽やかで甘い香り、アーモンドを思わせる苦みとボディが特徴。

小売価格 ¥2,860

ロエロ アルネイス ティスティン

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

麦わらのような薄い黄色、摘みたての若いモモのような柔らかな酸味とほのかな果実味。ステンレスタンク発酵、タンク内でオリと一緒に4ヶ月、瓶内で1ヵゲ ッ落ち着かせます。

小売価格 ¥3,080

ドリアーニ　サンルイジ

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

サン・ルイジ畑は比較的ドリアーニ村の中でも標高が高く、エレガントなワインを産み出す。紫がかったドルチェット特有の濃い色調。ブラックベリー、チェリーのニュアンスが溶け込む。

小売価格 ¥3,080

ドリアーニ　パパチェルソ

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

ベリー系の甘酸っぱい香りに、時間がたつにつれアーモンド、コーヒーの香りが溢れ、しっかりとした渋み、ほのかな酸味、豊かな果実味と三拍子揃ったワイン。ステンレス発酵。

小売価格 ¥4,400

ランゲ バルベーラ カサレット

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

フレッシュさを保つ為、温度管理されたステンレスタンクにて醗酵、熟成。軽いフィルターを用いる事で、雑味もなく透明度を高める。ブルーベリーやブラックチェリーのみずみずしい酸味、果実味豊かでタンニンが少ない。

小売価格 ¥2,750

マルツィアーノ アボナ社

サラッコ社

ラ　モランディーナ社

バルベーラ ダルバ リナルディ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

深みのあるルビー色、若々しいベリーの香りに、ほのかな更新料の香り、凝縮感のある果実味と力強いタンニンが特徴。ステンレスタンク発酵、オーク樽で8ヶ月、瓶内6ヶ月熟成。

小売価格 ¥6,160

ランゲ ネッビオーロ ガロンベッロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

軽やかに飲めるというコンセプトで造られている。マセレーションも15日と短めに行い、過度にタンニンを摘出しすぎない。赤い果実やバラのような香り、強すぎない果実味とフレッシュな酸のバランスが良い。

小売価格 ¥3,520

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

クリュ・ペルノの畑を中心に、モンフォルテ・ダルバ村の葡萄をブレンドするクラシックスタイル。32日間のマセレーションを経た後、大樽にて熟成。若々しいラズベリーの香りと、シナモン、胡椒などの香り。柔らかで滑らかなタンニン。

小売価格 ¥11,000

モスカート ダスティ

白微発泡　甘口/D.O.C.G.

モスカート

適度な酸、ささやかな発泡性と自然の残糖由来の甘さによって、美しいブドウのアロマを昇華させた個性的なワインです。デザート、もしくは単独で食事の最後を飾るのにふさわしい愉悦と楽しみに満ちたワインとなっています。

小売価格 ¥2,915

モスカート ダスティ

白微発泡　甘口/D.O.C.G.

モスカート

クリアな麦わら色をしており、ミント、柑橘類の香りがあります。甘いニュアンスでバランスのとれた味わいの、果汁の持つ、いきいきとした風味が芳しいモスカートダスティです。

小売価格 ¥2,970

ピエモンテ州㉑　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Giacomo Bologna "Braida"

ジャコモ
ブライダ社

ブライダ創業者の故ジャコモ ボローニャの存在を無くして現在のバルベーラ種のワインの繁栄を語ることはできません。1970年、ジャコモはアンジェロ ガヤや「カ デル ボスコ」のマウリツィオ ザネッラと共にブルゴーニュのボーヌでワイン造りを学び、その時初めてバリックという小樽を使うワイン造りを知りました。その帰国後、しばらくして1982年より周囲の反対を押し切りバルベーラ ダスティをバリックで熟成。そして生まれたウッチェッローネはワイン評論家ルイジ ヴェロネッリ氏などの賞賛を受け、大成功を収めました。

ランゲ ナシェッタ ラ レジーナ

白ワイン/D.O.C.

ナシェッタ

熟成はステンレスタンクのみ。リンゴや梨、アカシアの花や新鮮な野菜やフルーツを感じる。ブドウ品種本来の特徴を引き出すためあえて樽を使用していません。

小売価格 ¥3,740

ランゲ ビアンコ レ ディ フィオーリ

白ワイン/D.O.C.

リースリング

ライン種リースリング100%。柑橘系や、青りんごの芳香にミネラルのニュアンスが加わった、若々しい印象。際立った酸により口当たりが爽やか。程よいコクと余韻が魅了します。

小売価格 ¥4,070

バルベーラ デル モンフェッラート ラ モネッラ

赤微発泡ワイン/D.O.C.

バルベーラ

すみれ色がかった輝くルビー色の微発泡ワイン。香りは開放的で赤いベリー系の香りに溢れ、生き生きとフレッシュで、ボディーが有りソフトな質感。春夏は10～12℃、秋冬は18℃で。若い内が飲み頃です。

小売価格 ¥3,080

モンフェッラート イル バチャレ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ,ピノネロ他

輝く濃いルビー色、ベリー系の香りが特徴的な華やかな香り、エレガントで複雑。イル・バチャレとはピエモンテ方言で、「婚約」や「結婚の仲介人」と言う意味です。

小売価格 ¥4,180

バルベーラ ダスティ モンテブルーナ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

熟成は20HLもしくは55HLの大樽で6ヶ月間。3ヶ月間の瓶熟成を経てリリース。紫がかったルビーレッド色。熟したチェリーや小さな赤い果実の香り、非常に余韻が長く最後にアーモンドを感じます。

小売価格 ¥4,620

バルベーラ ダスティ ブリッコ デッルッチェッローネ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

バリックで12ヶ月間、瓶内で12ヶ月間熟成。ミント、バニラ、赤いベリー系の果実を感じさせる複雑でリッチなブーケ。木樽熟成により生まれる特徴がブドウと融合し、非常に柔らか且つしっかりとしたボディです。

小売価格 ¥12,100

バルベーラ ダスティ ブリッコ デッラ ビゴッタ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

20日間マセラシオン後、バリックで16ヶ月間、瓶内12ヶ月間熟成。リコリス、スミレ、ヴァニラ等の持続性のある豊かな香り。プラムなどの果実とスパイスがバランス良く混ざり合った生き生きとした豊かな味わいです。

小売価格 ¥12,100

バルベーラ ダスティ アイ スーマ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

遅摘みのバルベーラ100%。熟成はバリックで12ヶ月間、瓶内で12ヶ月間。複雑な果実香が豊かで力強いボディ、エレガントな味わいです。

小売価格 ¥16,500

ブラケット ダックイ

赤甘口微発泡/D.O.C.G.

ブラケット

明るい赤紫色。生き生きとした口当たりの良い泡。豊かな香りは熟れた赤い果実やブルガリアンローズを思わせ、鮮明でアロマティック。甘くソフトで繊細な味わいの微発泡デザートワイン。

小売価格 ¥3,300

ピエモンテ州㉒　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

COPPO　コッポ社

1892年ピエロ・コッポ氏によって創立。モンフェラートのカネッリに醸造施設とセラーを構える家族経営のワイナリーです。カネッリは、20世紀初頭より甘口のスプマンテ、モスカートダスティの産地としてまたイタリアにおける瓶内二次発酵の発祥の地として知られ、その後辛口のスプマンテへと商品の幅を広げ2代目のルイジにより、ついには赤ワイン造りに着手。

リゼルヴァ コッポ ブリュット

スパークリング/D.O.C.G.

ピノ ネロ,シャルドネ

フランス産新樽で8ヶ月熟成、瓶内2次発酵後、40ヶ月以上澱と共に瓶熟。蜂蜜のような黄金色、淡い緑がかった輝きと泡は非常にきめ細かく非常に優しい口当たりです。酵母とパンをトーストした香がとても心地良く上品で辛口です。

小売価格 ¥9,680

ピエモンテ シャルドネ コステビアンケ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

澱と一緒にバリックで9ヶ月熟成　瓶内熟成8ヶ月。淡い黄色。樽からくるバニラの特徴があるピュアで芳しい香り。酸味が全体を貫き、メロンのような果実味と良いバランスを築いています。

小売価格 ¥3,740

シャルドネ ピエモンテ モンテリオーロ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バリックでマロラクティック発酵実施。澱と一緒にフレンチバリックで8ヶ月熟成。メロンやバニラの芳しい香りに心地よい酸味が全体を覆い、良いバランスを築いています。

小売価格 ¥8,580

バルベーラ ダスティ ラッヴォカータ

赤ワイン/D.O.C.G.

バルベーラ

ステンレス＆セメントタンク発酵・熟成。ラッヴォカータとは弁護士の意味。果実味に富み、口当たりも柔らかく、柔らかいタンニンと心地よい酸を持ちます。ボディーも軽やかで、フルーティなスタイルに仕上がっています。

小売価格 ¥3,080

バルベーラ ダスティ カンプ ドュ ルス

赤ワイン/D.O.C.G.

バルベーラ

平均樹齢35年フレンチオーク樽(2-3年使用樽80% 新樽20%)で12ヶ月熟成。瓶熟4ヶ月。。昔ながらのバルベラのキャラクターを残し、果実味豊かで、樽香とのバランスが絶妙です。

小売価格 ¥3,850

COPPO　コッポ社

TRINCHERO　トリンケーロ社

アスティ地区、アリアーノ テルメにあるトリンケーロ家は、1925年よりブドウ栽培とワイン生産を開始。そして1952年、この県で最も早く、ブドウ栽培農家による自家瓶詰を行うための登記をした造り手です。伝統を堅持したワインを造り、樹齢15年以下のブドウからできるワインは自家瓶詰にせず、桶売りにしてしまうという徹底したこだわりを持っています。

モンフェッラート ロッソ アルテレーゴ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネソーヴィニヨン バルベーラ

カベルネソーヴィニヨン60%バルベーラ40%。選別した葡萄を手摘みで収穫。12ヶ月バリック熟成。

小売価格 ¥4,180

バルベーラ ダスティ ニッツァ ポモロッソ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

樹齢50年～60年バルベーラを使用。フランス産新樽で15ヶ月熟成。6ヶ月瓶熟。世界遺産に登録されているワインセラーで造られています。1984年より販売を開始したコッポを代表する赤ワインです。

小売価格 ¥9,900

ロッソ ラシーヌ

赤ワイン/V.D.T.

バルベーラ

ブドウの樹齢は20年。コンクリート・タンクで発酵後、ステンレスタンクで熟成。何年間も寝かせられてからリリースされます。若樹から作られるこのワインは、フレッシュで酸が軽やかであるが味わいが深く、十分なボディも備えています。

小売価格 ¥3,300

バルスリーナ

赤ワイン/V.D.T.

バルベーラ

バルスリーナは樹齢80年近くの畑。厳選されたバルベーラを使用。5000ℓの大樽で24か月、その後セメントタンクで24か月熟成、

小売価格 欠品・未定

バルベーラ ダスティ ヴィーニャ デル ノーチェ

赤ワイン/D.O.C.G.

バルベーラ

1929年に植えられた樹齢80年を超える畑ヴィーニャデルノーチェ。樹齢の高い樹から厳格な収量制限をし、長いマセレーション期間、一切の温度管理をせず、スロヴェニア産の樫の大樽で2年以上の熟成をさせる。

小売価格 ¥7,480

ピエモンテ州㉓　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ラ キアーラ社

1912年、フェルディナンド・ベルガリオによって設立されたワイナリー。以後100年以上に渡って、4世に引き継がれている家族経営の小規模生産者。ガヴィ・ディ・ガヴィ（正式にはガヴィ・デル・コームネ・ディ・ガヴィ）を名乗れる、由緒ある区画に畑を所有しています。

ニコラ ベルガリオ社

スプマンテ メトド クラシコ ブリュット

発泡白/V.S.Q.

コルテーゼ
シャルドネ

24ヶ月の瓶内2次醗酵。ロヴェレートの特徴である海底由来の砂質の畑で、ミネラルが豊か。ドザージュは状態により0~6g/Lに変化。白い花、繊細なアーモンド、柑橘のニュアンス。

小売価格 ¥4,840

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

様々な土壌の畑の葡萄を使用。酸化しない様にプレスをした後、低温管理したステンレスタンクにてシュール・リー。フレッシュな柑橘、アプリコット、鉱物的な香り。酸とミネラルの調和のとれた味わい。

小売価格 ¥2,750

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ エチケッタ ネラ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

樹齢45年以上の古樹の葡萄を使用。低温にて48時間のスキンコンタクトを行う事で、葡萄の持つ香り、色素、タンニンを液体に移す。力強くフレッシュな葡萄本来の香りと、バルサムのニュアンス。

小売価格 ¥3,520

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

麦わら色で黄金色の反射。青リンゴやトロピカルフルーツ、アカシヤの花の香りを感じる濃厚で繊細な香り。心地よい酸味が広がる、フレッシュな味わいです。

小売価格 ¥3,630

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ ミナイア

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

金色の輝きある麦わら色。濃厚かつ繊細でフルーティーな青りんごやトロピカルフルーツ、アカシヤの花の香り。しっかりしたボディで調和の取れた持続性のある味わいです。

小売価格 欠品・5月末

ヴィッラ スパリーナ社

ロベルト サロット社

ステファノ マッソーネ社

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

薄くグリーン色を帯びた麦藁色、リンゴや花の様な華やかで複雑な香りを持ち、味わいはきりっとした酸味とさわやかな果実味とのバランスが良くとれている。余韻も長くすっきりとしています。

小売価格 ¥3,520

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ モンテロトンド

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

フレンチオークのバリック（225ℓ）で6か月熟成。輝きを帯びた麦わら色。花やトロピカルフルーツの華やかな香り。味わいは濃く、蜂蜜やバター、樽からくるトースト香が印象的。

小売価格 ¥9,350

ガヴィ アウロラ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

はきはきとした果実味と、グレープフルーツを思わせるさわやかな風味が広がります。アウローラ（夜明け、オーロラの意味）は、奥様の名前で、彼女に捧げられたワインです。

小売価格 ¥2,200

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ ブリック サッシ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

熟したパッションフルーツや洋梨のコンポートなどのほんのり甘味のある豊かな香りに、ハーブミント、ミネラルが加わり口に含むと、微かに発泡を感じる爽快な口当たり。

小売価格 ¥2,530

ガヴィ ヴィニエート マゼーラ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

マセーラの畑は南向きの石灰質と粘土質の土壌で、1978年に植えられた葡萄から、素晴らしいバランスの酸を持つワインに仕上がる。

小売価格 ¥2,860

ロンバルディア州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

カ デル ボスコ社

カ・デル・ボスコ社はフランチャコルタのメッカであるロンバルディア州エルブスコにあります。彼らは370エーカーものブドウ畑を所有しています。ブドウ樹齢は平均40年。土壌の特徴別に小さく分けられた区画ごとに収穫されたブドウは、ワイナリーまで丁寧に運ばれ最新の技術をもって醸造されます。カ・デル・ボスコ社はワイン醸造に最も理想的な醸造施設を備えていると言っても過言ではありません。

クルテフランカ ロッソ コルテ デル ルーポ

赤ワイン/D.O.C.

メルロー、カベルネSV、カベルネFC、カルメネーレ

メルローの持つフルーツ香、カベルネ・フランのエレガントさ、そしてカルメネールの円熟味をカベルネ・ソーヴィニヨンの骨太さが支える、素晴らしくバランスの取れた味わい。

小売価格 ¥5,830

クルテフランカ ビアンコ コルテ デル ルーポ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ、ピノ ビアンコ

シャルドネのもつ香しさとピノ・ビアンコのエレガントさのパーフェクトな融合、これがコルテ・デル・ルーポ。

小売価格 ¥5,830

マウリツィオ ザネッラ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー、カベルネ・フラン

3年以上乾燥させた厳選オーク材を使った小樽(60%新樽)に移し替えマロラクティック発酵完了後、澱引きしたワインをブレンドし、17ヶ月間熟成、さらに瓶内で40ヶ月熟成。

小売価格 ¥13,200

クルテフランカ ビアンコ シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

オーク樽でアルコール発酵・熟成。黄金色がかった明るい麦藁色。力強く複雑な香りは果実からバター、蜂蜜の香りへと様々に変化する。コクがありエレガントな味わいはシルクのように滑らか。

小売価格 ¥15,400

フランチャコルタ キュヴェ プレステージ

発泡白/D.O.C.G.

シャルドネ ピノ ビアンコ ピノ ネロ

134の区画に及ぶ自社畑の厳選されたブドウだけを使用。ブドウは収穫ロットごとに醸造。最高のヴィンテージのリゼルヴァを一部使用。25ヶ月間の熟成を経てリリース。

小売価格 ¥6,380

テヌータ ロヴェーリア社

1980年代に現オーナーフェデリコ・ツヴァイフェルがこの地に移り住み、本格的なルガーナ造りを開始します。テヌータ・ロヴェーリアは現在3代目に引き継がれ、当初から醸造長及びディレクターに就任しているパオロ・ファビアーニをパートナーに、地元ルガーナDOCのリーダー格とし、ルガーナの普及と向上に大きく貢献しています。

ヴェルディエリ社

ルガーナ リムネ

白ワイン/D.O.C.

トレビアーノ ディ ルガーナ

60%程をソフトプレッシャーで抽出。その後4-5ヶ月ステンレスで寝かす。ルガーナの華やかさと親しみやすさが表現された、軽やかでフレッシュなワイン。リンゴや洋ナシ、桃の香り、味わいはほんのりとした果実の甘みと酸味。

小売価格 ¥3,080

ルガーナ ヴェンデミア タルディーヴァ フィロ ディ アリアンナ

白ワイン/D.O.C.

トレビアーノ ディ ルガーナ

10月下旬～11月上旬に遅摘み。50%程のソフトプレッシャーでモストを抽出。300ℓ樽で発酵、12-14か月熟成。芳醇な香りとまろやかなボディーの遅摘みブドウで造るルガーナ。ハチミツ、リンゴ、ハーブ、ミネラル豊富な香り。

小売価格 欠品・未定

ガルダ ミティ キアレット

ロゼワイン/D.O.C.

バルベーラ グロッペッロ他

皮と3時間マセレーション。発酵後5-6か月ステンレス熟成。ピンク色のチャーミングで楽しいロゼワイン。バラやチェリーの可愛らしい香りに味わいはエレガントで程よい酸味があり、ストロベリーやクランベリーのような風合いも。

小売価格 ¥3,080

ランブルスコ　マントヴァーノ

微発泡赤ワイン/D.O.C.

ランブルスコ・ヴィアダネーゼ

「瓶内再醗酵」というランブルスコ本来の造りを採用。たっぷりと完熟した果実味を感じつつもしっかりと骨太な酸があり、軽やかな仕上がり。正に食事と共にあるべきワイン！

小売価格 欠品・未定

ロザート ヴェン クルー

微発泡ロゼワイン/D.O.C.

ランブルスコ・ソルバーラ

収穫後約12時間、果皮と共に醗酵。途中澱引きのみ行いボトル詰め。瓶内で12カ月の熟成。澱抜きせずそのままリリース。微発泡で辛口のロゼワイン。

小売価格 ¥2,200

ロンバルディア州② アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

PRENDINA ラ プレンディーナ社

ヴェネト州のクストーツァの地でワイン造りをするジュリエット ピオーナと父親が美しい葡萄園を見つけ、1958年に購入しました。同じピオーナ家のカヴァルキーナとは、畑は互いに近く15kmほどの距離しかありません。どちらの土壌もガルダ湖によって形成されており、気象条件もよく似ています。2つの畑の間にはミンチョ川が流れており、その川によってヴェネト州とロンバルディア州に分かれています。ミンチョ川は州の境界となるだけではなく、葡萄栽培の文化の違いも表しています。ここプレンディーナでは国際品種であるメルロやカベルネ ソーヴィニヨンを栽培しています。

ピノ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ピノ ビアンコ

シルヴォ仕立てという昔ながらのやり方で高めに仕立てています。9月初めに収穫され、プレスした後18度で約2週間発酵させます。フレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はしません。

小売価格 ¥2,090

ソーヴィニヨン ヴァルブルーナ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン ブラン

イタリアのソーヴィニヨン ブランのクローンと、フランスのロワールから2種類クローンを選び、計3種類を使い独自の個性を表現しています。全体の30%を樽熟、樽とステンレスタンクは4月にブレンドしています。

小売価格 ¥3,080

パローニ ガルダ リースリング

白ワイン/D.O.C.

リースリング

9月のはじめ気温が低い朝にすべて手摘みで収穫。アルコール発酵前に10度で6時間スキンコンタクトを行い、プレスして一晩置いて澱下げし、アルコール発酵は17度にコントロールしながら10日間行います。

小売価格 ¥3,190

ガルダ カベルネソーヴィニョン

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニヨン
カベルネフラン,メルロー

ボルドーブレンドでエレガントな味わい。カベルネ フランやカベルネ ソーヴィニヨンにありがちな青っぽさ、ハーブのニュアンスは無く、とても柔らかく、熟した果実味が心地よく感じられます。

小売価格 ¥2,420

ガルダ メルロー

赤ワイン/D.O.C.

メルロー
カベルネ ソーヴィニヨン

畑は石灰質土壌。水はけが良く、ガルダ湖によるミクロクリマ(微気候)の影響で気候はとても穏やか。メルローはタンニンと糖分を抽出するためより長い醸しを行い、4~5年樽を使用しています。

小売価格 ¥2,090

PRENDINA ラ プレンディーナ社

ARPEPE アール ペ ペ社

現当主の父であるアルトゥーロは、売却後も変わらずペリッツァーティの名前でリリースされる、質より量や効率を重視しワインを目の当たりにし、失われゆくヴァルテッリーナのワインの伝統を憂い、そしてそのかつての名声の復権を願い、1984年にAR.PE.PE.(自身の名前であるArturoに、父方と母方の名字、Pelizzati、Perego の略)を創立、現在はアルトゥーロの子であるイザベッラとエマヌエーレによって、11ha の畑から4-5 万本を生産。

メルロ ガルダ ファイアル

赤ワイン/D.O.C.

メルロー

メルロの特徴を最大限に生かし アパッシメントを駆使したオリジナルワイン。最大で2ヶ月乾燥。力強くなりすぎないように全体の20~30%は乾燥させないメルロも用いり、50%を新樽で、50%を2年樽で18ヶ月熟成させます。

小売価格 ¥5,940

ロッソ ディ ヴァルテッリーナ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

2014年のブドウは余りにも酒躯にかけると判断し、2ヶ月以上に渡る醸しを行いました。その結果、鼻と口での印象にギャップのあるユニークなワインが出来上がりました。タニックなのにザクザクと飲めるワインです。

小売価格 ¥4,620

ヴァルテリーナ スペリオーレ グルメッロ ロッカ デ ピーロ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

15-18日間のアルコール醗酵後、オーク製の大樽へと入れられ2年熟成、瓶内でも2年熟成させた後リリース。

小売価格 ¥5,280

ヴァルテッリーナ スペリオーレ サッセッラ リゼルヴァ ロッチェ ロッセ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

20-25日間醗酵、4年間栗製の大樽で熟成、4年間瓶内熟成の後リリース。熟成によりオレンジが入るガーネットの色調で、ドライフルーツやレザーや葉タバコの熟したニュアンス。鉄分とミネラルを思わせる厳かな味わいがあります。

小売価格 ¥10,450

ヴァルテッリーナ スペリオーレ サッセッラ リゼルヴァ ヴィーニャ レジーナ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

20-25日間のアルコール醗酵、4年間の栗、ないしオーク製の大樽での熟成、4年の瓶内熟成。乾燥したバラやきのこ、バニラなどの様々な要素が入り混じっています。複雑味がありつつ、柔らかで爽やか。のびやかな酸と豊かな果実味。

小売価格 ¥10,450

ロンバルディア州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

NOBILI

TENUTA MINZOLINO

テヌータ マッツォリーノ社

オルトレポーのトップワイナリーの1つで、現在はフランチェスカが伝統を受け継ぎつつ新しい時代の指揮を取り始め、更に洗練されたワイナリーへと進化しています。22ヘクタールの畑には建築家ロレンツォ・ヴェルニの設計により醸造所を新たに建設します。敷地には果樹園や鶏、馬、そして美しい葡萄畑が共存し、まるで小さく美しい楽園のようです。また1980年頃、ピエモンテの偉大なジャコモ・ボローニャ氏より「この地は偉大な赤ワインとしてのピノ・ネロが生まれるべき土地である」と助言を受けマッツォリーノが誕生したことは、現在は認知度が上がったオルトレポーのピノネロの初めの歴史のスタートになった

ヴァルテリーナ スペリオーレ サッセッラ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

女性らしいイメージのシックでエレガントなキアヴェンナスカ。乾燥させた森の果実やアーモンドの香り、極め細かいタンニンを持ち、ベルベットのような舌触りです。

小売価格 ¥4,950

カマラ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

5ヶ月ステンレスで熟成。薫り高いシャルドネのクローンを使用。洋ナシやハーブ、リンゴのフレッシュな香りと、すっきりした酸と石灰質土壌を由来とするミネラル感が絶妙です。

小売価格 ¥2,530

O.P.シャルドネ ブラン

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バリックにてアルコール発酵。ブルゴーニュスタイルの、エレガントな樽熟成シャルドネ。ヘーゼルナッツ、パイナップル、ミントに香ばしい熟成香。

小売価格 ¥4,950

テラッツェ

赤ワイン/I.G.T.

ピノ ネロ

5ヶ月ステンレスで熟成。最低4ヶ月の瓶内熟成、イタリアの若々しいピノ・ネロがそのまま楽しめるワイン。赤果実やスミレの香り。フレッシュでチャーミングなピノ・ネロです。

小売価格 ¥3,300

O.P.ピノ ネロ ノワール

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

イタリアの偉大なピノネロの1つ。ステンレスタンク発酵後、1年間フレンチオークのバリックにて熟成。更にボトリング後12か月以上の瓶内熟成。

小売価格 ¥6,050

TRAVAGLINO

トラヴァリーノ社

1868年に騎士ヴィンチェンツォ・コミが築いたワイナリーを現在5代目、若きクリスティーナ女史が志を持って、トラヴァリーノ社のワイン造りの伝統と歴史を受け継いでいます。1965年に騎士の孫が区画ごとに土壌調査を行い、ピノ・ネーロ、リースリングなどそれぞれの品種にあう土壌に植え替えられました。

O.P.リースリング カンポ デッラ フォヤーダ

白ワイン/D.O.C.

リースリングレナーノ

砂利のある石灰質の土、海抜280m。冷たく乾燥したマイクロクライメートが組み合わさり、初期のシトラスとトロピカルフルーツの香りがします。ステンレスタンクで16-18℃で発酵、その後澱と一緒にタンク内で6ヶ月間熟成。

小売価格 終売

O.P.ピノ グリージョ ラマート

ロゼワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

醸造は、5～6時間マセラシオンを行い、18℃に温度制御されステンレススチールタンクで醗酵、澱と一緒に5か月間熟成させ、3月に瓶詰めします。アマレーナチェリーやラズベリーの香りが高まります。

小売価格 ¥3,960

O.P.ピノ ネロ ペルネーロ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

ステンレスタンクにて浸軟を伴う22～24℃のデステミング、加圧および温度制御発酵。澱と一緒に6ヶ月熟成。3月に瓶詰め。ルビー色。野生のいちごや赤い果実の香り、円やかでバランスの取れた上品な味わいとタンニンが楽しめます。

小売価格 ¥4,400

ロンバルディア州④　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

マルティルデ社

ピアチェンツァに近いロヴェスカーラの標高200mの小高い丘にあり、約15haの畑を所有しています。オーナご夫妻は古くよりその場にあったブドウ畑とカンティーナを受け継ぎ、自ら整備・改築を行いました。このエリアはクロアティーナ（ボナルダ）種の発祥の地でもありバルベーラ種など地元原種の栽培が根強く残る地域です。小区画で育てているマルヴァジア種から造られる白ワインはその際立ったアロマ香で多くの人々を魅了します。畑はビオロジックで周囲の生産者と力を合わせながら古い樹木、古い品種のクローンを良い状態で保つことにも目を向けています。ラベルに描かれている動物たちは夫人自らがデザインしています。

ピウメ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

マスカットを思わせる華やかなアロマ。口当たりはドライでフレッシュな酸味、タンニンからくるほろ苦さが広がります。

小売価格　欠品・5月中旬

デディカ

オレンジワイン/I.G.T.

マルヴァジア

マルヴァジア特有のフルーティーなアロマ、オレンジピール、アプリコット、ジンジャーなどのスパイスのニュアンス。果皮からの豊かなタンニン、骨格のしっかりした心地よい味わい。

小売価格　欠品・未定

O.P.バルベーラ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

ラズベリーなど赤い果実やスパイスのような香り。柔らかな口当たり、おだやかなタンニンが広がります。程よい酸味と濃厚なプラムのようなエキス感、優しい飲み心地のワインです。

小売価格　¥2,860

O.P.ボナルダ

赤ワイン/D.O.C.

クロアティーナ

カシスやブラックベリーなどの香り。柔らかな口当たりに力強いタンニンが口の中に広がり、強い収斂性を感じます。程よい酸味と濃厚な果実味と共に長い余韻へと続きます。

小売価格　¥2,860

O.P.ボナルダ ザッフォ

赤ワイン/D.O.C.

クロアティーナ

良作年のボナルダを樽熟成させた、豊潤な味わい。3年以上じっくり熟成。最初は閉じていますが、開いてくるとワイルドベリーなどの果実の凝縮した香りが立ち上ります。

小売価格　¥3,410

カステッロ・ディ・チゴニョーラ社

カステッロ・ディ・チゴニョーラが建てられたのは1212年。中世より約800年間オルトレポ・パヴェーゼの歴史を見守ってきた古城は、故ジャンマルコ・モラッティと彼の妻レティシアの手に引き継がれる

イジンバルダ社

ビアンカ

白ワイン/I.G.T.

バルベーラ 50%
シャルドネ 50%

美しく輝くやや緑がかった淡い黄色。洋ナシ、黄色いリンゴ、グレープフルーツ、アカシア、ホワイトペッパーなどを想わせる繊細で爽やかな香り。

小売価格　¥2,420

O.P.バルベーラ ラ マーガ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

オーク樽にて12ヶ月。美しく輝く濃いルビー色。フルーティーで豊かな香り。味わいはバランスが良く、エレガント。

小売価格　¥3,080

リースリング ヴィーニャ マルティナ

白ワイン/D.O.C.

リースリングレナーノ

余韻の長さ、ボディ、骨格のあるきれいな酸は特筆すべきものがあります。濃い緑色を帯びた麦藁色、豊かで深い花の香り、品種から感じとられる特徴的なアロマ。凝縮感があり、エレガント、はっきりとした酸味が感じられます。

小売価格　¥4,510

ピノ ネロ ヴィーニャ デイ ジガンティ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

きれいなルビー色。黒カシスやブラックベリーなどの甘い優美な香り。なめらかな果実美味が同居するエレガントな味わいで、長い余韻を感じさせてくれるワインです。

小売価格　¥4,510

ロンバルディア州⑤アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

カ ディ フラーラ社

カ・ディ・フラーラ社はオルトレポ・パヴェーゼに畑を所有しています。畑の西と東には高い丘があり、そのおかげで昼と夜の寒暖差があり、冬は温暖で夏は風通しがよいというブドウ栽培に最適な土地です。

O.P.ボナルダ ラ カゼッタ

白ワイン/D.O.C.

クロアティーナ

凝縮したジャミーな果実味が豊かに広がり、力強く飲み応えがあり
未だ荒々しい印象ですが、果実の旨味は素直に膨らみ
タンニンと旨味のバランス感を楽しめる逸品

小売価格 ¥3,080

O.P.ピノグリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノグリージョ

洋ナシ、ピーチなどを思わせる果実香、白い花をイメージするフローラルな香り、僅かにハーブ・青草のヒント、石灰質を感じるミネラルなどが香ります。口の中にフレッシュで優しい果実味が素直に広がります。

小売価格 ¥2,860

O.P.リースリング

白ワイン/D.O.C.

リースリングレナーノ

フレッシュな柑橘系の果実味がリースリングらしいオイリーな風味を心地よく伴い豊かに広がり
爽やかでしかも骨格のしっかりした上質な1本

小売価格 ¥3,080

ペルチヴァッレ社

メルロー セッテンブレ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

9月(イタリア語でセッテンブレ)に収穫されることから名づけられた赤ワインです。メルローの豊潤で濃厚なチェリーの香り、程好い酸味と渋みのバランスが良く、マッシュルーム、蜂蜜のほのかな風味が特徴的です。

小売価格 ¥5,610

O.P.カステッジョ ノワール

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

バルベーラ種をフランス産オークの小樽にて12ヶ月間熟成。オルトレポー・パヴェーゼの中心地「カステッジョ」は、バルベーラ種ワインの歴史と実力が認められ、2010年から「カステッジョD.O.C.」と認定されるようになりました。

小売価格 ¥9,900

フラテッリ アニェス社

オルトレポーの「ボナルダのエキスパート」と大変評判の高い生産者がここアニェス兄弟です。ここでは、2種のクローンのボナルダが栽培されています。そのひとつが'ピニョーロ'と呼ばれる古来より存在する特別なクローンです。実の粒は小さく不揃いですが、皮は硬く凝縮して引き締まっています。タンニンもとてもしっかりしていて、エレガンスで長持ちするワインが生まれます。

O.P.ボナルダ ヴィヴァーチェ クレスタ デル ギッフィ

微発泡赤ワイン/D.O.C.

ボナルダ ピニョーロ

彼らの土地"ロヴェスカーラ"にしか育たない特別なクローン"ボナルダ・ピニョーロ"種から造られる大変個性的な、微発泡赤ワインです。収穫の際に健康なブドウの房のみを厳選し、ブドウの持つ天然酵母のみを使用し醸造させた自然派イタリア土着品種ワインです。

小売価格 取扱終了

ポクルム

赤ワイン/I.G.T.

ボナルダ ピニョーロ

ポクルムはラテン語でタストヴァンを意味します。ラベルににふさわしい伝統を残すワインであるようにという想いから名付けられました。フランスアリエール産とトロンセ産のバリックにて約18ヶ月熟成。

小売価格 ¥7,700

ミッレニウム

赤ワイン/I.G.T.

ボナルダ ピニョーロ

カンティーナの横に広がる「ミッレーニウム(何千年も続くという意味)」と名付けられた大変樹齢の古い樹を含む畑のボナルダ・ピニョーロを使用。このカンティーナに代々伝わる伝統的なマニュアルに従って造られる特別なワインです。

小売価格 ¥7,700

ビアーヴァ社

モスカート ディ スカンツォ (375ml)

デザート赤/D.O.C.G.

モスカート ディ スカンツォ

収穫後、3ヶ月藁とネットの上で自然乾燥し、自然酵母により人工的な温度コントロール無しで発酵。1000ℓのセメント樽で3年。その後瓶内熟成1年。

小売価格 ¥14,300

リグーリア州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ルナエ社

パオロ・ボゾーニ氏が1966年に設立。コッリ・ディ・ルーニD.O.C.エリアに位置するルナエの畑では、昼夜の寒暖の差により香り高い高品質なブドウが育ちます。

コッリ ディ ルーニ エチケッタ グリージャ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

黄金色がかった薄い黄色。濃厚でエレガントなブーケ。花やフレッシュフルーツを思わせるフレッシュで調和のとれた味わい。余韻にはバランスのとれたミネラルが感じられます。

小売価格 ¥3,630

コッリ ディ ルーニ エチケッタ ネーラ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

野生の花やハーブ、スパイス、熟したフルーツ、ハチミツなどの濃厚でありながらエレガントなブーケ。バランスがとれており、ミネラルを感じる余韻が長く残ります。

小売価格 ¥5,500

ポッサ社

父親がチンクエ・テッレ国立公園の会長を勤めるサムエーレ・ハイディは、チンクエ・テッレの伝統を守るべく2004年自らワイナリーを始めることにしました。

ロゼ ダムール

ロゼワイン/i.g.t.

ボナミーコ
モスカートロッソ

自然を完全に尊重する生産哲学に従って生産。発酵はステレンスタンク。自然の酵母を使用し、短いマセラシオン。強烈で明るいピンク色。香りはベリー、ハーブ、ヨード、海の塩辛いニュアンスが特徴的。

小売価格 ¥4,400

チンクエ テッレ

白ワイン/D.O.C.

ボスコ,アルバローラ
ヴェルメンティーノ

このワインは「できるだけ手を加えずに自然なまま」に造られているため、一般的なワインではあまり見られない色合いや澱、独特の香りや味わい、またボトルによっても違いがある場合があります。

小売価格 ¥5,170

ウ ネイグル ヴィーノ ロッソ

赤ワイン/V.D.T.

ボナミーコ
カナイオーロ

ボナミーコ(“良き友人”という意味のブドウ品種です!)とカナイオーロで造る、果実味豊かなワインです。

小売価格 ¥4,400

カンティーナ チンクエ テッレ社

リオマッジョーレに1982年に創立された共同組合です。チンクエ・テッレとはラ・スペツィアのリグーリア海岸沿いにある5つの村をさし、ポルトヴェーネレや小島群などと共にユネスコの世界遺産にも登録されています。

チンクエ テッレ

白ワイン/D.O.C.

ボスコ,アルバローラ
ヴェルメンティーノ

ほのかに緑がかったストローイエロー。柑橘類や黄色い花、蜂蜜のエレガントかつフレッシュな香り。柑橘類や蜂蜜の香りが、口中で繰り返し広がります。

小売価格 欠品・未定

チンクエ テッレ コスタ ディ ポーザ

白ワイン/D.O.C.

ボスコ,アルバローラ
ヴェルメンティーノ

香りは非常に芳醇でフローラルな香りです。アカシアの蜂蜜やエニシダ、野花、仄かな海のミネラルのニュアンスが入り混じり、思わずグラスにすいこまれそうな魅惑的な輝きを放っています。柔らかくフレッシュな酸とミネラルに支えられた果実味。

小売価格 ¥5,060

チンクエ テッレ シャケトラ 375ml

デザート白/D.O.C.

ボスコ,アルバローラ
ヴェルメンティーノ

バニラ、バターのようなアロマに完熟フルーツの香り。芳醇な果実味と上品な酸のバランスが素晴らしく高いレベルで共存しています。

小売価格 ¥14,300

ルチアーノカペッリーニ社

チンクエ テッレ

白ワイン/D.O.C.

ボスコ,アルバローラ
ヴェルメンティーノ

リグーリア東部を代表する品種がボスコ。しっかりとした酒質を誇るこの品種を中心に香り豊かなヴェルメンティーノ、酸味豊かなアルバローラとそれぞれの品種個性が相互補完し完成された均整のとれた味わいを誇る。

小売価格 欠品・未定

リグーリア州②　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

BRUNA
ブルーナ社

1970年にリカルド・ブルーナが創設。リカルドはピガート種から高品質のワインが出来ることを証明したパイオニア的存在です。現在の家業を継いだフランチェスカと夫のロベルトでワイン造りを行っています。ロベルトの結婚前グラフィックデザイナーだったこともあり、ラベルはすべてロベルトがデザインしています。産本数40,000本。葡萄諞すべて有機農法で栽培されています。

Cascina Feipu dei Massaretti
カシーナ フェイプ社

1960年インガウナ平野の野菜栽培をブドウ栽培に徐々に変えて創業したカッシーナ・フェイプは、現在、ピガート、ロッセーゼ、グラナッチャなどの栽培、約6ヘクタールのブドウ畑、年間8万本を生産しています。

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ピガート マジェ

白ワイン/D.O.C.

ピガート

エレガントでミネラル豊富なワインに仕上がっており、食前酒として、またお魚料理や和食等にも良く合う白ワインです。

小売価格 ¥5,280

ブルディガイ

ロゼワイン/I.G.T.

不明品種

非常にめずらし品種で地元では、フランスのブドウと呼ばれている品種不明のブドウ100%で醸造された2020年がファーストヴィンテージのロゼワインです。

小売価格 ¥4,180

ウー バッカン

白ワイン/D.O.C.

ピガート

樹齢50年のピガート種から作られた、ミネラル豊富な味わい深い白ワイン。年間生産数はわずか1,800本の希少なワインです。

小売価格 ¥8,250

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ピガート

白ワイン/D.O.C.

ピガート

緑がかった麦わら色。繊細な海のミネラル、下草の清々しい香り。味わいは持続性のあるビロードのような質感。

小売価格 ¥4,510

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ロッセーゼ

赤ワイン/D.O.C.

ロッセーゼ

野生のイチゴやラズベリーのような明るい赤い果物。花、バラのかぐわしい芳香。柔らかく絹のようなタンニン、日当たりの良さを感じさせる柔らかな酸味。

小売価格 ¥4,510

TERRE BIANCHE
テッレ ビアンケ社

1870年にトンマーゾロンデッリが、リグーリア州の最西端にあるテッレビアンケと呼ばれる白い土地の地域に高級品種ロッセーゼの最初ブドウ園を作り上げました。その後90年代後半から、クラウディオの息子フィリッポはパオロとフランコと共に会社をこのエリアの最も偉大なワイナリーのひとつへと躍進させました。

La Baia del Sole
CANTINE FEDERICI
社

1980年設立のフェデリーチ家による家族経営で、以前はブドウ栽培を専門とする栽培農家でした。自社瓶詰めを開始した1989年当時、この地域では先駆け的な存在でした。

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ピガート

白ワイン/D.O.C.

ピガート

斑点を意味するピガートは、成熟にブドウに現れる小さな斑点模様から名づけられています。その黄金色、強烈な色は桃、アカシア蜂蜜と芳香ハーブの持続的な香り。アフターにほろ苦いさを感じます。

小売価格 ¥4,180

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ヴェルメンティーノ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

明るい黄色を帯びた色調。香り豊かでフレッシュのハーブと白い花の柔らかくエレガントな香り。活き活きとした酸味と骨格のある味わいです。

小売価格 ¥4,400

ロッセーゼ ディ ドルチェアクア

赤ワイン/D.O.C.

ロッセーゼ

テッレ・ビアンケとアルカーニャのブドウ畑の赤い粘土とマールの土壌で栽培されたロッセーゼのみを使用します。ベリー、チェリー、スパイスの印象的な香り。美しい明るいルビーの色調。

小売価格 ¥4,400

コッリ ディ ルーニ グラディウス

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ
マルヴァジアなど

透明感のあるクリアな黄緑。完熟した柑橘類の甘く爽やかな香り。蜂蜜や白い花のフレーバー。果実味豊かでしまりのある味わい。塩っぽさもあるミネラルが豊富なワイン。

小売価格 欠品・未定

コッリ ディ ルーニ オーロディゼー

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

金色がかった麦藁色。白い花やゴールデンデリシャス、ハーブなどの香りには奥行きがあり、口の中に広がるリッチな果実味、酸とミネラルの優れたバランスを持つ1本。

小売価格 3,080

トレンティーノ アルト・アディジェ州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

テルラーノ社

テルラーノはオーストリア・ハンガリー帝国領時代の1893年に24軒の栽培農家によって設立されました。その後120年以上を超える歳月の中、優良な栽培家のみをコーポラティボのパートナーとして迎え入れてきました。高品質で長熟なワインを醸し出すという理念を貫いたセバスチャン・ストッカーの意志を継ぎ、現在は若き天才醸造家、ルーディ・コフラーとクラウス・ガッサーを中心に運営されています。

A.A. テルラーネル クラシコ

白ワイン/D.O.C.

ピノ ビアンコ
シャルドネ他

緑色も入った鮮やかな淡黄色で、桃などの果実味にきれいで軽快な酸とミネラルがあり、フィネスを感じさせてくれる仕上がりとなっています。

小売価格 ¥4,180

A.A. ピノビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ピノビアンコ

グーズベリーやライム、カモミールにレモングラスのアロマが広がります。洋梨やマルメロなどのフルーティーな風味と塩っぽいミネラルが舌の上で重なります。

小売価格 ¥4,400

A.A. ピノ グリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

味わいは熟した果実の味わいをしっかり持ったリッチなフルーティーさが特徴的。その果実味の強さと、この地ならではの透明感、ミネラルの強さが絶妙な調和を見せる興味深いワイン。

小売価格 ¥4,400

A.A. シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

ステンレスタンクで6ヶ月熟成後、6ヶ月の瓶熟成。トロピカルフルーツを思わせる香り、ミネラル感が心地よく、塩味も感じられます。美しい酸味があり余韻が長く、芯の強いバランスのとれた味わい。

小売価格 欠品・5月中旬

A.A.ゲヴュルツ トラミネール

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツ トラミネール

ステンレス発酵。シュールリーで5～7ヶ月間熟成。パッションフルーツやパパイヤ、ホワイトペッパーなどの芳醇なアロマ。ジャスミンやスイカズラ、オレンジの花など、明るい花のニュアンスも感じられます。

小売価格 欠品・5月中旬

テルラーノ社

チェンブラ社

カンティーナ
ボルツァーノ社

A.A. ソーヴィニヨン ウィンクル

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン

標高300～500mにある畑ウィンクルの、樹齢10～20年のソーヴィニヨン・ブランを使用。マンダリンやパッションフルーツの香り。クリスピーな酸と心地よい果実味が調和。ミネラルとアロマティックな余韻を持つ深みのある白ワイン。

小売価格 ¥5,720

A.A. ピノ ノワール

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ノワール

ステンレスタンクにて、発酵、熟成。可憐なベリー系の香り、絹のような舌触り、ハリのある果実味が特徴。北イタリアらしい華やかさと繊細さを持ち合わせた赤ワイン。

小売価格 ¥4,950

ピノ ネロ トレンティーノ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

チェンブラの冷涼な環境で造られる透明感ある山のピノ・ネロです。輝くチェリーレッド。リンゴやストロベリーの香りに味わいは淡麗で心地よい酸と果実味を持つライトボディーの赤ワイン。

小売価格 ¥3,080

A.A. ピノビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ピノビアンコ

青リンゴや洋ナシ、柑橘系のフルーティな香りにハーブのニュアンス。適度なボリュームに豊かな酸とミネラル。ニュートラルでアフターがドライ。

小売価格 ¥2,420

サンタ・マッダレーナ グリエス ラグレイン

赤ワイン/D.O.C.

ラグレイン

紫の色調が強く、ブラックベリーの香りが漂います。ドライフラワーやハーブのアロマ。果実の甘味が豊かで、滑らかな舌触りと酸とのバランスが取れています。

小売価格 ¥2,970

トレンティーノ アルト・アディジェ州②　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

SCHRECKBICHL COLTERENZIO
コルテレンツィオ社

ブドウ栽培に適したこの地でジュゼッペ・ケットマイヤーにより1919年に創立されました。古代からこの地方に伝わるワインのブドウ作りの文化を誠実に守ると同時に、醸造から瓶詰めまで最新の設備・技術を導入しながら、時代の要求に応じてきました。緻密で革新的な共同作業のスタイルは、環境を最大限に尊重しつつ、とびきりの品質レベルのブドウを育てる農夫の情熱を刺激してきました。

A.A.ピノ ビアンコ　コーラ

白ワイン/D.O.C.

ピノ ビアンコ

緑がかった黄色い麦わら色。りんごや洋ナシなどのフレッシュな果実の香り。白い果実のようなデリケートなアロマと調和の取れた酸味が特徴。CoraはCornaianoとAppianoという、畑のある町の名前の頭文字から付けられました。

小売価格 ¥2,640

A.A.シャルドネ　アルトキルシュ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

18度に設定されたステンレスタンクで発酵、一部のみ大樽で熟成。シュールリーを数か月行う。緑がかった黄色い麦わら色。りんごや洋ナシなどのフレッシュな果実の香り。白い果実のようなデリケートなアロマと調和の取れた酸味が特徴。

小売価格 ¥3,080

A.A.ピノ ネロ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

25度に設定されたステンレスタンクで皮と共に発酵後、マロラクティック発酵を行う。セメントと大樽で数か月熟成。色調の強いルビーレッド。赤い果実やアマレーナの香り。柔らかいタンニンと丸みのある、エレガントで繊細な味わい。

小売価格 ¥3,520

A.A.ピノ ネロ サン・ダニエル

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

マロラクティック発酵を行い、2/3を大樽、1/3をバリックで12ヶ月間熟成。1年間の瓶内熟成を行う。輝くルビーレッド色。チェリーなどの赤い果実やスパイスのアロマ。優しくデリケートなタンニン。

小売価格 ¥4,950

コルネリウス

白ワイン/D.O.C.

メルロー
カベルネソーヴィニョン

マロラクティック発酵をバリックで行い、収穫翌年の春にオーク樽でブレンドし14ヶ月の熟成。ボトリング後さらに12ヶ月の瓶内熟成。カカオやスグリ、シナモンやバニラなどの複雑な香り。柔らかいタンニンのある、エレガントでストラクチャーのある味わ

小売価格 ¥9,350

GIRLAN
KELLEREI · CANTINA
ギルラン社

イタリアの最北端に位置するトレンティーノ・アルト・アディジェ州。トレントを中心とする「トレンティーノ」とアディジェ川上流の「アルト・アディジェ」が結び付いた名称となっています。ドイツ系移民が多いためイタリア語に加えドイツ語も公用語として使われています。ギルランは1923年設立の長い歴史を持つ大きな組合組織で、240ヘクタールもの広大な畑にはそれぞれの土壌に適した土着品種や国際品種が植えられ、数々の高品質なワインを造っています。主要ワインガイドでも高評価を多く獲得しています。

キュヴェ ビアンコ 448 s.l.m.

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
ピノ ビアンコ他

シャルドネ、ピノ・ビアンコ、ソーヴィニョン・ブラン、モスカートのブレンドは、フレッシュでデリケートな香りで、酸、バランスのよさ、アロマティックな香りがこのワインを引き立ててくれます。

小売価格 ¥2,750

A.A.ソーヴィニョン インドラ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

ソーヴィニョン種はこの地域で100年以上栽培されている品種。
ステンレスタンクで8ヶ月熟成。新鮮で活気のある印象、口あたりはなめらかです。

小売価格 欠品・未定

A.A.ソーヴィニョン フローラ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

歴史あるブドウ品種を3つの異なった土壌の畑からブレンド。ステンレスタンクでの発酵、熟成。新鮮な酸とアロマティックな香り。
ソーヴィニョンのポテンシャルを再確認できるワイン。

小売価格 ¥5,720

A.A.シャルドネ フローラ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

特別に厳選されたシャルドネを使い、ステンレスタンクでの発酵、12ヶ月の大樽と7ヶ月の瓶熟成をへて出荷。
熟した果実とたっぷりのミネラル感。
繊細な肉料理に好相性をみせます。

小売価格 ¥5,720

A.A.ゲヴュルツトラミネール フローラ

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツトラミネール

フレッシュではっきりしたブドウの個性を感じる香りは、風味のある料理と相性が良いです。スパイシーで、甘酸っぱいアジア料理など。ラベルのキャラクターも印象的な1本です。

小売価格 ¥5,720

トレンティーノ アルト・アディジェ州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ポイエル・エ・サンドリ社

1975年にフィオレンティーノ・サンドリがトレンティーノに葡萄畑を購入し、醸造家のマリオ・ポイエルと共に立ち上げたのが「ポイエル・エ・サンドリ」。ノジオラ種はトレンティーノ唯一の白の土着品種で、昔から夏にノジオラを飲むのが定番。ファエドは特別な地域で、谷の合間で日陰が多いトレンティーノにおいて谷が大きく開けてトスカーナと同じくらいの日照量がある。「ファエド」の下部に位置する「サンミケーレ・ディ・アディジェ」は気温が高いことで知られていて、夏にはガルダ湖から冷たい風がファエドの谷に吹きこむことで葡萄は焼けることがない。

ノジオラ

白ワイン/I.G.T.

ノジオラ

青リンゴのようなさわやかで伸びのある酸味とナッツのようなノジオラらしい味わいがひろがります。

小売価格 ¥3,190

トラミネール アロマティコ

白ワイン/I.G.T.

ゲヴェルツトラミネール

豊かなアロマとキレのある酸、ミネラルの効いたスッキリとした味わい。一般的なゲヴェルツトラミネールとは一線を画す透明感と清々しさが大変魅力的です。

小売価格 ¥3,740

ソーヴィニヨン ブラン

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニヨン・ブラン

ステンレスタンクで低温発酵。窒素で酸化から守りながら、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。強すぎない清らかで上品なタッチのアロマ、みずみずしいソーヴィニョンブランです。

小売価格 ¥3,520

ミューラートゥルガウ パライ

白ワイン/I.G.T.

ミューラートゥルガウ

ピュアなブドウの旨味と酸とミネラルの厳格さが見事に交錯し、余韻も非常にデリケートで品格すら感じさせる素晴らしいミュラートゥルガウです。

小売価格 ¥3,190

ピノネロ

赤ワイン/I.G.T.

ピノネロ

トレンティーノのクローンとブルゴーニュから植樹したブルゴーニュ・クローン。発酵前に1日冷蔵庫で冷やし、低温で発酵。ステンレスタンクで熟成後、6ヶ月間樽熟成してからボトリング。

小売価格 欠品・未定

ポイエル・エ・サンドリ社

ローズィ エウジェニオ社

カンティーナのあるVolanoの町はトレントから南へ20kmほど、ロヴェレートの北にある小さな町です。アディジェ川の流れに沿った渓谷、斜面のきつさと土壌の痩せた、石灰岩の多い様子が、北のドロミテに似ていることから、Piccolo Dplomiti（小さなドロミテ渓谷）とも呼ばれる地域。

ビアンコ ファイエ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ、ピノ・ビアンコ

ステンレスタンクで発酵。野性酵母のみ。出来の良いブドウだけをアッサンブラージュ。充実した果実の深みと引き締まったミネラルが心地よいです。

小売価格 ¥4,224

ロッソ ファイエ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン、メルローなど

南西を向く標高300mの畑で暖かく、日照量も多い。発酵は大樽で行い、熟成はフランス産バリックで12ヶ月。その後、ボトリングしてから12ヶ月以上熟成。

小売価格 ¥6,380

アニーゾス

白ワイン/I.G.T.

ノジオラ
ピノ ビアンコ,シャルドネ

樹齢30～39年。収穫後、数十通りの手法でマセレーション、野生酵母による醗酵を行う。圧搾後500Lの木樽にて1年間熟成。
ノンフィルターにてボトル詰め。

小売価格 ¥5,500

ポイエーマ

赤ワイン/I.G.T.

マルツェミーノ

収穫後、セメントタンクの中で約1か月、果皮と共に醗酵を行う。他に全体の15%のブドウは4週間のアパッシメントを行った後、除梗せずにセメントタンクに加えて約1か月。圧搾後、750Lの木樽にて1年間、ボトル詰め後さらに1年間熟成。

小売価格 ¥5,280

リフレッソ ローズィ

ロゼワイン/I.G.T.

マルツェミーノ
カベルネ ソーヴィニヨン 他

醗酵が終わるタイミングで、アニーゾスのプレスで出た白ブドウの果皮を加え、30日間のマセレーション。白ブドウの要素によってワインを守る、独自の完成で造られるロザート。

小売価格 ¥4,180

トレンティーノ アルト・アディジェ州④　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

KETTMEIR ケットマイヤー社

ブドウ栽培に適したこの地でジュゼッペ・ケットマイヤーにより1919年に創立されました。古代からこの地方に伝わるワインのブドウ作りの文化を誠実に守ると同時に、醸造から瓶詰めまで最新の設備・技術を導入しながら、時代の要求に応じてきました。緻密で革新的な共同作業のスタイルは、環境を最大限に尊重しつつ、とびきりの品質レベルのブドウを育てる農夫の情熱を刺激してきました。

A.A.ピノ グリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

麦わらイエロー色。熟れたリンゴを思わせる特徴的なフルーティーなアロマ。ドライでストラクチャーが有り酸のバランスが良く余韻が長い。

小売価格 ¥3,080

A.A.ゲヴュルツ トラミネール

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツ トラミネール

淡い麦わらイエロー。バラの花やライチの独特で濃厚な香り。豊かで繊細な味わいが心地良い酸味をともなって、アロマが口の中いっぱいに広がる。食前酒に最適。

小売価格 ¥3,630

A.A.ピノビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ピノビアンコ

うっすらと緑色を帯びた麦わらイエロー。藤の花の香りと青リンゴのフルーツ味があり、ドライで程よい酸味のある味わい。持続的で、繊細なミネラル感が感じられる。

小売価格 ¥3,080

A.A.ミューラートゥルガウ

白ワイン/D.O.C.

ミューラートゥルガウ

淡い麦わらイエロー。麝香の香りのクルミ、イラクサ、白桃を思わせるほど良いアロマと濃厚な香り。フレッシュで、由高な心地よい味わいと余韻の長さがある。食前酒に最適。

小売価格 ¥3,080

A.A.シャルドネ マゾ ライナー

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

澄んだ麦わらイエロー。バナナやパイナップルの強いフルーツ味とさらに、ハチミツやバニラの香り。豊かでフレッシュな味わい。

小売価格 ¥4,620

KETTMEIR ケットマイヤー社

J.Hofstätter J.ホフスタッター社

1907年創業、代々続く家族経営として最古の歴史を持つワイナリーです。アディジェ川を挟んだ東西の両岸に4ヵ所に所有する50ヘクタールもの自社畑は標高250～1000メートルの切り立った山腹にパッチワークのように連なり、微気候に恵まれたテロワールを有しています。

A.A.ラグレイン

赤ワイン/D.O.C.

ラグレイン

10月末に遅摘みしたブドウを2000ℓ～3000ℓの樽に移し替え約1年熟成。このシュールリー期間に複雑味とリッチなブーケが生まれる。味わいは豊かで滑らか、ヴァニラやスパイスも連想させます。

小売価格 ¥3,190

A.A.ピノ ネロ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

特徴的なルビーレッド色。赤いフルーツのエレガントな香り。柔らかで魅惑的な味わいに、繊細な後味が、尾を引きます。

小売価格 ¥3,520

AA ピノ グリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

柑橘系フルーツや桃、ハネデューメロン、洋ナシなどの果実味あふれるアロマティックな香り。酸味とふくよかさのバランスが良い。

小売価格 ¥3,850

AA ゲヴュルツトラミネール ジョセフ

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツ トラミネール

ドライフラワーやバラの花びらを思わせる芳しい香りが広がります。生き生きとしてしっかりとした酸味のある素晴らしいバランスのワインです。

小売価格 ¥4,730

AA ピノ ネロ メクザン

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

明るいルビー色の外観で、香りにはベリーやチェリーなどの赤い小さな果実系やスミレの花などの可愛らしいニュアンスとともに、ミネラルのニュアンスも感じられます。果実味に溢れるスムーズながらもコクのある味わいが楽しめます。

小売価格 欠品・5月中旬

トレンティーノ アルト・アディジェ州⑤　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

TRAMIN トラミン社

醸造責任者のヴィリー・シュテュルツ氏は2004年に『ガンベロ・ロッソ』にて年間最優秀醸造家賞を受賞。一段しかぶどうを入れられない収穫カゴを採用するなど細部にこだわり、スタンダード・キュヴェから上級キュヴェまで高い品質を保っていて、ゲヴュルツトラミネールから造られるヌスバウマーはイタリア3大ゲヴュルツの1つに挙げられ、毎年のようにトレビッキエリを取り続けています。

A.A.ミューラートゥルガウ

白ワイン/D.O.C.

ミューラートゥルガウ

華やかでフローラルな香りと、スリムなものの目の詰まった果実がしっかりとしたボディにある、そして何よりシャープでキレのあるミネラル感が際立つドライで骨太なワインとなります。

小売価格 ¥3,300

A.A.ゲヴュルツトラミネール

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツトラミネール

パッションフルーツやマスカット、白いバラ、キンモクセイのフローラルな香り。果実は非常に滑らかな質感で、甘やかな香りとは対照的に鮮やかな酸と堅固なミネラルに彩られた味わいはドライ。

小売価格 ¥3,740

A.A.ピノ ネロ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

イタリア最高のピノ・ネロを生むと言われているエーニャとモンターニャ産のピノ・ネロ100%。透明感のあるブラックローズの赤。ブルゴーニュとの接点も見受けられるが複雑さというより、ミネラルや旨みがじわじわと広がる印象。

小売価格 ¥3,960

A.A.ストーン

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ,ソーヴィニヨン
ピノ ビアンコ他

この地の方言で『石』を意味する名の通り、石が多く石灰質のミネラリーな土壌。果実と酸のバランスが素晴らしく、凝縮感ある味わいであるが、重苦しさは微塵もない。余韻はほのかにクリーミー。

小売価格 ¥6,160

A.A.ゲヴュルツトラミネール ヌスバウマー

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツトラミネール

ワイナリーのフラッグシップ的ワイン。ヌスバウマーは畑の名で標高350-550mの日当たりの良い急斜面で、石灰粘土質の土壌。時間をかけて熟成士、白いバラやライラック、マスカット、ライチ、ハチミツ、オレンジピールなどの香りが次々と現れる。

小売価格 ¥6,930

FORADORI フォラドーリ社

ABBAZIA DI NOVACELLA アバッツィア　ディ ノヴァチェッラ社

テロルデゴ フォラドーリ

白ワイン/I.G.T.

テロルデゴ

13の別々の畑の葡萄をアッサンブラージュすることで畑の個性ではなく、テロルデゴという品種の個性を表現する。発酵はセメントタンクで野性酵母のみ。熟成はセメントと大樽を併用して12ヶ月。

小売価格 ¥3,850

テロルデゴ グラナート

赤ワイン/I.G.T.

テロルデゴ

発酵は一部全房で大樽開放桶を使用。熟成もオーストリア産大樽で15ヶ月。最もポテンシャルが高い葡萄なのでアンフォラ等は使わず、大樽で長く熟成させる。

小売価格 ¥7,590

マンツォーニ ビアンコ フォンタナサンタ

オレンジワイン/I.G.T.

マンツォーニ ビアンコ

マンツォーニ・ビアンコは9月の終わり頃に完熟を迎える。リースリング・レナーノと、ピノ・ビアンコの交配種。セメントタンクで発酵。2週間のマセラシオンで果皮からの成分を抽出する。熟成はアカシアの樽で12ヶ月。

小売価格 ¥5,940

AA ヴァッレ イサリコ リースリング

白ワイン/D.O.C.

リースリング

淡い緑色がかった麦わら黄色。柑橘類、白い色系の花、ジャスミン、藤の香りが感じられ、口中でライム、柑橘類のアロマが現れ、熟成する事により白い桃やミネラルのアロマも感じられるようになります。

小売価格 ¥4,180

AA スキャーヴァ

赤ワイン/D.O.C.

スキアーヴァ

非常に薄い可愛らしいルビー色。チェリーヒーリングやイチゴのような赤い果実。口の中ではムスクがはっきり感じられタンニンの収斂性もあり、軽く飲みやすいだけでなく、赤ワインとしての持つべき要素も備えております。

小売価格 ¥3,520

ヴェネト州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ジーニ社

1700 年代から「モンテフォルテ」で葡萄栽培農家としてガルガネガを栽培してきたジーニ。ソアヴェ クラシコの中心部にのみ畑を所有していることでも有名。35haの畑を所有しているが、最も新しい畑でも60年前に取得した畑。畑では化学薬品は勿論、有機肥料さえ使用されない。牛糞などの動物性の肥料も不使用。豆類や雑草を掻き込むこと。数年に 1 度耕すことで 土壌を維持しています。

ラ カップチーナ社

ソアヴェ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

ピーチやマンゴーを思わせる豊かなトロピカルフルーツの香り、酸とミネラルがしっかりとしており、バランスが良く取れています。

小売価格 ¥3,080

ソアヴェ クラッシコ ラ フロスカ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

辛口ながらもハチミツのようなフレーバーを感じさせる芳醇なフルーツの味わい。塩味とミネラルが造る強くて優しいワイン。

小売価格 ¥4,840

ソアヴェ クラッシコ サルヴァレンツァ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ
トレッビアーノ ディ ソアヴェ

ソアヴェ最高の畑として知られる「サルヴァレンツァ」最高樹齢110年のブドウから造られます。木樽で発酵、バリックで9ヶ月熟成。

小売価格 ¥5,720

ソアヴェ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

鮮やかで輝きのある縁に緑を感じる淡い麦藁色で粘性の強さは然程強くない。アーモンドなどの白い花をイメージさせるフローラルな香りが主体レモンピールや青りんごなどの果実香も感じ取れる。微かにミント、セージといった香りも合わせ持

小売価格 ¥3,080

ソアーヴェ サン ブリッツィオ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

鮮やかで輝きのある縁に金色を感じる鮮やかな麦わら色。ニワトコやアカシアやアーモンドなどの花の香り、杏や完熟したリンゴの香りやリンゴジャムのような香り、また白胡椒を思わせる香りや蜂蜜のような香りも合わせ持つ。

小売価格 ¥4,400

ピエロパン社

1890年から4世代にわたる歴史を持つソアーヴェで最も尊敬される造り手ピエロパン。所有する畑はソアーヴェ・クラシコエリアの斜面地の一等地にあり、「すべての仕事は畑から始まる」というのがレオニルド氏の持論。大量生産に走りすぎたことによる質の低下で、いっときソアーヴェ全体が陥った評判の低下を嘆き、不屈の精神で名誉回復に努めました。ブドウ畑自体に重点を置くことへのこだわり、常にさらなる高品質を追求する姿勢、醸造工程の革新がピエロパンワインの個性を特徴づけています。

ゲス ロゼ スプマンテ エクストラ ドライ

発泡ロゼ/D.O.C.

コルヴィーナ

除梗後プレスして低温マセラシオン、低温に保ったまま発行を行い、ステンレスタンクで熟成。密閉式タンクにて泡を付ける（シャルマ方式）輝きを帯びた深いピンク色。イチゴやラズベリー、野バラの印象を伴うフレッシュで上品な香り。

小売価格 欠品・8月

ソアヴェ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ
トレッビアーノ ディ ソアヴェ

トレッビアーノは9月中旬に、ガルガーネガは10月以降に手摘みで収穫します。エレガントかつフレッシュな果実香でブドウの花やサクランボ、サンブーカの香りが特徴的。

小売価格 ¥2,750

ソアヴェ クラッシコ カルヴァリーノ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

『ガンベロロッソ』『ビベンダ』『エスプレッソ』3冠達成（2018年版）、「計り知れない尊敬に値するクラシコの模範的ワイン」と辛口で有名な「エスプレッソ」誌がソアーヴェ部門第1位に挙げています。

小売価格 ¥4,400

ソアヴェ クラッシコ ラロッカ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

10月末に遅摘みしたブドウを2000ℓ～3000ℓの樽に移し替え約1年熟成。このシュールリー期間に複雑味とリッチなブーケが生まれる。凝縮感があり、異国風な果実やナッツの香りが印象的。

小売価格 ¥5,940

ヴァルポリチェッラ スペリオーレ ルベルパン

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

海抜300～500mにまたがる南向きの畑。熟成はトノーとバリックで30ヶ月間。厚みがありリッチな香りと赤い果実やアマレーナ、黒イチゴを連想させる済んだ香りも特徴。

小売価格 ¥4,730

ヴェネト州②　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

INAMA

イナマ社

1965年にジュゼッペ・イナマにより設立。2代目のステファノが1991年にボトリングを開始、代名詞と言えるソアヴェクラシコだけでなく、高品質赤ワインの醸造にも注力しています。現在はステファノの息子たち（マッテオ、アレッシオ、ルーカ）が中心となり、未来を見据えたプロジェクトへのチャレンジを続けています。

ソアヴェ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

4～8時間吟醸香を出すためスキンコンタクトを行います。ステンレスタンクで醗酵・熟成され、ブドウ本来の香り・味わいをとても大切に造られた、類のないソアヴェとなっています。

小売価格　¥2,640

ソアヴェ クラッシコ ヴィニエーティ ディ フォスカリーノ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

8-12時間マセラシオンを行い、プレス。70%を旧バリック、30%をステンレスタンクで発酵、定期的にバトナージュを行い6ヶ月熟成。濃い黄色。カモミール、サンブーカなどの花の香り。

小売価格　¥4,950

ソアヴェ クラッシコ ヴィニエーティ ディ カルボナーレ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

手摘み収穫したぶどうを除梗、破砕。4時間マセラシオンを行い、プレス。ステンレスタンクで発酵、熟成を12ヶ月行う。柑橘系果実や野生の花などのアロマティックな香り。

小売価格　¥5,500

ソーヴィニョン ヴルカイア

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

トロピカルフルーツやリンゴの香りにミネラルの風味が重なります。完熟したソーヴィニョンから造るため、果実味が非常に豊かでミネラルを強く感じます。

小売価格　¥3,740

ソーヴィニョン ヴルカイア フュメ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

手摘み収穫したぶどうを除梗、破砕。3時間マセラシオンを行いプレス。バリック（新樽30%）で発酵、6週間毎にバトナージュをして7ヶ月熟成。ステンレスタンクに移し替え、6ヶ月熟成後にボトリング。

小売価格　¥8,140

INAMA

イナマ社

TAMELLINI

タメッリーニ社

昔からブドウ栽培を続け、ワイナリーが正式に創立されのは1998年。現在は3代目で、祖父はソアーヴェの共同醸造所の創立者。現オーナータメッリーニ兄弟が自分の畑のポテンシャルを信じ醸造、瓶詰めを自社ではじめました。

ゲカルメネーレ ピゥ

赤ワイン/I.G.T.

カルメネーレ
メルロー

手摘みで収穫したぶどうを除梗、ステンレスタンクでマセラシオンと発酵を12日間行う。マロラクティック発酵後、85%を旧バリック、残りをステンレスで12ヶ月以上熟成。青紫がかった濃い赤色。

小売価格　¥3,300

コッリ ベリーチ ブラディッシズモ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネソーヴィニョン
カルメネーレ

手摘みで収穫したぶどうを除梗、ステンレスタンクでマセラシオンと発酵を12日間行う。マロラクティック発酵後、バリック（一部新樽）で15ヶ月以上熟成。深みのある赤色。

小売価格　¥7,920

コッリ ベリーチ カルミニウム

赤ワイン/D.O.C.

カルメネーレ

手摘みで収穫したぶどうを除梗、ステンレスタンクでマセラシオンと発酵を12日間行う。マロラクティック発酵後、バリック（新樽20%）で12ヶ月以上熟成。

小売価格　¥7,150

ソアヴェ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

樽を使わなくとも、深みのある濃厚な色合い、複雑味のある香りと豊かな味わいを実現しています！心地よい花のニュアンス、ミネラル感のある爽やかなコクが美味しいソアーヴェです。

小売価格　¥3,080

ソアヴェ レ ビーネ デ コスティオーラ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

収穫はぶどうを一房ずつ細かくチェック、完全にきれいな房だけを摘み取ります。それにより、彼らの生み出すワインはガルガネガのポテンシャルを最大限に引き出した素晴らしいものとなりました。

小売価格　欠品・未定

ヴェネト州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

カ ルガーテ社

「カ ルガーテ」とはルガーテの丘の頂近くにある家を指し、畑仕事の拠点兼レチョート用の乾燥室としたことから名付けられています。1986年にカンティーナを設け、アジェンダとしてスタート。ラウラが輸出、ミケーレと父のアメデオが畑仕事、ミケーレの叔父ジョヴァンニがエノロゴを分担しています。スタッフは5人で、収穫時には40名で行います。

モンテ デル フラ社

1958年クストーザ地区に創業。1971年にDOC認定され、現在年間180万本を生産し47ヶ国に輸出する、クストーザ地区では最大のワインメーカーとなった家族経営の会社です。

ソアヴェ クラッシコ サン ミケーレ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

葡萄は9月末に収穫。16～18度に保ったステンレスタンクで、8～12日発酵。最初はレモンのような柑橘系の爽やかな香りがありますが、次第に熟したフルーツや蜜のような凝縮感ある香りへと変化していきます。

小売価格 ¥2,640

ソアヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

モンテ　フィオレンティーネは、ルガーテの丘の北にある標高210～220mの単一畑で、南西向きです。1940年代に、捕虜になっていたフルヴィオが、フランスから帰ってすぐ購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。

小売価格 ¥3,630

ソアヴェ クラッシコ モンテ アルト

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

モンテ　フィオレンティーネは、ルガーテの丘の北にある標高210～220mの単一畑で、南西向きです。1940年代に、捕虜になっていたフルヴィオが、フランスから帰ってすぐ購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。

小売価格 ¥4,180

ソアヴェ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

麦わら色を帯びた輝く淡い黄色。ブドウの花やサクランボ、ニワトコ等のフレッシュでデリケートな香りです。アロマティックな心地よい味わいの辛口白ワイン

小売価格 ¥2,640

バルドリーノ キアレット

ロゼワイン/D.O.C.

コルヴィーナ、ロンディネッラ
サンジョヴェーゼ

輝きを帯びた、桃の花を思わせる上品なピンク色。キイチゴやフサスグリ等、森の小さな果実や花畑の香りにクロロフィルや酸味の強いリンゴに似たフレッシュで軽快な香りが伴います。

小売価格 ¥2,200

モンテ デル フラ社

ファゾリ ジーノ社

アンセルミ社

祖父が1945年に設立したワイナリーに1974年からワイン造りに本格的に加わっています。1999年、世界のワイン地図にソアヴェの名前を書き込んだ立役者にも関わらず、DOC脱退を決意。法的に高い収量が許され凡庸なワインが多く醸されることが多くなったソアヴェの名称が、自身のラベルに書かれること憂いたことによるものでした。

ヴァルポリチェッラ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

1958年、ガルダ湖近隣の丘陵地帯クストーザ村に創業したモンテ デル フラ社がヴァルポリチェッラのクラッシカ地区で造るワイン。エレガントで調和の取れた味わい。

卸価格 ¥1,780

ソアヴェ ボルゴレット

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

余韻には果実のピュアな風味にアーモンドのニュアンスが感じられます。実に飲み心地の良いオーガニックソアーヴェです。

小売価格 ¥2,530

サン ヴィンチェンツォ

白ワイン/I.G.T.

ガルガーネガ
シャルドネ他

完全に叙梗した果汁を低温で漬け込み、コールド・マセラシオン、ソフトプレスした後、16度にて発酵します。そして自然酵母とともにステンレスタンクにて6カ月間熟成した後、無濾過で3カ月の瓶熟期間を設けます。

小売価格 ¥3,080

カピテル フォスカリーノ

白ワイン/I.G.T.

ガルガーネガ
シャルドネ

6月の終わり房を間引きし、約50%をグリーンハーベスト、慎重に選び抜かれた健康で熟したブドウのみを使用します。収穫は9月に1回、10月に2回と熟度に合わせて2回に分けて行われます。

小売価格 ¥4,950

カピテル クローチェ

白ワイン/I.G.T.

ガルガーネガ

完全に除梗した果実と果汁を低温で漬け込み、ソフトプレスした後、マスト（ブドウ果汁）とともにバリックにて醗酵します。アリエ産のオーク樽で8カ月間熟成の後、シュールリー、バトナージュを行い、更に9カ月の瓶熟します。

小売価格 ¥4,950

ヴェネト州④　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

SUAVIA
AZIENDA AGRICOLA

スアヴィア社

Luigi Righetti

ルイジ リゲッティ社

ソアヴェ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

緑がかった黄色麦わら色。リンゴ、洋ナシ、サンザシなどのかぐわしい香り。柑橘系フルーツやミネラルを感じるフレッシュで果実味溢れるクリーミーな味わいです。

小売価格 ¥3,740

ソアヴェ クラッシコ モンテ カルボナーレ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

古代品種である、トレッビアーノ・ディ・ソアヴェ100%を使用。白い花、ジャスミンの香り、なめらかな口あたりで、アロマティックな印象です。

小売価格 ¥4,950

マッシフィッティ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノディソアヴェ

2008年がファーストヴィンテージ。古代品種である、トレッビアーノ・ディ・ソアヴェ100%を使用。この冒険は伝統からの再発見を意図しています。白い花、ジャスミンの香り、なめらかな口あたりで、アロマティックな印象。

小売価格 ¥4,180

ヴァルポリチェッラ クラッシコ スペリオーレ リパッソ カンポリエティ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

色調はやや濃い紫がかったルビーレッド。すみれの花や甘いプルーンのような香り、果実味が豊かで、若くして飲んでも充分に楽しめるスタイルです。爽やかな心地よい余韻が長く続きます。

小売価格 ¥2,530

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

葡萄が大量にあるため、3回に分けて仕込みをします。アマローネを仕込む時期はとても寒く糖度も高いため、発酵にとても時間がかかります。その後5,000Lのフレンチオークの2年樽で15ヶ月熟成。

小売価格 ¥4,620

ZENATO　ゼナート社

セルジョ ゼナートにより創設されたワイナリーは、現在子供達のナディアとアルベルトにより運営されています。ヴァルポリチェッラとルガーナの常にトップレベルの高品質なワインを生産し続けるワイナリーです。

ステファノ
アッコルディ―ニ社

ヴァルポリチェッラ スペリオーレ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

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。

小売価格 ¥3,630

ヴァルポリチェッラ クラシッコ スペリオーレ リパッサ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

甘いベリーの香りの後から立ち昇ってくる樽香が、複雑味を増しています。時間を置くとさらにチョコレートやコーヒーの香りを楽しめます。味わいは滑らかでタンニンはビロードのようにきめ細か。余韻も長め。

小売価格 ¥5,280

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシッコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

チェリーやモレロチェリー、ドライフルーツ、プラムのヒントを感じる、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を想わせる力強く優美な味わいで、口当たりはまろやかでソフト。

小売価格 ¥13,200

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシッコ セルジオ ゼナート リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

甘いベリーの香りの後から立ち昇ってくる樽香が、複雑味を増しています。時間を置くとさらにチョコレートやコーヒーの香りを楽しめます。味わいは滑らかでタンニンはビロードのようにきめ細か。余韻も長め。

小売価格 ¥22,000

ヴァルポリチェッラ クラシコ

赤ワイン/D.O.C

コルヴィーナヴェロネーゼ
ロンディネッラ他

色調は濃く紫がかったルビー色、最初はイチゴやさくらんぼ等の赤い果実を感じるが、その後ミネラルや鉄分の香りが見え隠れする。飲み口はドライで抵抗がなく、ほどよいタンニン。

小売価格 ¥2,640

ヴェネト州⑤　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ステファノ
アッコルディ―ニ社

アマローネ アチナティコ

赤ワイン/D.O.C.G.

コルヴィーナ
ヴェロネーゼ他

先の見えないほどの濃い色調と、複雑な香り。木苺などの赤いフルーツ、様々なものを煮詰めたソース、アルコール分の強さからハーブのニュアンス。味わいは果実味の強さから余韻に甘さ、そして苦味が少し残る。

小売価格 ¥8,250

サン ルスティコ社

ヴァルポリチェッラ リパッソ クラシコ スーペリオーレ ガッツォ

赤ワイン/D.O.C

コルヴィノーネ
コルヴィーナ他

マラーノの標高350mに位置。南向きで日当たりの良い畑。密度のある玄武岩土壌。ガッツォのワインの印象を与える重要な要素。2年使用した大樽熟成。ガッツォのワインは長期熟成に耐える、最高品質のワインになります。

小売価格 ¥4,070

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ ガッツォ

赤ワイン/D.O.C

コルヴィノーネ
コルヴィーナ他

10月初旬に手摘み収穫。12月末まで貯蔵庫にて陰干し。アレーレと呼ばれる伝統的な棚、またはトレイに広げ、30%水分を蒸発させる。スロヴェニア産とアリエ産の大樽で36ヶ月間熟成。その後、約12か月間瓶内熟成。

小売価格 ¥9,900

ロベルト マッツィ社

ヴァルポリチェッラ クラッシコ スペリオーレ サンペレット

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

温度調節をしたステンレスタンクで果皮浸漬を約7日間行い、日々、パンチングダウン。マロラクティック発酵後、中程度のオーク樽で約12ヶ月間熟成させます。サクランボやスミレの香り。

小売価格 ¥3,630

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ プンタ ディ ヴィッラ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

各方面で高い評価を受けているマッツィのアマローネのクリュ プンタ ディ ヴィッラ 。通常のアマローネよりは控えめなアルコール度数ですが、驚くべき凝縮した味わい。

小売価格 ¥12,100

ヴィヴィアーニ社

カヴェディーニ社

マルチェリチェ渓谷のヴァルポリチェッラの丘に位置するコルテ・カヴェディーニは、ウンベルトとパオラが管理する家族ワイナリーで、息子と娘のマルコとエレナも参加し素晴らしいワインを生産しています。

ヴァルポリチェッラ クラシッコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

デリケートで輝きの有るルビーレッド。熟した果実の香りが特徴的。ドライでベースにチェリーやプルーンの香る洗練された印象を伴う心地良いほろ苦さ、風味がある。後口はまろやかで余韻が残ります。

小売価格 ¥2,640

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ

赤ワイン/D.O.C.G

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

10月第2週に収穫されたブドウは、約3ヶ月間風通しの良い屋根裏部屋で乾燥され翌年1月に圧搾。発酵後大樽とバリックで24ヶ月間熟成。瓶詰め後さら半年寝かせてからリリース。

小売価格 ¥8,580

ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオーレ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

圧搾後、温度管理を行いながらマセラシオン発酵を行い、ステンレスで5~6か月発酵。チェリーコンポート、赤い花、甘草、ドライハーブ、鉄などクリーンでチャーミングな香り。ジューシーでみずみずしい果実味。

小売価格 ¥3,300

ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオーレ　リパッソ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

収穫後アパシメントを40日間施し、圧搾後温度管理を行いながらマセラシオン発酵を行う際に5－6日程度アマローネ の搾りかすに浸す。 その後40－50日ステンレス発酵。アマローネに使用したフレンチオークのバリックとトノーで1年熟成。

小売価格 ¥4,070

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

収穫後アパシメントを90日間施し圧搾後温度管理を行いながらマセラシオン発酵を行い、ステンレスで40~50日間発酵。その後フレンチオークのバリックとトノーで2年熟成。樽はすべて新樽を使用。その後瓶で1年以上熟成。

小売価格 ¥11,000

ヴェネト州⑥　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ロレダン
ガスパリーニ社

創業者のガスパリーニ家はその家系から2人のドージェ、すなわち国家元首を輩出したこともある名家でした。その末裔のあたるピエロ・ロレダン伯爵が「ブドウ造りに絶好の条件を持つこの土地で高品質なワインを造りたい」と思い立ち所有するブドウ園に新しい息を吹き込んだのは1950年代初期のことでした。ヴェネガッツ社は他からブドウを購入することは一切しておらず、自社畑で栽培し厳選したブドウのみを用いてワイン造りを行っています。

ヴィッラ
アンガラーノ社

マンツォーニ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

マンツォーニ ビアンコ

マンツォーニ・ビアンコはラインリースリングとピノブランの交配種。上品でスッキリした香りと、カイザー梨、ネクタリンや白い花を連想させる豊かで複雑、エレガントな持続性の在るブーケ。

小売価格 ¥2,200

モンテッロ エ コッリ アゾラーニ カベルネ ソーヴィニョン

赤ワイン/D.O.C.

カベルネソーヴィニョン

熟成はスロベニアンオーク樽で12ヶ月間。畑は海抜100～300mに位置。鉄分やミネラル豊富なモンテッロの赤土。食事と一緒に良いワインで、しかも重くないタイプを合わせたい方にぴったりのワイン。

小売価格 ¥2,750

モンテッロ エ コッリ アゾラーニ ヴェネガッツ デッラ カーザ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネソーヴィニヨン
カベルネフラン他

熟成はスロベニアンオーク樽で18ヶ月間すみれ色がかったルビーレッド色、非常に複雑で豊かな香りはヘーゼルナッツやバラ、麝香の香りを持つ。味わいは豊潤でなめらかで舌触りが大変よく飲みやすい。

小売価格 ¥4,400

モンテッロ エ コッリ アゾラーニ ヴェネガッツ スーペリオーレ カポ ディ スタート

赤ワイン/D.O.C.

カベルネソーヴィニヨン
カベルネフラン他

デッラ・カーサに使用される特に品質の良いブドウを選び、熟成期間も延長して作られる。カーポ・ディ・スタートとは『国家元首』の意味。公式晩餐会でこのワインを口にし、感銘を受けたフランス大統領が授けました。

小売価格 ¥10,450

ブレンタ ビアンコ ヴェスパイオーロ

白ワイン/I.G.T.

ヴェスパイオーロ

甘美な辛口ワインで薄緑を放つ麦藁色。ピンクグレープフルーツやマンダリンオレンジの皮の香りが漂い、口中を優しく刺激する最適な酸度とアロマアティックな風味があります。

小売価格 ¥3,850

ヴィッラ
アンガラーノ社

現在、一家が所有するヴィッラを最初に所有していたオーナーの名前がワイナリー名ヴィッラ・アンガラーノの由来です。バッサーノ・デル・グラッパの最東端ブレンダ側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間伝統的手法の製造を続けてきました。

カンティーナ
ヴァルパンテーナ社

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。

カ ミキエル シャルドネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

オーク樽で9ヶ月熟成。深い麦藁色。完熟フルーツ、バニラ、ほのかにアプリコットの香り。きれいな酸とアロマティックな味わい。

小売価格 ¥5,940

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

深いルビー色、ブラックベリー、スパイシーでバニラがかったたばこの香り ふくよかで丸みがあり、まとまりのある味わい、柔らかなタンニンと長い余韻。

小売価格 ¥4,950

カベルネ ソーヴィニヨン

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン

フランス産バリック、2年目・3年目の使用樽で24ヶ月熟成。赤いベリー系の香り、温かみがあり柔らかくよく溶け込んだタンニンと長い余韻。

小売価格 ¥7,150

シャルドネ デル ヴェネト バロンチーノ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

この上質なシャルドネを生み出すブドウ畑は石灰質で上質なミネラルを含んだ土壌。ステンレスタンクで発酵・熟成したものに、オーク樽で発酵・熟成したものを贅沢に30%ブレンド。

小売価格 ¥2,640

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ トッレ デル ファラスコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

カカオやスパイスにプルーン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ます。

小売価格 ¥6,050

ヴェネト州⑦　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

カヴァルキーナ社

1948年にルチアーノの祖父が建設。タンクをステンレスタンクに変更したり、設備を刷新したりしてきましたが、今でもそのセラーを使用。1962年、伝統的な葡萄品種から、新しいブレンドの白ワインを造り、そのワインを「クストーツァ」と名付けました。質よりも量が重要視されていた当時、このような品質を重視したプレミアム的なタイプのワインを市場に送り出すことは容易ではありませんでしたが、粘り強い努力の結果、1971年にD.O.C.に指定されるまでになりました。

カンティーナ
ディ ガンベッラーラ社

クストーツァ

白ワイン/D.O.C.

ガルガネガ,フェルナンダ
トレッビアーノ他

トレッビアネッロは9月に、その後9月中旬にフェルナンダを収穫し、ガルガネガは10月初めに全て手摘みで収穫。除梗して圧搾し、4つの葡萄をそれぞれ別々に醸造し、酸素と触れないように造っています。

小売価格 ¥2,420

クストーツァ スペリオーレ アメデーオ

白ワイン/D.O.C.

ガルガネガ,フェルナンダ
トレッビアーノ他

バリックで熟成。ガルガネガは繊細さを失わないように、大樽で熟成させます。冷凍庫に入れ、マイナス20度で凍らせます。凍らせることによって、フェルナンダの真の個性を引き出すことが出来るのです。

小売価格 ¥3,300

バルドリーノ スペリオーレ サンタ ルチア

赤ワイン/D.O.C.G.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

10月の終わりにかけて収穫し、約10日間醗酵。マルツェミーノとバルベーラは異なった構造を持つため分けてより長い15日間発酵。マロラクティック発酵の後、ブレンドし、ミディアムサイズの樽で最低6ヶ月熟成させます。

小売価格 ¥3,080

パッシート ビアンコ デル ヴェネト 375ml

デザード白ワイン/I.G.T.

ガルガネガ
ミュラートゥルガウ

乾燥させた葡萄で造る ヴェネト州の伝統的な甘口ワイン。1月まで葡萄を乾燥させます。新樽と1年樽で2～3週間発酵させ、その後、18ヶ月熟成させます。ナッツ(アーモンド)、アーモンドビスケットの香り。酸がしっかりあるので、くどさはありません。

小売価格 ¥2,530

レッシーニ ドゥレッロ スプマンテ ブリュット ミレッジマート

スパークリング/D.O.C.

ドゥレッロ

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ロで造られるスパークリング。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。

小売価格 ¥2,750

カンティーナ
ディ ガンベッラーラ社

VENISSA

ヴェニッサ社

シャンルーカ・ビソル氏は夢の実現のために、フラーノ島からすぐのマッツォルボ島の農園を購入しました。その畑は中世の壁に囲まれた「クロ」で、1300年代に建てられた鐘楼が今も残ります。この島はイタリア初期エノロゴの第一人者であったアウグスト・スカルパ氏であったことに力を得て、古代品種を再びこの地で育てることを決意します。2010年、ついに初の収穫が行われました。わずか 4800本の生産が、ドローナ種を再び世界で最も重要なワイナリーへと連れ戻します。

ガンベッラーラ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

しっかりとしたミネラルとボディー。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。

小売価格 ¥2,750

ビアンコ　ヴェヌーサ

オレンジワイン/I.G.T.

ドローナ

ヴェネツィア、マッツォルボ島で収穫されたドローナ ディ ヴェネツィアを100%使用。畑は東西に植えられ、土壌はシルトと砂質。収穫は9月初旬。ステンレスタンクにて16～17℃で発酵。果皮と共に7日のマセラシオン。

小売価格 ¥11,000

ロッソ　ヴェヌーサ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー
カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴェネツィア、サンタクリスティーナ島、畑は東西に植えられ、土壌はシルトと砂質及び石灰質が少し混じる。収穫は9月下旬。ステンレスタンクにて25℃で発酵。果皮と共に20日間マセラシオン。

小売価格 ¥11,000

ヴェヌッサ ビアンコ 500ml

オレンジワイン/I.G.T.

ドローナ

ヴェネツィア、マッツォルボ島で収穫されたドローナ ディ ヴェネツィア100%、畑は東西に植えられ、土壌はシルトと砂質。収穫は9月中旬。ステンレスタンクにて16～17℃で発酵。果皮と共に30日間マセラシオン。その後48ヶ月熟成。

小売価格 ¥24,200

ヴェヌッサ ロッソ 500ml

赤ワイン/I.G.T.

メルロー
カベルネ・ソーヴィニヨン

トレッビアネッロは9月に、その後9月中旬にフェルナンダを収穫し、ガルガネガは10月初めに全て手摘みで収穫。除梗して圧搾し、4つの葡萄をそれぞれ別々に醸造し、酸素と触れないように造っています。

小売価格 ¥24,200

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州① アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

ヴェニカ
エ ヴェニカ社

ジャンニとジョルジョがヴェニカ＆ヴェニカの小さな農園を世界中で評価されるワイナリーに育て上げました。農家ならではの結束力と同時に、実業家としての才能も持ち合わせていたことが成功の要因と言えます。オルネッラとジャンパオロはPR担当で、現在はセレーナとマルタ(それぞれジャンニとジョルジョの娘)が正式に働き始めていて、著名なブランドの価値を高めています。それぞれの品種は別々に醸造され、全てのワインが均一に高い評価を得ていて、丁寧に注意深くワインを造っていることを示しています。

プリメノーテ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ ジャッラ
シャルドネ 他

若い樹が使われるヴェニカ・エ・ヴェニカ唯一のアッサンブラージュワイン。シャルドネの骨格と上品さにリボッラ・ジャッラの爽やかで綺麗な酸味がバランスする。

小売価格 ¥3,080

コッリオ ピノ グリージョ ジェセラ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

除梗、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで12～14時間11度の低温で果皮浸漬。10%は20～27hlの大樽、残りはステンレスタンクで5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナージュする。3月と5月の満月の日にボトリング。

小売価格 ¥4,950

コッリオ マルヴァジア ペトリス

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア

9月第1週に手作業で収穫。除梗、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで18～20時間11度の低温で果皮浸漬。60%は20～27hlの大樽、残りはステンレスタンクで5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナージュする。

小売価格 欠品・未定

コッリオ ソーヴィニョン チェロ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン ブラン

8月最終週に手作業で収穫。除梗、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで18～20時間11度の低温で果皮浸漬。10%は20～27hlの大樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナージュする。

小売価格 ¥4,620

コッリオ フリウラーノ ロンコ デッレ チメ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

北西向き斜面で標高200mのロンコ・デッレ・チメ畑のフリウラーノ。9月上旬に収穫。40%は20～27hlの大樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナージュ、アッサンブラージュしてボトリング。

小売価格 ¥5,390

ヴェニカ
エ ヴェニカ社

ヴォドピーヴェッツ社

トリエステ県カルソ地区のほぼ中心ズゴーニコにあるこのワイナリーは、パオロとヴァルテルのヴォドピーヴェッツ兄弟によって1997年よりワイン生産が開始されました。

コッリオ ソーヴィニヨン ロンコ デッレ メーレ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン

丘の最上部の冷涼な畑ロンコ・デッレ・メーレ畑。ソーヴィニヨンがゆっくり熟すので要素の多い葡萄が得られる。一部は20～27hlの大樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナージュする。

小売価格 ¥7,920

コッリオ メルロー

赤ワイン/D.O.C.

メルロー

発酵はステンレスタンクで行い、マセラシオンは8～10日間。マロラクティック前に80%がステンレスタンク、20%は7.5hlの中規模の樽でマロラクティック発酵、及び熟成。翌年の11月に澱引きしてアッサンブラージュしてボトリング。

小売価格 ¥3,520

コッリオ カベルネ フラン

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ フラン

発酵はステンレスタンクで行い、マセラシオンは8～10日間。マロラクティック前に2/3を50hlの大樽に、残りはステンレスタンクのままでマロラクティック発酵、及び熟成。翌年の10月に澱引きしてアッサンブラージュしてボトリング。

小売価格 ¥3,960

ヴィトヴスカ

オレンジワイン/I.G.T.

ヴィトヴスカ

地面に埋め込んだアンフォラで皮ごと半年、圧搾した後さらに半年アンフォラで、そして2年大樽で寝かせたワイン。

小売価格 ¥8,580

オリージネ

オレンジワイン/I.G.T.

ヴィトヴスカ

”起源”、”原点”を意味するオリージネは、パオロが初ヴィンテージである1997年から採用してきた手法、木製開放式醗酵槽で10-14日間ほど醗酵させた後に圧搾、3年間大樽で熟成させたワイン。

小売価格 ¥8,580

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州② アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

ラ ベラノッテ社

前当主ジュゼッペ・ベンサが経営するレストラン用に始めたワイン造りは1985年から彼の息子たちへと引き継がれた。自然・土地・伝統に最大限の敬意を払い、自然環境や生態系に配慮し有機農法を実践。

フリウリ ピノグリージョ アルモニコ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

収穫後すぐに冷却。15-17℃でアルコール発酵。ステンレスで5 ヶ月間熟成させた後、瓶内熟成5ヶ月以上。フレッシュさとフルーティーさを兼ね添えたカジュアルな辛口ピノ・グリージョ。

小売価格 欠品・未定

リボッラ ジャッラ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ ジャッラ

15-17℃でアルコール発酵。ステンレスで5ヶ月間熟成させた後瓶内熟成5ヶ月以上。黄色い果実やリンゴや洋ナシ、蜂蜜の香りと味わい。色合いは輝く黄色。

小売価格 ¥3,080

フリウリ ピノグリージョ ラマート コンテルーチョ

オレンジワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

50%は500ℓのフレンチ樽(新樽と古樽)で発酵、12 か月熟成。50%はステンレスでアルコール発酵、12 か月熟成。瓶詰めの直前にアッセンブラージュし、18 か月以上瓶内熟成。灰色がかったピノ・グリージョの皮ごと醸して作る、

小売価格 ¥4,180

コッリオ フリウラーノ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

手摘みで収穫し、低温マセラシオンを8時間。18℃のステンレスタンクで発酵、5ヶ月熟成。黄緑がかった麦わら色。デリケートなアロマ、アーモンドのニュアンス。ドライながらもボディが感じられるバランスのよい味わい。

小売価格 ¥3,190

ソルーナ ディ マルヴァジア

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

手摘みで収穫したぶどうを10日間、太陽(Sole)と月(luna)の下で陰干し。コールドマセラシオンを8時間行う。黄金がかった黄色。品種に由来するアロマティックでエレガントな香り。柔らかくふくよか、優しい味わい。

小売価格 ¥4,180

リヴォン社

コッリオ リボッラ ジャッラ ロンカルト

白ワイン/D.O.C.

リボッラジャッラ

16℃に設定されたステンレスタンクで8ヶ月発酵、同じタンクで8ヶ月熟成。黄色い麦わら色。アカシアの花、リンゴやレモンなどのフローラルでフルーティな香り。ドライでフレッシュ、エレガントで包み込むような味わい。

小売価格 ¥3,960

ブライデ アルテ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ、ソーヴィニョン
ピコリット
モスカートジャッロ

手摘みで収穫したぶどうから最も状態の良いものを選別。アリエ産の新樽バリックで発酵を行う。黄金がかった黄色。スパイス香などの広がりのある香り。口に含むと温かみがあり、エレガンス、複雑さが感じられます。

小売価格 ¥8,580

ディ レナルド社

トォー!

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ

バナナやリンゴ、白桃やトロピカルフルーツ等の豊かな果実香。アーモンドのようなニュアンスも。瑞々しい桃のようなふくよかでジューシーな果実味に心地よいビター感を感じる。

小売価格 ¥2,145

ロンコノーレ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー、レフォスコ
カベルネ ソーヴィニヨン&フラン

色合いに鮮やかさのある濃い赤色。チェリー等の熟した果実味が豊か。滑らかな質感がアップしている。甘みのある滑らかなタンニンと凝縮したカシスジュースのようなフルーティな味わい。

小売価格 ¥2,530

ボルゴ デル ティリオ社

ミッレウーヴェ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ
ソーヴィニョンブラン他

品種ごとに収穫、醸造を行い、熟成も別々に行います。すべて単一品種キュヴェを造るための工程を経ているので、品質は上級キュヴェと同等。

小売価格 ¥3,300

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

TOBLÂR

トブラール社

2000年に創立したばかりの新しいワイナリーです。名前の由来はユーゴスラビア語とドイツ語でテーブルという意味を持ちます。トブラール誕生には“Specogna” スペコーニャというワイナリーの当主Michele Specogna氏の新しい挑戦として現トブラール当主のPaulo Duri氏とタックを組み誕生しました。

Jermann

イエルマン社

トブラール シャルドネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

優雅で高級ワインと同等のレベルを誇ります。程よい酸味と苦味のバランスが素晴らしい。

小売価格 ¥1,760

トブラール ロス カベルネ フラン

赤ワイン/I.G.T.

カベルネフラン

カベルネフランの特徴がハッキリ感じるワインに仕上がっています。タンニンも乗らかなので少し冷やしてハーブ感を強めに出しても楽しめます。

小売価格 欠品・7月

C.O.F.レフォスコ

赤ワイン/D.O.C.

レフォスコ

ハーブ系の香りと酸味で一軽いワインと思われがちですが時間を置いてもう一口飲んでみて下さい。落ちいた果実味やしフォスコの特徴でもある軽いビター感、しっとりとしたタンニン。それらの要素がワインに深みを与えているのが分かります。

小売価格 ¥2,860

C.O.F.スキオペッティーノ

赤ワイン/D.O.C.

スキオペッティーノ

ブラックペッパーに代表されるスパイシーな香り、そしてブルーベリーセブラムのような濃厚なはわいはスキオッペッティーノという品種の魅力を最大限に引き出しています。シンプルだからこそ飽きない。

小売価格 ¥3,080

ヴィナーエ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ ジャッラ
トカイ フリウラーノ他

明るく輝きのある麦わら色。軽い酸味のある味わいです。熟す前の桃を思わせる甘酸っぱい香りもあります。サービス温度は10～12℃がオススメです。

小売価格 ¥4,290

Jermann

イエルマン社

1881年にオーストリアから移住したイエルマン家のワインを、世界各地で絶賛されるように導いた立役者は4代目当主シルヴィオ・イエルマン氏です。

レ ドゥエ テッレ社

ワー ドリームス

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

ワイナリーの記念碑的作品となり、今なおイタリア白ワインの最高峰として高い評価を受け続けているのが、こちらのワー・ドリームス。ブルゴーニュ最高峰の白ワインである「モンラッシェ」をイメージして造られました。

小売価格 ¥11,550

ヴィンテージ トゥニーナ

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニョン,シャルドネ
リボッラジャッラ他

イエルマンの名前を世界中に広めたワイン。甘い果実や柑橘系のニュアンス、たっぷりとした味わい。上品さの中に力強さがあり、コクとともにフレッシュさを感じます。一部大樽で熟成。

小売価格 ¥11,550

カポ マルティーノ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ主体
リボッラジャッラ,マルヴァジア他

単一畑に植えられた4つの土着品種、フリウラーノ、マルヴァジア、リボッラジャッラ、ピコリットを混植混醸して造る、芳醇で複雑味あふれる白ワイン。

小売価格 ¥13,200

C.O.F.ビアンコ サクリサッシ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ、リボッラ
ジャッラ

フリウラーノとリボッラ・ジャッラを別々に醸造したものをブレンドするのではなく、混醸することによって、高いレベルでの一体感を実現しています。果実味にも厚みがありながら、ゆたかで複雑なミネラル。

小売価格 ¥7,920

C.O.F.ロッソ サクリサッシ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

レフォスコ
スキオペッティーノ

セメントタンクで15日間マセレーション、フレンチオーク樽で20ヶ月熟成。レフォスコが豊かなボリュームと力強さを、スキオペッティーノが高貴な香りをワインに与えています。

小売価格 ¥7,150

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州④　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ロンコ デル ニェミツ社

1964年にエンリオ・パラッツォーロが醸造所を購入し、1982年に初めてロンコ・デル・ニェミツとしてワインをリリース。1990年代半ばに醸造所を受け継いだ娘のセレーナが現在、パートナーのクリスチャン・パタや息子たちとともに栽培・醸造の全てを手掛けている。ニエミツの畑があるロザッツォは、セレーナと親交深いミアーニやメロイの本拠地ブットリオと並ぶコッリ・オリエンターリ最高のエリアである。このふたつの地区はどちらもD.O.C.の南部にあり5km程度しか離れていない。ともに土壌はポンカと呼ばれる泥灰質であり、長熟なワインを生む力があるが、それぞれのキャラクターは大きく異なる。

シャルドネ コッラード ディ マンツァーノ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バリックにて10ヶ月熟成。マンツァーノにある南東向きの畑。第二次世界大戦中に植樹されたとされる樹齢 100 年のブドウから生まれるシャルドネで、柔らかくエレガンスとハーモニーに秀でる。

小売価格 ¥7,590

シャルドネ ソル

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

ソルという名は、醸造所の最上のセレクションに与えられる。樹齢約50年、東向きの畑。土壌はポンカ。洋ナシ、黄桃、クリーム、ローストしたナッツの香ばしいアロマ。甘くキメ細かな果実が編み込まれた味わい。

小売価格 ¥8,580

ロッソ ブリ ベッラーリア

赤ワイン/D.O.C.

メルロー、レフォスコ

ブットリオにある南東向きの畑で植わっているブドウのほとんどが樹齢 100 年以上。そのため、収穫量は制限されるが驚くほどの果実の濃度とボリュームが生まれる。

小売価格 ¥13,970

フリウラーノ サン ズアン

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

この村にある最高樹齢約60年の南西向きの畑から造られる。土壌はポンカと粘土。アタックは滑らかで甘く、黄色い果実をナッティなニュアンスが彩る。クリーミーな余韻にはほろ苦さも感じられる。

小売価格 ¥6,600

フリウラーノ ブリ ベッラーリア

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

熟した洋ナシやリンゴ、ほのかなスパイス、ほのかなフローラルの魅力的でありながら控えめなブーケです。果実の密度が高く、フレッシュで生き生きとしたエネルギーに満ちた酸味を感じます。

小売価格 ¥8,580

ロンコ デル ニェミツ社 / ボルゴ デル ティリオ社

コッリオ地区に1981年創業。現・当主のニコラ・マンフェッラーリは元・薬剤師だったが、父の他界後に家業の農園経営を引き継いだ。栽培醸造責任者となったニコラは、畑の密植度を高めて収量を抑え、テロワールの個性を際立たせるため畑を小区画に分け、区画毎の綿密なデータに基づく細心かつ大胆なワイン造りを開始。

ソーヴィニヨン イリス

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン ブラン

バリックにて10か月熟成。サン・ジョヴァンニ・アル・ナティゾーネの自社畑のブドウのみを使用。アプリコットやライムの皮などのニュアンスとミネラルを感じることができます。

小売価格 ¥6,600

ソーヴィニヨン ロゼータ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン ブラン

砕いた石、砂糖漬けにしたレモンの皮、青リンゴ、ドライフラワーなどの香り。絹のように滑らかでオイリーな感触ですが、熟した石の果実の緻密な核の上に、塩分を含んだミネラルが感じられます。

小売価格 ¥7,590

コッリオ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ、ソーヴィニョン シャルトネ、マルヴァシーア

複数の品種、複数の区画、複数の樽のブレンドで造られます。果実味に厚みがあり、余韻に残るほんのりとした苦味と程良い酸が複雑性を与えています。

小売価格 ¥5,280

コッリオ フリウラーノ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

植樹1960年、標高150m の泥灰土質 。木樽で醗酵。木樽で10ヵ月間熟成。熟した果実の厚みのある味わいと酸、ミネラルが絶妙に調和したイタリアの素晴らしいフリウラーノ。

小売価格 ¥8,030

コッリオ シャルドネ セレツィオーネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

このワインは、1980年代後半に取得した、” Ca’ Delle Vallade （カ・デッレ・ヴァッラーデ 畑）” で収穫されたシャルドネで造られている。わずかに赤味を帯びた、冷涼な土地から収穫される葡萄は、タイトで酸味が強く、唯一無二のエレガントな味わいを生む源となっている。

小売価格 ¥11,000

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州⑤　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

SPECOGNA
スペコーニャ社

1963年にレオナルド スペコーニャがフリウリのブドウ畑の中心部にあるロッカ ベルナルダ・コルノ・ディ・ロザッツォ の丘の上の土地を買ったのが始まりで、その後3代に渡りワイン造りを勤しみ、伝統と過去からの教訓、現代の技術をミックスすることによりその品質を常に向上させています。

トラモンティ ピノ グリージョ

白ワイン/I.G.T.

ピノグリージョ

ほのかに銅っぽい色合い。ピーチやアプリコットのフルーティーなアロマ、白い花とわずかなミネラル感のニュアンス。ドライかつエレガント、柔らかい印象があり味わいのバランスが取れています。

小売価格　欠品・4月末

トラモンティ フリウラーノ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ

緑がかった色合いの麦わら色。青リンゴや白い花の香りを感じ、味わいは繊細で心地よく適度な酸味があり、全体的に非常に丸みがありバランスが とれてます。魚を使った前菜、カキや魚料理全般、スープとの相性がよいです。

小売価格　¥2,200

トラモンティ リボッラジャッラ

白ワイン/I.G.T.

リボッラジャッラ

アプリコットやマンゴーなど果実味あふれる香りで味わいは辛口ですがやわらかく、非常に調和のとれたクリーンな味わいです。

小売価格　¥2,200

トラモンティ トラミネールアロマティコ

白ワイン/I.G.T.

トラミネールアロマティコ

黄色いバラ、ミモザ、花の香りが特徴でさらにエキゾチックなフルーツの香りが続きます。まろやかで包み込むような味わい。

小売価格　¥2,200

C.O.F.ピノグリージョ リゼルヴァ

オレンジワイン/D.O.C.

ピノグリージョ

手摘みで収穫、木製の桶にてソフトプレス。15日間果皮と供にマセレーションと同時に固有の酵母によるアルコール発酵が行われます。その後、オークと桜の木のバリックで24か月間熟成。瓶詰後、約6か月瓶熟成を経てリリース。

小売価格　取扱終了

SPECOGNA
スペコーニャ社

マルコ フォン社

イタリア北東部、カルソ地区にカンティーナはあります。このエリアは地下に鍾乳洞があるように、水捌けがよく、ボーラという冷たく強い季節風の影響をほぼ一年中受ける、農業には大変厳しい土地柄です。

Emilio Bulfon
エミリオ ブルフォン社

C.O.F.シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

淡い緑がかった反射を伴う強い黄色。熟したリンゴやバニラ、柑橘系の果物の強い香りがたち、複雑な香りと調和のとれている。樽熟成によるボリューム感、力強さも感じます。1500リットルのオーク樽で1年間熟成してボトリング。

小売価格　¥2,750

C.O.F.マルヴァジア

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア

力強いワインで優れた酸味と調和のとれたフルーティーでスパイシーな複雑さがあります。アーモンドやエキゾチックなフルーツの風味が持続的に続きます。 生ハム、サラミ、ソーセージ全般によく合います。

小売価格　¥2,970

ヴィトヴスカ

白ワイン/I.G.T.

ヴィトヴスカ

ステンレスおよび木樽発酵。640Lの木樽(トーストなし)で 2
年間熟成。SO2 瓶詰め時少量添加

小売価格　¥4,400

マルヴァジア

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

マルヴァージア 100%。
樹齢 30 年以下 1~3 日マセレーション。
ステンレス発酵。SO2 瓶詰め時少量添加

小売価格　¥4,400

シャリン

白ワイン/I.G.T.

シャリン

優しくて繊細な果実香、ニワトコの花、黄ピーマンの香りが特徴的。若干南国フルーツやアカシアの花の香りも持ち併せています。ストラクチャー、バランスのいい酸、余韻が長く、後に香りが口の中に充満します。

小売価格　¥1,890

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州⑥　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

エミリオ ブルフォン社

ヴィエ ディ ロマンス社

イタリアで尊敬され信頼を集める北イタリア白ワインの巨匠、ジャンフランコ・ガッロ氏。1世紀もの間、ガッロ・ファミリーの手によって大切に守られ、築き上げられてきた葡萄栽培とワインづくりは、1978年から参画した一族の3代目、ジャンフランコ・ガッロ氏の手によって歴史的な改革が進められ、その惜しみない情熱と努力、愛情が世界中のワイン愛好家を魅了します。

フォルジャリン

赤ワイン/I.G.T.

フォルジャリン

果実香はそれほど強くなく、森の潅木やローストしたアーモンド、たまに麝香の香りもあり、口当たりはまろやか。アルコール、酸とタンニンのバランスがよいのが特徴。

小売価格 ¥3,080

フリウリ イソンツォ シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バニラ、バターのようなアロマに完熟フルーツの香り。芳醇な果実味と上品な酸のバランスが素晴らしく高いレベルで共存しています。

小売価格 欠品・6月

フリウリ イソンツォ チャンパニス シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バナナや百合などの甘く魅惑的なアロマ。キレが良くシャープな酸と厚い果実味が同時に楽しめる。引き締まったボディを持つ高品質なシャルドネ。

小売価格 欠品・6月

フリウリ イソンツォ フロールス ディ ウイス

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア イストリアーナ リースリング他

金木犀をはじめとした花、モスカートのような魅力的な香り広がる。ミネラル豊かで硬さのある味わいだが、厚みやボディがしっかりしている。綺麗な酸の余韻。

小売価格 欠品・6月

フリウリ イソンツォ デシミス

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

灰色のブドウ「ピノグリ」を使用、毎年の仕上がりに違いが出るユニークなワインです。白桃やリンゴといったフルーツの香りがたっぷりと楽しめる、ふくよかさのある果実味と濃厚な舌触り。

小売価格 欠品・6月

ヴィエ ディ ロマンス社

ヴィニャイ ダ ドゥリネ社

フリウリ イソンツォ ソーヴィニヨン ブラン ピエーレ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン ブラン

パイナップルやトロピカル・フルーツのような芳醇な香り。果物をそのまま頬張っているような厚みのある果実味と心地よい酸が楽しめます。

小売価格 欠品・6月

フリウリ イソンツォ ソーヴィニヨン ブラン ヴィエリス

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン ブラン

蜂蜜漬けのグレープフルーツや金柑のような強いアロマ。トロッとした厚みのある舌触り。豊かな果実味が味わえながら、爽やかな余韻が続きます。

小売価格 欠品・6月

フリウリ イソンツォ ドレエ フリウラーノ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

蜂蜜、ハーブのようなアロマが豊か。柔らかい口当たりとミネラルの硬さが入り混じる。果実味と厚み、ボディが全体的にしっかりとあります。

小売価格 ¥7,370

フリウラーノ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ

花や熟したフルーツ臭か非常に好感的です。土着の同品種らしい、丸みを帯びた味わいのなかに香り豊かなアーモントを感します。

小売価格 欠品・未定

モールス アルバ

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニョン マルヴァジーアイストリアーナ

2.5 hlオーク樽で11ヶ月間熟成。食欲をそそるブレンドであるMorus Albaは、ブドウ畑の中で育つ白い桑の木の植物名が由来です。

小売価格 欠品・未定

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州⑦　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ピエールパオロ
ペコラーリ社

ゴリツィア東部のサンロレンツォ・イソンティーノで、親子3人によって営まれているワイナリー。30ヘクタール以上のブドウ畑から年生産本数約20万本。当初から環境に負荷のかからない農業を心掛け、除草剤などは一切使わず、畑ではボルドー液のみ使用。極少量の堆肥しか与えませんが、その堆肥も現在では自家製。畑は平地にあるのにもかかわらず、石質な土壌なので、水はけが良く、凝縮したブドウができます。

フリウラーノ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ

栗やリンゴ、金属的な強いミネラルの香り。品種独特のボリューム感とミネラルの硬質感、酸のバランスがとれていて、ぐいぐいと飲み進めさせる力のあるワインです。

小売価格 ¥2,860

マルヴァージア

白ワイン/I.G.T.

マルヴァージア

しっかりした構造のあるフリウラーノに対し、こちらはより柔らかで広がりのある味わい。熟した柑橘類とハチミツの香りが印象的で、後味にほんのりと感じるほろ苦さが心地よいワインです。

小売価格 ¥2,860

ソーヴィニョン コラウス

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニョン

有機農法で厳しく収量制限したブドウ。グレープフルーツやシトラスの爽やかな香りに柔らかな果実感と優しい酸味が感じられます。ナチュラルなスタイルでフレッシュな旨みを感じるワインです。

小売価格 ¥4,400

オリヴァース ピノグリージョ

白ワイン/I.G.T.

ピノグリージョ

軽いハーブや比較的明るい黄色の果実の香り。繊細でジューシーな果実味、ほんのり塩味とミネラルを感じます。綺麗な酸味とコクを併せ持つ、シルキーで滑らかな味わい。

小売価格 ¥4,400

ロザルバ

ロゼワイン/I.G.T.

レフォスコ

ロザルバは、レフォスコが果肉まで赤いブドウ品種であることを利用して、一般的なロゼワインに用いられる、ブドウの皮を果汁に浸す作業をせずに造られています。

小売価格 ¥2,640

ピエールパオロ
ペコラーリ社

フェウディ
ディ ロマンス社

レフォスコ

赤ワイン/I.G.T.

レフォスコ

年産約2万本で小樽で6ヶ月熟成されます。果実味が豊かで滑らかな口当たりです。レフォスコ種はこの地を代表する赤ワイン用ブドウのひとつです。

小売価格 ¥2,640

タオ

赤ワイン/I.G.T.

レフォスコ

年間約5000本生産されます。凝縮した豊かなレフォスコ種の味わいがありながらもペコラーリらしい滑らかな味わいが楽しめます。

小売価格 ¥4,400

イソンツォ ピノグリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノグリージョ

熟した柑橘系果実の爽やかな香りの中に、アカシアの花を思わせるアロマをはっきりと感じます。フルーティさの中にシャープな酸が際立ち、ドライながら柔らかでほのかな苦みが心地よい味わいです。

小売価格 ¥2,860

イソンツォ レフォスコ

赤ワイン/D.O.C.

レフォスコ

青紫がかったルビーレッド色。野生のブラックベリーと下草のヒント。力強く華やかな香りを持っています。やわらかなタンニンが印象的。

小売価格 ¥2,860

トラミナー アロマティコ

白ワイン/D.O.C.

トラミナーアロマティコ

豊潤で複雑なブーケ。フルボディでビロードのような舌ざわり、ややドライながら、しっとりとした重厚感ある白。エレガントでフローラルな余韻を感じます。

小売価格 ¥3,850

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州⑧　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ダミアン社

1998年よりカンティーナを立ち上げ、リボッラジャッラをはじめとしたフリウリ特有のブドウを栽培。土地への最大限の敬意、概念に囚われない醸造、果皮の本質を見せるワイン、揺るぎない信念（頑固さ）をもつダミアン。

リボッラ ジャッラ

オレンジワイン/I.G.T.

リボッラ ジャッラ

完熟するまで樹上にて成熟を待つ。一部貴腐化したブドウも合わせて収穫。圧搾後、大樽にて40 ヶ月熟成。全体の50%以上に貴腐が回ったという偉大さを感じる2012。リースまでに5 年という歳月を費やした、渾身のヴィンテージ。

小売価格　欠品・未定

マルヴァジーア

オレンジワイン/I.G.T.

マルヴァジーア

樹上にて限界まで一部貴腐化したブドウも合わせて収穫。成熟した果実、果皮・種子と共に3カ月、圧搾後、大樽にて42か月、瓶内にて6カ月以上の熟成。

小売価格　欠品・未定

ネカイ

オレンジワイン/I.G.T.

フリウラーノ

除梗して果皮・種子と共に 3 カ月。圧搾後、大樽にて 36 か月、瓶内にて18か月の熟成。アロマを豊富に持ちながらも、繊細さや柔らかみを失わないフリウラ ーノの個性。

小売価格　¥7,700

ピノ　グリージョ

白ワイン/I.G.T.

ピノ　グリージョ

樹齢30~40年。収穫を可能な限り遅らせる完熟したブドウを収穫。除梗して果皮・種子と共に約 1 か月の醗酵。圧搾後、大樽にて18か月、瓶内にて12か月の熟成。

小売価格　欠品・未定

カプリヤ

オレンジワイン/I.G.T.

シャルドネ
マルヴァジーア

収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3カ月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。

小売価格　¥7,700

ヴィダリッヒ社

今では有名になったヴィトフスカ。この品種を世間に広めた造り手がベンジャミン ヴィダリッヒ。1988年に設立されたヴィダリッヒ。父からカンティーナを引き継いだベンジャミンは土着品種へ集中することを決意。全面的に植え替えを行い、当時まだポピュラーではなかった ヴィトフスカ、マルヴァジア、テラーノの栽培に傾倒していきます。

マルヴァジア

オレンジワイン/I.G.T.

マルヴァジア

マセラシオンは約14日間。温度管理なし。その後、スラヴォニア大樽に移してマロラクティック発酵。そのまま24ヶ月間熟成してからボトリング。瓶熟成12ヶ月。

小売価格　¥5,720

プルルケ

オレンジワイン/I.G.T.

ソーヴィニヨン ブラン
ヴィトフスカ他

品種毎に分けて、大樽とセメントタンクの併用で開放発酵。マセラシオンは約14日間。温度管理なし。その後、スラヴォニア大樽に移してマロラクティック発酵。そのまま24ヶ月間熟成してからボトリング。瓶熟成12ヶ月。

小売価格　¥5,720

ヴィトヴスカ

オレンジワイン/I.G.T.

ヴィトヴスカ

温度管理なし。その後、スラヴォニア大樽に移してマロラクティック発酵。そのまま24ヶ月間熟成してからボトリング。瓶熟成12ヶ月。

小売価格　¥5,720

ヴィトフスカ カメン

オレンジワイン/I.G.T.

ヴィトヴスカ

収穫後のヴィトフスカを除梗し、果実を潰しながら岩盤発酵槽に投入し、野性酵母のみ、温度管理なしで発酵。マセラシオンは18日間。その後、スラヴォニア大樽に移してマロラクティック発酵。

小売価格　¥8,580

テッラーノ

赤ワイン/I.G.T.

テッラーノ

10月初旬という遅い収穫。温度管理は行わず、自然酵母のみで大型開放桶で発酵。約30日の長期マセラシオン。発酵終了後、スラヴォニアン大樽に移し変えて20ヶ月間大樽で熟成。瓶熟成12ヶ月。

小売価格　¥5,280

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州⑨　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

KANTE

カンテ社

一族は1840年頃からこの地でワインを造っており、カンテが語られる際必ず登場するのがカルソの分厚い岩盤をくりぬいた地下15mのセラー。風の循環を良くするため丸いフロアになっております。階層により温度、湿度が違い、バリックは地下3階、大樽は地下2階、ステンレスタンクが地下1階と各層ごとに役割がわかれています。温度管理機能付きのステンレスタンクでなくても、このセラーのお陰でタンク内を適切な温度で保てます。カンテのワインは早くとも2年、物によって20年以上も熟成可能。そのため複数のヴィンテージをストックしており、飲み頃になってから出荷するため生産量は少量ながらも大きなセラーが必要となります。

ドサッジョ ゼロ カッパ カッパ

発泡ロゼ/V.S.Q.

シャルドネ マルヴァジア

クリーミーな泡。硬質なミネラルとふくよかな果実味が特徴的です。カンテの頭文字“K”、そしてカルソの頭文字“K”が背中合わせで並ぶエチケットは「過去を大事にしながら新しいことも見据える」というカンテの精神を表しています。

小売価格 ¥5,170

ドサッジョ ゼロ カッパ カッパ ロゼ

発泡ロゼ/V.S.Q.

ピノ ネロ

可愛らしい赤系果実やオレンジなどのアロマに数種のハーブ。アセロラやチェリーなど赤い果実のピュアな果実味、シャープな酸とミネラル。ほのかにタンニンも感じられ複雑な味わいです。

小売価格 ¥5,170

カルソ ヴィトヴスカ

白ワイン/D.O.C.

ヴィトヴスカ

リンゴや洋なしの果実の香りと冷たいミネラルのアロマ。硬質なミネラル感と伸びやかな酸。しっかりとしたストラクチャーを感じられ、非常に落ち着いた味わいです。

小売価格 ¥5,170

シャルドネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

ふくよかな完熟果実が香り、豊富な酸や強烈なミネラルが全体を形作っています。シャルドネの品種の個性と、カルソのテロワールが融合した魅惑的なワインです。

小売価格 ¥5,170

マルヴァジア

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

レモングラスの爽やかな香りに柑橘系果実のアロマ。徐々にフローラルなアロマが開き、しっかりとした酸味が全体を非常にフレッシュに整えています。

小売価格 ¥5,170

エクストロ

白ワイン/V.D.T.

非公開

飲み手の想像を膨らませるため、品種構成、醸造方法など全て秘密となっていますが、樽底に溜まった澱（酵母）を無濾過で瓶詰めしたものとのこと。カンテは「飲む前によく振って」とお勧めしています。

小売価格 ¥8,690

マルヴァジア セレツィオーネ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

ライムやオレンジなどの柑橘系果実やサンザシ、エニシダ、カモミールなどのフローラル香。口中ではオレンジのコンポートや洋梨などの果実味が広がり、カルソらしい、しっかりとしたミネラルも感じられます。

小売価格 ¥7,810

シャルドネ セレツィオーネ ラ ボーラ ディ カンテ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

パイナップルや洋なしなど、トロピカルフルーツのアロマに加え、清涼感のあるミネラル香やシナモンなどのスパイス香。アタックは柔らかく、まろやかな旨味と柔らかい酸が広がります。余韻も長く、綺麗なミネラル感が持続します。

小売価格 ¥7,810

テラーノ

赤ワイン/I.G.T.

テラーノ

赤い果実が口中で広がり、花やスパイスがフィニッシュまで優しく続く。プラムや赤色果実、梅しそ等の清涼感のあるピュアなアロマ。綺麗な酸と濃い果実味が口中でエレガントに広がり、華やかで奥深い味わいです。

小売価格 ¥4,290

ピノ ネロ セレツィオーネ

赤ワイン/I.G.T.

ピノ ネロ

ラズベリーやクランベリーなど小さい赤い果実の澄んだ香りに、タバコやスパイスのニュアンスが加わり非常に複雑なアロマ。タンニンはサラサラと細かく、美しいミネラル感と酸味が果実味をバランスよく支えています。

小売価格 ¥7,810

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州⑩　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

venchiarezza
ヴェンキアレンツァ社

フリウリ＝ヴェネツィア・シュリア州、チウィターレに位置するオーカニックワインの生産者てず。同州においては、希少ともいえるオーカニックオリーウオイルの生産も行っています。2013年より、ウェンキアレッツァて生産される全ての製品は、オーカニックとして認証されています。

PITARS
ピタルス社

ピノ グリージョ

白ワイン/I.G.T.

ピノ グリージョ

熟成香は熟したフルーツ、黄色系のナシやハナナなと。酵母の香りも残ります。柔らかな丸さを帯びた味わいで様々な味わいの要素のなかに繊細さもあり、全体的によくハランスかとれています。

小売価格 ¥2,970

ウィーニャ デル テンポ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ

花や熟したフルーツ臭か非常に好感的です。土着の同品種らしい、丸みを帯びた味わいのなかに香り豊かなアーモントを感します。

小売価格 ¥3,190

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

香りの全般はフルーツを感じます。そこには、チェリーやマラスカ、赤色ベリー系の香りを呈する。ほのかなトースト臭がそれらの香りと組み合わさっています。

小売価格 ¥2,970

レッド リベッラ

赤ワイン/I.G.T.

スキオペッティーノ

スパ゜イス系な香りに小さなヘリー系の香りか相伴する。生き生きとした、適度な心地よいフレッシュな酸味。後に続く余韻も適度に残ります。

小売価格 ¥2,970

リボッラ ジャッラ スプマンテ

スパークリング/V.S.Q

リボッラジャッラ

フリウリ土着品種「リボッラジャッラ」100%の辛口スプマンテ！フレッシュ、ミネラル感、並外れた複雑さと骨格の確りとした味わい。

小売価格 ¥2,640

PITARS
ピタルス社

1968年アンジェロの代にワイナリーを創設。1989年ブルーノの代に革新的な技術を導入し、現在のようなハイクオリティーなワイン造りを開始。大手の生産者ですが、ほとんどのワインは地元で消費するバルク売りのもの。自社ブランドで販売するのは高品質の選抜されたブドウで造られたワインになります。

TERESA RAIZ
テレザライツ社

グラーヴェ マルヴァジア

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア

パワフルなミネラル感に、白桃やマスカットを思わせるフローラル缶のあるドライな味わい。

小売価格 ¥2,530

グラーヴェ トラミネール アロマティコ

白ワイン/D.O.C.

トラミナーアロマティコ

白いバラやライチ、シロップ漬けの甘い香りと白胡椒のような刺激的な香り。口に含むとピュアな果実味と程良いミネラル感を思わせる味わい。

小売価格 ¥2,530

グラーヴェ　レフォスコ

赤ワイン/D.O.C.

レフォスコ

ワイルドベリーや草木のニュアンスの香り、果実味とタンニン。また、酸のバランスがきれいにまとまり、心地の良い味わい。

小売価格 ¥2,530

レ マルスーレ ピノ グリージョ

白ワイン/I.G.T.

ピノ グリージョ

洋ナシや柑橘果実、ハーブや青草の清涼感のあるアロマ。香りからは硬質な印象があるが、味わいはふくよかで果実とのバランスが優れたワインで、程よいボリューム。特に和食に万能。

小売価格 ¥2,145

レ マルスーレ レフォスコ

赤ワイン/I.G.T.

レフォスコ

透明感の高い綺麗なルビー色。チェリーやアセロラなど、非常にチャーミングな果実味があり、ハーブや森の清涼感のある香りも感じます。綺麗な酸があり、軽い食事にお勧めの1本です。

小売価格 ¥2,145

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州⑪　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

BORTOLUZZI
ボルトルッツィ社

イタリアの北東に位置し、秀逸な白ワインの産地として知られる、ヴェネッツィア・ジューリアのグラディスカ・ディゾンゾォの地に1982年創業。元、ワインコンサルティングの父、ジョバンニ・ボルトルッツィを筆頭にアレッシオ、アルベルト、アンジェラの3人の子供達が支える、完全家族経営のワイナリー。所有する50haの農地では葡萄はもちろん、リンゴなど他の農作物も生産(一つの作物だけをつくると土地がやせる為)し、ワイナリーでの直販も行っています。

ソーヴィニョン ブラン

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニョン ブラン

グレープフルーツ、ピーチやセイジ、トマトの葉のフレッシュな香りが魅力的。異なる三つの畑の葡萄を使用し、手詰みにて収穫。

小売価格　欠品・4月末

シャルドネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

豊潤な味わいでまとまった酸、バランス、ボディがあり余韻が長い。通常より葡萄の収穫を遅らせ、木樽を使用することでさらなる熟成も可能なワインです。

小売価格　¥3,300

フリウラーノ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ

海抜250mにある南西向きのバローロの畑サン・ピエトロのネッビオーロから造られている。イチゴやチェリー、プラムなどの甘く力強い果実。柔らかなタンニン豊かな味わいはゴージャスかつエレガント。

小売価格　¥3,300

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

マラスキーノチェリー、ほんのりバニラの香り。口の中では香りが広がり、凝縮感があり魅力的。二つの異なる畑の葡萄を使用し、複雑でボディのある味わいです。

小売価格　¥3,300

カベルネ ソーヴィニョン

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ
ソーヴィニョン

マラスキーノチェリー、ベリーのジャム、下草、ほんのりトーストの複雑で豊かな香り。口当たりはデリケートでタンニンはスムーズ。グラディスカ・ディゾンツォの単一畑にて生産。

小売価格　¥3,300

antonutti
アントヌッティ社

一世紀にわたりフリウリ・グラーヴェのテロワールを表現し続ける生産者。1921年にイグナチオ・アントヌッティ氏によって創立されて以来家族経営のスタイルを貫いており、現在はイグナチオの孫娘アドリアンナとその夫リノを中心に、夫妻の3人の子供達 – 長男ニコラと次男リカルド、長女のカテリーナの家族全員がワイナリーの経営に関わっています。

グラーヴェ ソーヴィニヨン

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン

フレッシュで、青リンゴや柑橘、メロン、セージなどのハーブのようなニュアンスが感じられます。酸味やミネラルからのほろ苦さも心地良く香りと味わいのバランスが良いです。

小売価格　¥2,530

グラーヴェ トラミナーアロマティコ

白ワイン/D.O.C.

トラミナー

ドライフラワー、バラ、ラベンダー、ライチのような華やかなアロマ、味わいにはきれいな酸味、ミネラル、スパイス、柑橘のようなリッチなニュアンスも感じられます。

小売価格　¥2,640

グラーヴェ ピノ グリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

小さな花、フルーティーなりんごのようなアロマ。白桃、洋梨のようなボリューム感がありながら、フレッシュでミネラルなドライな印象、酸味は穏やかで、アーモンドのような余韻が残ります。

小売価格　欠品・未定

グラーヴェ レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

レフォスコ ダル
ペデゥンコロ ロッソ

プラム、野生のブラックベリー、マラスカチェリー、スミレやクローヴのアロマ。緻密なタンニンを感じます。若いうちはタニックなのでデキャンタージュや事前抜栓がオススメです。

小売価格　¥2,530

ピノ ネーロ

赤ワイン/I.G.T.

ピノ ネロ

ラズベリーやチェリーを思わせる甘くフルーティーな香りとともに、ジューシーな果実味とやわらかなタンニンが広がります。

小売価格　欠品・5月中旬

フリウリ ヴェネツィア・ジューリア州⑫　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ボルトルッソ社

Bortolussoの土壌はMaranoの干潟のカルシウムを豊富に含み、海に近いため年間を 通じてぶどうの樹は塩分を含んだ潮風(Scirocco)にさらされ続けます。収穫は熟練者により選別をしながら手摘みで行われ、発酵・熟成はコンサルタント Luigino De Giuseppeのアドバイスを取り入れながら、厳密に温度管理された ステンレスタンクで行われます。海面より低い土地で造られたセラーでは、年間を通して温度と湿度を一定の条件で保ちながら、更なる熟成が行われます。

リボッラ ジャッラ スプマンテ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ　ジャッラ

青リンゴ、レモングラス、カモミールなど爽快な香り。ちりちりとした細やかな泡。泡の勢いは強すぎず、繊細なボディに融合しバランス良い。後半は青々しさ、レモンピール的なほろ苦さが程よく効き、適度な野性味で引き締まる。

小売価格　¥3,410

トラミナー アロマティコ

白ワイン/I.G.T.

トラミナー

ライチ、白い花、ドライハーブの香り。フレッシュでしなやか、清々しいアタック。酸とミネラルのバランスもよく、柑橘の皮のような酸とスパイシーさもアクセント。

小売価格　¥3,080

リボッラ ジャッラ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ　ジャッラ

ゴールデンデリシャス、レモンピール、カモミール、ハーブティの香り。 軽やかで新鮮味がありつつ、凝縮ぶどうの楚々とした甘みを感じる優しいアタック。ドライハーブ風味が適度にワイルド。

小売価格　¥3,080

ソーヴィニョン

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニョン

淡めの麦わら色。青リンゴ、若い洋梨、スターフルーツ、フレッシュエストラゴン、白い花の香り。新鮮味と完熟感がともに伝わる柔和なボディ。

小売価格　¥3,080

シャルドネ サン オブ ウィンター

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

約6ヶ月間バリック熟成。淡めの麦わら色。滑らかで　伸びやかな酸と繊細なミネラル。リンゴとトーストしたパンの香り。かすかにバニラ香。 アタックで果実の甘さがありながらも、後半もだれずに引き締まる。

小売価格　¥4,180

ボルトルッソ社

イ クリヴィ 社

レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

レフォスコ ダル ペデゥンコロ ロッソ

ブラックベリーやシナモン、黒胡椒、ドライハーブ、鉄、スモーキーな香り。緻密ながらしっとりと滑らかなストラクチャー。伸びのある酸、タンニン、黒胡椒をかんだようなスパイシーさが融合。

小売価格　¥3,520

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

10月初旬収穫後、ステンレス発酵。苔桃、ダークチェリー、鉄、黒胡椒の香り。つるりとなめらかなアタック。スパイシーさ、タンニン、ほどよい酸が融合しバランスよく引き締まるミディアムボディ。

小売価格　¥3,080

フランコニア

赤ワイン/I.G.T.

フランコニア

シルキーで軽やかなタンニンとジャミーで濃厚な果実の凝縮感に青野菜のニュアンス。（通称　青ワインー　ブラウフレンキッシュ）バランスの取れた酸、スパイシーな味わい。

小売価格　¥3,300

リボッラ ジャッラ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ ジャッラ

ブドウ畑は始新世の土壌です。マールが主体で砂岩が混じり込む古い土壌です。平均樹齢は30年です。9月末まで収穫を遅らせブドウが良く成熟した状態で収穫します。

小売価格　¥3,520

マルヴァジア ヴィーニャ 80アンニ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

始新世の土壌でマールが主体で砂岩が混じる。樹齢80年。10月初めに収穫。種子付近や果皮付近の硬い果肉部分ではなく、香の強い軟らかい部分のモストだけを採取。

小売価格　欠品・5月中旬

エミリア・ロマーニャ州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

サン
パトリニャーノ社

ルレッタ社

ドネリ社

スタート

発泡白/V.S.Q.

サンジョヴェーゼ

泡立ちは素晴らしく、とても長く続く。リンゴ、レモンの皮、オレンジの花の香り。桃やキウイの味わいが心地よく複雑さがあります。

小売価格 ¥2,068

カピターノ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネソーヴィニョン
バルベーラ

柔らかなルビー色。ダークチェリーや熟れたイチゴの果実感に、若干のユーカリ感。果実味は濃厚だが上品な酸味もあり、香木の香りも相まって品ある余韻。

小売価格 ¥3,520

コッリ ピアチェンティーニ バルベーラ カラバス

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ
ソーヴィニヨン

濃いルビー色。レッドベリーやマルベリーなどの熟した果実香。甘やかな木樽感とワイルドさを兼備する。

小売価格 ¥4,400

コッリ ピアチェンティーニ マルヴァジア ドルチェレ ラーネ

デザートワイン/D.O.C.

マルヴァジア ディ
カンディア

濃厚な琥珀色。華やかで芳醇なアロマ。コンポートのリンゴや桃の濃厚な甘みと、繊細で強い酸味。成熟もしっかりと感じられる荘厳な余韻が長く続く。

小売価格 ¥8,580

レッジャーノ アマービレ スカリエッティ ボトル

微発泡赤ワイン/D.O.C.

ランブルスコ
ランチェッロッタ

フルーティさとやわらかいタンニン、しっかりとりしたボディを感じる辛口のフリッツァンテ（弱発泡性）ワインです。

小売価格 ¥1,958

ラ トーザ社

ラ・トーサは、1988年以来、このエリアの真の可能性を完全に表現することに思念を持ち設立されました。そして2010年よりより自然なワイン造りに転換し生産しています。

ステファノ
フェルッチ社

1932年設立の、エミリア＝ロマーニャ州で今や押しも押されぬトップの造り手。フラッグシップともいうべき「ドムス・カイア」は、サンジョヴェーゼをパッシートさせアマローネ・スタイルに仕立てたワイン。

コッリ ピアチェンティーニ グットゥルニオ テッレデッラトーザ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ、ボナルダ

チェリー、ココア、スパイスの心地よい香り。口の中でそれは暖かく、新鮮な果実味。地元に愛されるワインです。

小売価格 ¥3,630

コッリ ピアチェンティーニ マルヴァジア ソッリーゾ ディ チェロ

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア ディ
カンディア

「天国の微笑」と名付けられたこのワインは、イタリアを代表するワインの1つとして位置づけられている素晴らしいワインです。

小売価格 ¥4,620

コッリ ピアチェンティーニ カベルネ ソーヴィニョン ルナ セルヴァティカ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニョン

セレクションされた選りすぐりのカベルネのみを使用。古典的な外観を持ちながら深いイタリアらしさ溢れるを持つカベルネ ソーヴィニヨン。

小売価格 ¥6,270

サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ チェントゥリオーネ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ

スミレ色を帯びたルビー色。 スミレの花の香りや熟した黒イチゴ、コーヒーやヴァニラの香り。フレッシュな味わいの中に塩味を感じ、タンニンがしっかりした味わい。

小売価格 ¥3,630

サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ リゼルヴァ ドムスカイア

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ

フラッグシップともいうべき「ドムス　カイア」はパッシートさせアマローネスタイルに仕立てたワインで1986年から2003年まで18年間連続「Vino de Tribuno」を獲得するという快挙を成し遂げています。

小売価格 ¥9,900

エミリア・ロマーニャ州②　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ヴィーニエ ディ サン ロレンツォ社

ジェア

オレンジワイン/I.G.T.

アルバーナ

ステンレスタンク発酵、マセレーション、ステンレスタンク熟成。地よい酸と程よいタンニン、複雑味のあるオレンジワイン

小売価格　取扱終了

フィエーニ

赤ワイン/I.G.T.

マルボ60%サンジョベーゼ カベルネSV、メルロー

ステンレスタンク発酵、マセレーション30日、バリック熟成22ヶ月。凝縮した果実感を強く感じ、口当たりのインパクトもどっしりしておりパワフルなワイン。タンニンと酸は柔らかく、パワフルながらも優しさを感じる味わい

小売価格　取扱終了

フォルミージネ ペデモンターナ社

グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ ランブルスコ パッショーネ

微発泡赤ワイン/D.O.C.

ランブルスコ グラスパロッサ

新鮮なグレラの柑橘系オレンジの風味に、白い花の香り 果実味が豊富でミネラル感 もしっかり持ち合わせた完成度の高いプロセッコ。

小売価格　¥1,958

マニカルディ社

ランブルスコ ディ グラスパロッサ

微発泡赤ワイン/D.O.C.

ランブルスコ グラスパロッサ

味わいはあくまでもドライで集中力のあるキレ。変な甘さやぼんやりした感じはない。ミネラルとすっきりした果実味が後味まで続きます。

小売価格　¥2,750

ラ コッリーナ社

ランブルスコ イル クアレージモ

微発泡赤ワイン/D.O.C.

ランブルスコ グラスパロッサ ランブルスコ サラミーノ他

ビオディナミで栽培された葡萄を用いて、シャルマー方式で造られるランブルスコ。濃い紫の色合いで、フレッシュで健康的な果実味といきいきとした泡立ちを楽しませてくれます。

小売価格　¥3,300

イル ファルネート社

Il Farneto

当主のマルコ・ベルトーニは地元で測量機の会社を営んできた。2001年、町から離れた丘陵地に念願の土地を手に入れ、ゼロからのブドウ栽培を開始する。畑は標高250m、サッスオーロを含むこの当たりは強い粘土質を持ち年間の降雨量が少なく非常に乾燥している、古くはブドウ栽培が最も盛んな土地であった。

フリザン ロッソ

寂発泡ワイン/I.G.T.

ランブルスコ グラスパロッサ マエストリ主体、トレッビアー

樹齢10~15年。前回のヴィンテージとは全く違うやボトル差はあるものの、ガスはほとんど感じられませんが、ランブルスコ由来の強い酸と、果実的な甘やかさの調和のとれた味わい。

小売価格　¥2,310

スペルグレ

オレンジワイン/I.G.T.

スペルゴラ

一部のブドウ(10%程度)は果皮と共に木樽にて数日醗酵を終え、2つをアッサンブラージュ。タンクにて6か月熟成後、オリ引きの後ボトル詰め.スペルゴラというブドウの個性を感じる白ワインとなっています。

小売価格　¥3,300

ベルツメイン

赤ワイン/I.G.T.

マルツェミーノ

冬場の寒さを利用してオリ引きを行い、木樽にて12か月の熟成。酸が非常にデリケートで、栽培の難しいとされるマルツェミーノでありながら、素晴らしいバランス感と純粋さを感じる味わいです。

小売価格　¥2,310

ステーファノ ベルティ社

サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ

砂岩の程よく混ざった粘土質の土壌。ステンレスタンクで3週間、野生酵母のみでマセレーションとアルコール醗酵。熟成にもステンレスタンクのみ使用。

小売価格　¥2,310

サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ ラヴァルド

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ

収穫されたブドウはステンレスタンクで3週間、野生酵母のみでマセレーションとアルコール醗酵を行う。熟成にもステンレスタンクのみを使用。

小売価格　欠品・未定

トスカーナ州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ヴィッラレ コルティ社

トスカーナにある侯爵家の中でも格上と位置づけされる名門侯爵家「コルシーニ」。現皇子であるドゥッチョ・コルシーニ氏はワインに魅入られとなりました。

カーザ エンマ社

1972年、元来貴族であったエンマ・ビッザーリ伯から、現オーナーのブカロッシ家が購入したのが始まり。フィレンツェとシエナのほぼ中間、バルベリーノ・ヴァル・デルサという村にあり、ブドウ畑18haとオリーブ畑2.3haを所有。ブドウ畑標高420mの丘陵部に位置し、傾斜は総じて日照の長い南西に向き、砂利混じりの泥炭土で石灰石も混交している土壌です。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
コロリーノ

チェリーの果実香にハーブやバニラ、ハッカのようなニュアンスが絡む。赤い果実の風味が豊かで、芯の通ったミネラル、酸が味わいを引き締めます。

小売価格 ¥3,135

キャンティ クラッシコ グラン セレッツィオーネ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー

2014年に誕生したキアンティリゼルヴァの上級各付け、グランセレッツィオーネ。カシス、バニラ、黒コショウの複雑な香り。凝縮した果実味や酸、タンニンが良いバランスで現れます。

小売価格 ¥7,700

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
マルヴァジア ネーラ

サクランボやフランボワーズといった果実香が豊か。黒胡椒のようなスパイス香もあわせ持つ。サンジョヴェーゼ種固有のしっかりした酸味と心地よく丸みのあるタンニン分、豊かな果実味が広がります。

小売価格 ¥4,180

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
マルヴァジア ネーラ

トノーで24ヶ月間熟成。少しガーネット色を含んだ深く鮮やかなルビーレッド。しっかりした粘性を持つ。スミレのような花の香りが主体に、フランボワーズやカシスといったといった森の果実香も強く感じる。

小売価格 ¥6,600

ソロイオ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

バリック 18ヶ月、瓶熟14ヶ月。豊かな果実味にあふれ、なめらかでふくよかな味わいを持ち、しっかりした甘いタンニン分となめらかな酸味が口いっぱいに広がる。長い余韻を持つ。

小売価格 欠品・未定

カステッロ ディ カッキアーノ社

カステッロ・ディ・カッキアーノはその名の通り、中世のお城をワイナリーとしている。当時ここはフィレンツェとシエナの国境線。どちらにも属さないリカゾリ家だが、2つの都市間の争いに幾度となく巻き込まれた。

ファットリア ポッジョ ポッピアーノ社

ロッソトスカーノ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
メルロー

1990年代にスーパー・トスカーナに用いられていたメルロの畑。10日間の軽いマセレーション醗酵の後、セメントタンクと大樽にて21ヶ月の熟成。メルロのしなやかさと、サンジョヴェーゼの力強さが程よく絡みあう軽やかな味わい。

小売価格 ¥3,300

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロなど

通常12ヶ月熟成で良いところ、19ヶ月の長期熟成を施す。
カシスやブラックベリー、ウッディーで甘やかな香り。貴族の風格漂う、力強く上品な味わい。もはや、キャンティ・クラッシコの次元を越える。

小売価格 ¥5,280

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロなど

通常12ヶ月熟成で良いところ、19ヶ月の長期熟成を施す。カシスやブラックベリー、ウッディーで甘やかな香り。貴族の風格漂う、力強く上品な味わい。もはや、キャンティ・クラッシコの次元を越える。

卸価格 ¥7,480

キャンティ クラッシコ グラン セレッツィオーネ ミッレンニオ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
マルヴァジア ネーラ

2010年がファーストヴィンテージ。その後2013年、2015年と良年にしか造られない長期熟成タイプ。ジャムにしたカシスの凝縮した香りと、ヴァニラ、オリエンタルなスパイス香が絡み合う。一点の曇りも無いピュアで力強い味わい。

小売価格 ¥9,350

フロッコ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カベルネ ソーヴィニヨン
等

ベリーやカシスの温かみのある果実味に、赤い花や澄んだミネラルの香り。きめ細やかなタンニンと共に、フレッシュな酸と熟した果実味が広がるバランスの良い味わい。カステッロ・ディ・ボルゲリを熟成した500l樽にて12ヶ月熟成。

小売価格 ¥4,290

」

トスカーナ州② アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

イル パラッツィーノ社

キャンティ地区ガイオーレ地区の標高 400mのところに、古くから地元でとして別格とみなされている一角がある。イル・パラッツィーノの畑はここに広がります。ズデルチ家は一世紀以上にわたりこの畑を所有するが、本格的なワイン生産は約 30 年ほど前、アレッサンドロとアンドレアがこの畑を運営するようになってから始りました。

マッツェイ フォンテルートリ社

12世紀からワイン造りを行っていたマッツェイ家がカステッロディ フォンテルートリを取得したのは1435年。現在は、フィリッポ マッツェイ氏とフランチェスコ マッツェイ氏の兄弟が24代目当主として歴史あるワイナリーを経営しています。

ロッソ デル パラッツィーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

フレッシュな果実の印象があり、心地よさに特徴づけられています。ベリーの新鮮な香り、多少軽やかさが感じられるが、酸とタンニンのバランスが良く、旨味のあるワインに仕上がり。

小売価格 ¥3,190

キャンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ アルジェニーナ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

フレッシュ、非常にやわらかいミディアム・ボディ、丸みがあり果実味を伴ったフィニッシュへ続く。やわらかい飲み口が特徴の優美なワインです。

小売価格 ¥4,950

キャンティ クラシッコ グロッソ サネーゼ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

石灰質土壌、泥灰土と石灰岩に富む
偉大なキャンティ クラッシコの1つ。木製タンク内で20～25日間の長いマセラシオン、発酵・熟成はフレンチバリック(新樽率30%)で18ヶ月間。

小売価格 ¥8,250

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ
マルヴァジア ネーラ他

自社畑の厳選した区画のブドウから醸造。26-28℃で温度管理しながらステンレスタンクで発酵。熟成は12ヶ月フレンチオークの樽。エレガントなボディ、ダークベリーやスパイスの風味、凝縮感もあり滑らかな口当たりのワイン。

小売価格 ¥3,740

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ セル ラポ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ
メルロー

通常のキャンティクラシコより少しクラシックなスタイルに仕上げています。しっかりとした構成、サンジョヴェーゼらしい清涼感ある果実味、森のようなアロマ、リッチなタンニン、力強くエレガントな味わい。

小売価格 ¥4,620

ポデーレ ポッジョ スカレッテ 社

多くのワイナリーのコンサルティングを行い、イタリア醸造技術協会理事や国際醸造家組合執行委員という要職をも歴任してきたイタリアワイン界の重鎮、ヴィットリオ・フィオーレ氏自身のワイナリー。

ビッビアーノ社

畑はエトルリア時代からラテン時代後期に起源を持つキアンティの 歴史的地区に位置します。この土地でワイン造りが始まったのは1550年。1865年からオーナーであるマロケージ・マルツィ家が代々伝統を守りながら素晴らしいワインを生産しています。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

色が非常に濃く、膨らみがあり凝縮した香り、しっかりとしたストラクチャー。チェリーやバラなどのニュアンス豊富な果実味、ふくよかなボディが魅力的。

小売価格 ¥3,795

イル カルボナイオーネ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョベーゼ

チェリー、ブラックベリー系の香り、アーモンドや鉛筆のニュアンスを感じ味わいは長く広く口内に広がる。隙間ないタンニンが余韻となって続きます。早くから楽しめるヴィンテージです。

小売価格 ¥9,020

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ
コロリーノ

輝きのある深紅色。クワの実やプルーンの 香りと奥行きのある気持ち良い飲み心地。程よい酸味がフレッシュで生き生きとした 印象を感じさせます。

小売価格 ¥3,190

キャンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ モントルネッロ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

わずかに紫がかった濃く生き生きとした ルビー色。メンソールやフルーツの香りに、スパイスやビャクシンの香りが重なる。しっかりとした骨格でタンニンバランスの とれた、豊かで丸みのある上品な味わい。

小売価格 ¥6,490

キャンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ ヴィーニャ デル カパンニーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

熟した赤黒い果実や、タバコ、チョコレートなどのスパイシーさの中に、ミネラルやバルサミックなど複雑で豊かな香り。長く続く、非常にエレガントで旨みのあるタンニンと爽やかな酸味のバランスが良い、魅力的なワイン。グレートヴィンテージイヤーのみの生産。

小売価格 欠品・5月末

トスカーナ州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

フォントディ社

ポデーレ ラ カッペッラ社

サントアート村にある小さなワイナリーです。ブドウ畑8haオリーブ畑3haを所有。1995年にロッシーニ家より買取、その名は除々に有名になってきています。今後ますます楽しみなワイナリーです。

モンテラポーニ社

モンテラポーニの畑とセラーは998年より存在しており、当時の所有者はトスカーナを治めるウーゴ男爵でした。現在のオーナーであるブラガンティ家が購入したのは1974年のことです。

シラー カーゼ ヴィア

赤ワイン/I.G.T.

シラー

とても濃く鮮やかな色をしたこのワインはブラックベリーの果実、スモークした肉、ミネラルのアロマを持ち、甘く、暖かくそして包み込むようなフィニッシュに続きます。程よい酸と良質で熟したタンニンを備えておりトスカーナでのシラーの将来性が伺えます。

小売価格 ¥7,700

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー

程よく深みのある野イチゴのアロマ。可愛らしい果実味に酸が重なり上品な表情を見せてくれる。料理と一緒に楽しみたい赤ワイン。

小売価格 ¥3,960

コルベッツォーロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

深いガーネット色。落ち葉やキノコなど、熟成に由来するアロマにブラックチェリー、スパイスのニュアンス。良年ならではの力強く伸びのある果実味。

小売価格 ¥7,150

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

スミレやグリーンペッパー、ラズベリーの芳ばしい香りが感じられ、ガレストロや石灰質土壌を表す綺麗なミネラル感が、フレッシュな果実味と調和し口中で広がります。

小売価格 ¥5,720

キャンティ クラッシコ リゼルバ イル カンピテッロ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

赤い果実やスパイスなどの、圧倒されるような凝縮感のある香り。ハーブやフェンネル、エニシダのニュアンスも。標高の高い、ガレストロ土壌で育ったため、綺麗な酸や美しいミネラル感が現れます。

小売価格 ¥9,900

ラーモレ ディ ラーモレ社

グレーヴェ イン キャンティ地区のラーモレの丘にあるカンティーナで、ワイン造りの歴史は14世紀まで遡ります。ラーモレとは、この土地の名前であるとともに、この地で発見されたサンジョヴェーゼの遺伝子の名前。ラーモレ ディ ラーモレとは、サンジョヴェーゼのオリジナルという意味を込めて付けられた名前です。

サンジュスト ア レンテンナーノ社

フ・シュースト・ア・レンテンナーノはキャンティ・クラシコ地区のアルビア河上流を見渡す土地に醸造所を構えています。キャンティ・クラシコ地区の最も名高いワイナリーとして確固たる地位を築いています。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

心地よいベリー系の香り。果実味がありバランスのとれた味わい。非常に滑らかでピュアなスタイルです。

小売価格 ¥3,850

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ主体

ラズベリーやブラックベリーのアロマが広がり、酸味と甘みのバランスがとれている、端正で美しい仕上がりとなっています。

小売価格 ¥5,500

ヴィンサント デル キャンティ クラッシコ

甘口ワイン/500ml

トレビアーノ トスカーノ他

糖度のレベルがベストな濃度になるまで乾燥させます。カラテッリ16ヶ月間発酵。その後、密閉された栗の樽にて20ヶ月熟成。

小売価格 ¥7,150

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

ドライフラワー、チェリー、軽快で新鮮なハーブ、ビスケットを想わせる香り。噛みしめられるような木のニュアンスのあるタンニンを伴ったミディアムボディ。クリーンで厳粛なイメージ。

小売価格 ¥4,840

フオーリ ミズーラ

ロゼワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ主体
カナイオーロ、メルロー

濃いピンク色の外観の通り、力強いボディーの味わいで、赤ワイン的な要素が高いロゼワインですが、ロゼらしいフレッシュでフルーティーなアロマに軽やかな余韻が重過ぎる印象を与えない絶妙なバランスを保っています。

小売価格 ¥3,740

トスカーナ州④　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Querciabella
クエルチャベッラ社

1974年キャンティ・クラッシコ地区の中心部に畑を購入。同社が所有する日当たりの良い畑では土着品種の改良と共に外来品種の栽培も精力的に行われています。所有地の真ん中に建つ醸造所は中世初期に建てられた古い農家を改築、増築し現在では最先端の醸造設備を備えています。

カステッロ デイ ランポッラ社

コンカ・ドーロといわれるパンザーノ渓谷南部に畑を所有するカステッロ・デイ・ランポッラは、1980年にスーパータスカンの先駆けであるサンマルコをリリースした、世界的に知られる造り手です。

バタール

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
ピノ ビアンコ

ビターアーモンド、レーズン、熟れたメロンを思わせる香りとリッチなミネラル感、レモンのような爽やかな酸味を伴った厚みのあるボディです。

小売価格 ¥16,500

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カベルネ

熟成はフランス産バリックで14ヶ月間。色彩は鮮やかな紫がかったルビーレッド、豊かな果実香にヘーゼルナッツやリコリスの香りが感じられます。

小売価格 ¥5,060

トスカーナ カマルティーナ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カベルネ

ベリー系の熟れた果実の香りにタールやリコリスが感じられる複雑な香り。強いながら非常に洗練されたタンニン、広がりと深みがあり飲みごたえのある味わいです。

小売価格 ¥17,600

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー、カベルネSV

サンジョヴェーゼ種特有の酸が前面に出すぎることなく、果実味とのバランスが美しいワイン。しっかりとした構成とキメ細やかなタンニンのある、凝縮感のある味わいです。

小売価格 取扱終了

サンマルコ

赤ワイン/D.O.C.G.

カベルネ・SV
サンジョヴェーゼ、メルロー

他のトスカーナ流ボルドーブレンドとは一線を画す味わいと評されています。熟したチェリー、地中海のハーブにスパイスのアロマがアクセントに。

小売価格 取扱終了

ORMANNI
ファットリア オルマンニ社

戦争によりオルマンニ家がフィレンツェを追放されると、スカラッティ家、メディチ家の統治を経て、19世紀に現在のオーナーであるブリーニ家の所有となります。現在のカンティーナは1914年に作られたもので、1924年にキアンティクラシコのコンソルツィオが発足された時の創設メンバーでもあります。

POGGERINO
ポッジェリーノ社

ファットリア・ポッジェリーノは小さなの家族経営のワイナリーで、クラシコ地区のほぼ中央にあります。ビオディナミ農法を取り入れ産地の特性を最大限に表現したものに仕上がっています。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

フレッシュで伸びやかな酸と果実味、こなれたタンニンが合わさり、バランスが取れたクラシカルなスタイルに仕上がっています。

小売価格 ¥3,630

カナイオーロ

赤ワイン/I.G.T.

カナイオーロ

チェリーやキイチゴのような甘酸っぱい香りが広がります。はつらつとした酸と果実味が特徴の、親しみやすい味わいです。

小売価格 ¥3,520

ユリウス

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
メルロー他

ステンレスタンクで醗酵後、バリックで15か月熟成。伝統的ワインとは一線を画したセパージュながらオルマンニらしさを感じられる完成度の高い1本です。

小売価格 ¥6,600

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

1年間バリックでしっかりと熟成させ、軽いルビーの色合いで、ブラックベリー、チェリー、カシスの香りと、ほのかに甘草やバニラ香も感じられます。

小売価格 ¥4,620

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ ブジャッラ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ、メルロー

果実味豊かな新しいタイプのキアンティ・クラシコを生む造り手による、サンジョベーゼに若干のメルロを加えたモダンで滑らかな口当たりを持つ、キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

小売価格 ¥6,600

トスカーナ州⑤　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

バローネ リカーゾリ社

キアンティ・クラッシコ地区に聳えるブローリオの城を拠点に1000年に及ぶ歴史を持つリカーゾリ家。現在のキアンティの基礎を築き上げたのは”鉄の男爵”と呼ばれイタリア共和国の首相も務めた現オーナーの祖先でした。この由緒ある長い歴史の中で、当初より高い評価を得ていたブローリオのワイン。多大なる努力と研究と投資、そして情熱とプライドをかけて2000年同社のフラッグシップワイン「カステッロ・ディ・ブローリオ」のリリースを機に見事に復活を遂げました。

トスカーナ トッリチェッラ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ ソーヴィニヨンブラン他

濃い黄金色、ハチミツなどの豊かなブーケ。フルーティな香りと丸い味わいの中に繊細さ。柑橘系果実と、ブローリオの土壌に由来するミネラルを感じる味わい。

小売価格 ¥4,070

キャンティ クラシッコ ブローリオ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ メルロー他

タバコやバニラ、ホワイトチョコレート、地中海のスパイスの印象と調和しつつ、チェリー、イチゴの甘い香りが拡がり鼻に抜ける果実味、ミネラル、スパイス感はブローリオの土地特有の印象。

小売価格 ¥3,630

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ ロッカ グイッチャルダ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ メルロー他

発酵及び熟成（16ヶ月）はともに新しいオーク材の小樽で。リリースまで13ヶ月間瓶熟。香りは熟したフルーツやジャムの香り、リコリス、トースト香へと様々に展開していく。味わいは力強くエレガント。

小売価格 ¥4,620

キャンティ クラッシコ グランセレツィオーネ カステッロ ディ ブローリオ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ カベルネ他

熟成はオークの小樽（新樽）で16ヶ月間、瓶内で13ヶ月間。ベリー系果実やジャム、ヴァニラ、コーヒーなどの調和のとれた複雑な香り。

小売価格 ¥9,680

カザルフェッロ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

カカオ、ペッパー、シナモンの香りが、熟れた赤い果実の芳香と溶け合いバルサムやスパイス感が際立つ。樽熟による甘くエレガントなタンニンと混ざって、力強く、好ましい味わい。

小売価格 ¥11,000

アンティノリ社

アンティノリは、14世紀よりイタリアのワイン史に足跡を残す、トスカーナの偉大な名門ワインメーカーです。

カステッロ ディ モンサント社

カステッロ・ディ・モンサントの歴史は、アルド・ビアンキが1961年、フィレンツェとシエナの間にある土地と城館を買い取ったことに始まります。

サンタ クリスティーナ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ、シラー カベルネ・SV、メルロー

飲み心地の良いチャーミングなスタイルが特徴です。イタリアワインらしく、食事との相性が抜群で、バランスに優れた1本。

小売価格 ¥2,310

ティニャネッロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ カベルネ・SV、カベルネ・F

イタリアの代表品種サンジョヴェーゼ種とフランスからの外来品種カベルネ・ソーヴィニヨン種をブレンドして誕生させたのがこの「ティニャネロ」と「ソライア」でした。

小売価格 ¥18,700

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ カナイオーロ、コロリーノ

モンサントのキャンティ・クラッシコは、大樽熟成に最も適していると考えられる畑のブドウを選んで伝統的な醸造方法で造られます。心地よい酸と長い余韻がある、調和のとれた味わいです。

小売価格 ¥4,180

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ カナイオーロ、コロリーノ

クラッシコ地区の畑からより長い熟成期間に合ったブドウが選ばれ、使用されます。そして通常のクラッシコが12カ月間の大樽熟成を経るのと比べ、リゼルヴァは小樽で18カ月間の熟成がなされます。

小売価格 ¥5,390

キャンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ イル ポッジョ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ メルロー他

標高310mにあるガレストロ土壌を持つ5haの単一畑イル・ポッジョの畑から生産されます。トスカーナ州で初めて生産された単一畑からできるキャンティ・クラッシコ・リゼルヴァです。

小売価格 ¥13,200

トスカーナ州⑥　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Castello di Querceto
カステッロ ディ クエルチェート社

カステッロ ディ クエルチャートは、トスカーナのキャンティクラシコエリアの北東エリア、グレーヴェインキャンティの小さな谷の中に位置しています。ブドウ園の大部分は1975～1985年に植えられ、そのワイン畑の多くの部分でそれぞれが最高の微気候（ミクロクリマ）の恩恵を受けています。化学肥料はほとんど使わず、広く有機栽培をおこなっています。必要に応じてブドウを減らし、土地の持つ特性を最大限ブドウに伝え、凝縮された最高品質の果実が出来るよう非常な工夫をしているのです。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ　マンモーロ
コロリーノ カナイオーロなど

トンノーにて約6ヶ月間熟成。フルーティさとハーブのバランスの取れたアロマ。スムーズで奥行きの深い味わい。

小売価格 ¥3,190

キャンティ クラッシコ グランセレツィオーネ イル ピッキォ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ 主体
カナイオーロ、コロリーノ

イル ピッキォブドウ園のサンジョヴェーゼを使用。バリックで約12ヶ月間の熟成。酸味と果実味のバランスの取れた深みのある風味。滑らかなタンニンも心地よい。

小売価格 ¥6,160

ラ コルテ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

ラ コルテブドウ園の単一のサンジョヴェーゼから造られる特別なワイン。バリックにて12ヶ月間熟成。ドライでエレガントな味わい。ハッキリとしたサンジョベーゼのキャラクターを感じさせる。

小売価格 ¥6,050

イル クエルチョライア

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カベルネSV

トスカーナを代表するワイン。サンジョヴェーゼとカベルネの見事な調和。

小売価格 ¥6,270

チニャーレ

赤ワイン/I.G.T.

カベネソーヴィニョン主体
メルロー

優良年のみの生産。フランス産バリックで20～24ヶ月間熟成。濃厚なルビー色、ベジタブルのニュアンスに黒スグリ、革、メグサハッカ、タバコの葉の香り。フレッシュでリッチで甘さのあるタンニン。香ばしさもある。

小売価格 ¥12,100

RENZO MARINAI
レンツォ マリナイ社

レンツォ・マリナイは、キャンティ・クラッシコのエリアの中でも素晴らしいワイナリーが集まる黄金の盆地”コンカドーロ”と呼ばれるフィレンツェとシエナの中間にあるパンツァーノ村に位置します。

ヌンティ コンティ社

1800年代、創設者グアルティエロ・ヌンツ丘陵地帯へ最初のブドウ畑を購入。キャンティクラシコ協会の設立に尽力し、1994年～1997には会長として協会の発展に寄与してきました。

ファットリア ディ コルシニャーノ社

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カベルネ・ソーヴィニョン

南西向きの畑。樹齢は約20年。10～12ヶ月間伝統的な大樽にて熟成。モーツァルトを聞かせながらゆっくりと瓶熟成。色調は明るいルビーレッド。繊細で華やかなブーケ。パンツァーノのエリアらしく構成力のあるキャンティクラッシコを表現して

小売価格 終売

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カベルネ・ソーヴィニョン

南西向きの畑。樹齢は約20年。10～12ヶ月間伝統的な大樽にて熟成。モーツァルトを聞かせながらゆっくりと瓶熟成。色調は深いルビーレッド。エレガントで永続的なブーケ。口の中ではドライでありながら，バランスの取れた、あたたかみのある味

小売価格 終売

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

50%は樽で8カ月、残り50%はステンレスタンクで熟成。ルビーレッドの色で、熟したチェリー、レッドベリーのエレガントな香りとスパイス、フローラルのニュアンス。ミネラル感とサンジョヴェーゼ特有の酸味が心地よく、幅広い料理に合わせやすい赤ワ

小売価格 終売

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

樽で18ヵ月、その後瓶内熟成6ヵ月。ルビーレッド、熟した赤い果実の香りと、チェリーや天草のブーケ。バルサミコやスパイスのニュアンスが心地よく、柔らかい口当たりで、余韻が長く続きます。

小売価格 ¥5,720

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー

9月下旬に収穫したブドウを約2週間セメントタンク・INOXで醗酵後MLF30日間、その後オーク樽（10HLと20HL樽）で12カ月熟成。赤いチェリーなど赤系果実の凝縮感、心地よい酸とタンニンのバランス。

小売価格 ¥4,180

トスカーナ州⑦　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

PANIZZI
パニッツィ社

このワイナリーを開いたジョヴァンニ・パニッツィは2010年に他界している。12才の時に両親と共にトスカーナで夏休みを過ごした思い出が心に残り、1978年、サン・ジミニャーノのサンタ・マルゲリータに土地を購入した。以後、ミラノで経営していた会社を手放して、ワイン醸造に着手。4haからスタートした栽培畑も現在は20倍近くまで拡大している。2001年、ヴェルナッチャ・リセルヴァ`98が権威あるガンベロ・ロッソにてヴェルナッチャDOCGとして初めてトレ・ビッキエーリを獲得。パニッツィのヴェルナッチャは半分以上が輸出されている。ワイナリーも設備投資の結果、大きく姿を変えたが自然環境とも共存している。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

ブドウはパニッツィ社が所有する全ての畑のもの（より熟成が早いブドウ）を使用している。エニシダ、シナノキに始まり、青リンゴ、グレープ・フルーツなど様々なフルーツの香り。適切な酸味が柑橘系フルーツ感を明確に表し心地良いほろ苦さが持続する。

小売価格 ¥4,180

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ サンタ マルゲリータ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

パニッツィの歴史が始まった場所、サンタ・マルゲリータに由来。植え替えの際に使用されるクローンは全てかのサンタ・マルゲリータ畑の樹を使用。複雑で強くマニョリア、メリッサなどの花系の香りが導く南国系のテイスト。心地良くオーク香が広がり、アロマティックな持続性が特徴。

小売価格 ¥5,500

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ リセルヴァ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

パニッツィが所有する畑の最良ブドウのみを使用し、バリック樽で熟成させたワイン。エニシダ、ハシバミ、グレープ・フルーツ、メロンなど様々なフルーツ香、そしてヴァニラ香が漂よう。力強く偉大な集中力を誇り、完璧に均整がとれている。

小売価格 ¥7,260

チェラーゾ ロゼ

ロゼワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ メルロー

まるで冬の空のように澄んだ明るい色合いが印象的。香りはまるで春の華やかさを思わせ、夏に飲むのに適したロゼ。スグリ、フランボワーズ、クワの実、スミレなどの様々な要素が混じる。明確な赤いフルーツ感を残す。

小売価格 欠品・未定

キャンティ コッリ セネージ リセルヴァ ヴェルトゥンノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

「ヴェルトゥンノ」とはエトルスキ時代（ローマ時代前）の神の名前に由来。スミレ色がかったルビー色豊かで広大、複雑でエレガント。クワの実、アマレーナ、フランボワーズ、スミレなどの香りに、スパイス香が加わる。繊細なタンニンのエレガントさ、構造の豊かさが特徴。

小売価格 ¥4,180

ファルキーニ社

サン・ジミニャーノ塔の街として有名なトスカーナ中部に現存する美しい中世の都市から1km程離れた所に傑出した品質の高さで辺りで最も敬意を払われているワインメーカーの一つファルキーニ社があります。ファルキーニ社は古くからイタリアを代表する白ワイン、ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノの優れた生産者として有名でしたが、90年代に入ると「パレタイオ」や「カンポラ」といった、いわゆるスーパー・ヴィーノダターヴォラでもその名が知れ渡るようになりました。どのワインも毎年かなり高い評価、得点を国内外で獲得しています。個性的で、力強く滑らかなストラクチャー等からファルキーニ社の畑から瓶詰めまでの丁寧さが伺えます。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ ソラティオ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

ソラティオ畑より。淡く黄色がかった麦わら色。野生の青りんごを感じる軽快なアロマと、フレッシュでバランスの取れた果実味、ミネラルをたっぷり感じつつ非常に飲みやすいエレガントな辛口白。アンティパスト、スープにパスタ、白身の魚や肉のお料理に合わせて、また食前酒にもぴったり。

小売価格 ¥2,640

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ アブヴィネア ドーニ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ シャルドネ

発酵・熟成（6ヶ月）共にフレンチ・オーク材のバリックで行われる。リリースまで最低6ヶ月間瓶内熟成。黄金色がかった濃い麦藁色。非常に繊細で強い香りはヴァニラ香や熟した果実、スパイスの香りを思わせる。辛口でふくよかなボディ、持続性のある余韻。

小売価格 ¥3,850

キャンティ コッリ セネージ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ カナイオーロ

ルビー・レッド色。赤い果実やブラック・チェリーを思わせる果実味の豊かさと、ベルベットのように滑らかで温かな舌触りが心地よい。辛口でしっかりしたボディ。キャンティを代表するワインといえる。コロンバイアは自社畑の名前。前菜からメインまで楽しめる。

小売価格 ¥2,640

パレタイオ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

トスカーナのサンジョヴェーゼの特徴を尊重してバリックを注意深く使用している。オークバリックで12ヶ月間熟成を経てリリース前最低12ヶ月間瓶内熟成。ザクロ色を帯びた濃いルビー・レッド色、熟したマラスカや香辛料、チョコレートが感じられるスッキリした香り。

小売価格 ¥4,290

トスカーナ州⑧　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

イル パラジョーネ社

ジョルジォ・コモッティは、元々葡萄畑を所有していたわけではありませんでした。ミラノで自動車学校を経営していた彼は、ある日トスカーナを訪れた時に、一瞬でトスカーナと葡萄作りの虜になってしまったのです。ジョルジョが選んだ40haの敷地は、1594年には存在していたとされる、歴史あるカステル・サンジミニャーノに位置します。海抜320mの敷地には10haの葡萄畑、オリーブ畑、クルミ林、桜林があります。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ イドラ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

長時間ソフトプレッシャーを掛け、低い温度で36～48時間浸透。ステンレスでアルコール発酵。4ヶ月間バトナージュを週2回行いシュールリーで熟成。

小売価格 ¥3,190

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ リゼルヴァ リラ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

澱 と共に10か月ルモンタージュ、バトナー ジュ実施しながらステンレス熟成。 フレッシュなシト ラスや桃、森林の香り。かわい は海を感じるミネラル感と味。しっかりとした厚みと深みがあ り、長い余韻が続きます。

小売価格 ¥3,080

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ リゼルヴァ オリ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

ステンレスでシュールリーを6か月間行う。最後の過程でフレンチバリックでマロラクティック発酵を行いながらさらに熟成。最低4か月瓶内熟成。

小売価格 ¥4,180

キャンティ コッリ セネージ チェルム

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

ステンレスタンクでアルコール発酵と15日～20日間マロラクティック発酵。12ヵ月古樽で熟成、最低3ヶ月間瓶内熟成。

小売価格 ¥3,080

キャンティ コッリ セネージ リゼルヴァ ドラコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

バリックでアルコール発酵とマロラクティック発酵。その後18ヶ月、新樽50%、古樽50%で熟成し、6ヶ月間瓶内熟成。

小売価格 ¥3,300

モルモライア社

サンタンドレアに90haの敷地を所有するモルモライアは、立地条件に恵まれた畑を30ha所有しています。1959年に元ラリーレーサーであったというジュゼッペ・パッソーニと妻フランカが引き継ぎ、1990年から葡萄樹の植え替えやセラーの近代化を行いました。またベテランエノロゴ、フランコ　ベルナベイをコンサルタントに雇いました。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ スアヴィス

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

全房にてソフトプレス後、温度管理されたタンク内にて発酵。ステンレスタンクにて4ヶ月のシュール・リー。リンゴや白い花の甘く爽やかな香り。後味にほんのりアーモンドのような香ばしさ。

小売価格 ¥2,640

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ アンタリス

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

全房にてソフトプレス後、半分はバリック、残りを15HLの大樽にて発酵。バリックに移して12ヶ月のシュール・リー。ドライフルーツやリンゴの香りとヴァニラのニュアンス。

小売価格 ¥4,620

キャンティ コッリ セネージ アウリオ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ他

低温にて2日間のマセレーション発酵。その後、半分は大樽、半分はステンレスタンクにて12ヶ月熟成。プラムやタバコの香り。

小売価格 ¥2,640

トスカーナ ロザート ガウディウム

ロゼワイン/I.G.T.

シラー/メルロー

6℃に保たれた状態で数時間スキンコンタクト。果皮を取り除いた後、温度管理されたタンク内にて発酵しボトリング。アメリカンチェリーを思わせるようなエレガントな香り。

小売価格 ¥3,520

トスカーナ州⑨　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

レ カルチナイエ社

オーナーのシモーネサンティーニはシエナの醸造学校を卒業後、1985年にワイナリーを創設、1986年に植樹を開始し、1993年に最初のワインの醸造を始めました。1995年からは有機栽培をスタート。2001年からは有機認証を取得した醸造を開始しました。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

薄い麦わら色。細やかだが厚みのある香り。果実、グリーンアップル、白い花やハーブのニュアンス。味わいはフレッシュで芳醇。やわらかく飲み心地の良いヴェルナッチャです。

小売価格　¥3,960

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ リゼルヴァ アイ サッシ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

ステンレスタンクのみで熟成。ひときわピュアな仕上がりです。充実した果実味、ゆたかなボディがありながらも、伸びやかな酸が印象的な、水晶のように澄んだ味わい。

小売価格　¥5,280

ラ ラストラ社

19世紀後半から農作物やワイン造りを行い、現在では全世界でその名を知られるまで成長を遂げました。ワイナリーは今なお家族経営で、伝統とテクノロジーを駆使し、高品質でエレガントなワインを造りだしています。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ主体

柔らかい印象の香りは、甘い果実や土壌を彷彿とさせる滑らかな味わいを期待させる。サラリとした滑らかな辛口。じっくり広がる味は口の両脇に感じるミネラルと新鮮な印象の酸味が十分になじんでいる

小売価格　¥3,520

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ リゼルヴァ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ主体

フレンチオークのバリックで12ヵ月間熟成したものとステンレスタンクを50%ずつ使用。 決して華やかではないが、芯のあるりんとした香りを持ち、すっきりとした酸、コクのあるミネラル感が素晴らしい。

小売価格　欠品・未定

キャンティ コッリ セネージ チェルム

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ主体
カナイオーロ、トッレビアーノなど

アルコール発酵に関しては、26℃を超え ないように温度管理。その後バリックで12月末まで熟成。チョコレートのような香り。やわらかい口当たり。おだやかで丸みを帯びた酸味と品のいい渋み。カカオっぽい味わいと果実味。

小売価格　¥3,080

テヌータ パレンティーニ社

1972年に現オーナーのリッカルドの父がワイナリーを設立しました。 パレンティーニの販売哲学は他のワイナリーと少し違います。販売は輸出に頼らず、評価本やコンクールなどにもほぼ出品せず、ひたすらに地元のレストラン、エノテカ、を中心に販売してきました。そのワインのほとんどはトスカーナで消費されています。それほど地元にとって人気のワイナリーですが、海外ではほとんど無名な知る人ぞ知る生産者なのです。

ビアンコ トスカーノ 1500ML

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ・トスカーノ

マグナムのみの生産。全て自社畑のブドウを使用。温度管理されたステンレスタックにて発酵。伝統的なトレッビアーノらしいリンゴやピーチなどの新鮮な果実のアロマ。前菜など幅広いお食事に合わせれます。

小売価格　¥4,180

ロッソ トスカーノ 1500ML

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

マグナムのみの生産。全て自社畑の若い樹齢のサンジョヴェーゼなどを使用。温度管理されたステンレスタックにて約15日間発酵。数ヶ月ステンレスタンクにて熟成。チェリーやプラムの上品な香り。

小売価格　¥4,180

キャンティ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

選別されたクローンのサンジョヴェーゼのみ使用。ステンレスタンク内にて15～25日間、自然酵母よる発酵、その後ステンレスタンクにて1年間熟成。ボトル内で7~8ヶ月熟成後リリース。

小売価格　欠品・4月

ヴィンサント デッレンポレーゼ（375ml）

デザートワイン/D.O.C.

トレッビアーノ

パレンティーニの誇る素晴らしいヴィンサント。酸化的なニュアンスは薄く、美しいフルーツ味を帯びた上品なヴィンサントです。

小売価格　¥4,180

トスカーナ州⑩　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

FATTORIA DI PIAZZANO
ファットリア ディ ピアッツァーノ社

1948年創業。フィレンツェとピサの間にあるエンポリの南に60haの畑を所有しています。そのうち30haがブドウ畑です。ブドウはトスカーナの伝統品種が中心で、サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、マルヴァジア・ネラ、マルヴァジア・ビアンカ、トレッビアーノトスカーナなど。

BARBANERA
バルバネーラ社

ヴェントーゾ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロ他

醗酵はすべて皮付きの野生酵母で行います。熟成はセメントタンク、大樽、小樽を使用します。温かみがありじんわりとした旨味が詰まった赤ワインです。

小売価格 ¥1,958

キャンティ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロ他

キャンティとして、土地の味わいがしっかりと感じ取れる1本です。熟成感のある風味豊かな香り。奥行きがあり、シルキーで整った果実のバランスで品格が感じられます。

小売価格 ¥2,640

キアンティ フィアスコボトル（1500㎖）

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロ他

熟成感のある風味豊かな香りが特徴的。シルキーで整った果実味から、奥行き深さと品格の高さが感じられます。

小売価格 取扱終了

キャンティ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
コロリーノ他

ドライトマトやブラックオリーブのような香り。しっかりとしたタンニンで落ち着いた酸が味わいを引き締めます。

小売価格 ¥2,750

ヴェッチャーノ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
コロリーノ他

ドライトマトやブラックオリーブのような香り。しっかりとしたタンニンで落ち着いた酸が味わいを引き締めます。

小売価格 ¥4,400

FRESCOBALDI TOSCANA
フレスコバルディ社

フレスコバルディ家の歴史は1000年以上前に遡り、常にトスカーナの歴史と深い繋がりがあります。フィレンツェが最盛期を迎えていた中世の時代に、フレスコバルディ家は英国王室の財務管理を担っており、銀行家として影響力を強めていきました。

ポミーノ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ
ピノ・ビアンコ主体

透明感があり輝きのある、鮮やかで生き生きとしたレモンイエロー。美しいフローラルなアロマに梨と桃の香りが寄り添い、グレープフルーツとベルガモットのニュアンスを持つフルーティーな香りが調和良く溶け合っていくのを感じられます。

小売価格 ¥3,850

キャンティ ルフィーナ リゼルヴァ ニポッツァーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ、
マルヴァジア・ネラ
コロリーノ他

破砕、除梗後、ステンレスタンクで自然発酵、25日間マセラシオン、ステンレスタンクでマロラティック発酵。年末にバリックに移しかえ、その後24ヶ月熟成、瓶内で3ヶ月熟成。

小売価格 ¥5,280

キャンティ ルフィーナ リゼルヴァ ニポッツァーノVV

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ、
マルヴァジア・ネラ
コロリーノ他

輝く濃厚なルビー色、フローラルでフルーティーな香りがスパイス香と美しく溶け合います。コンクリートタンクで自然発酵。発酵後20日間マセラシオン、30hlのオーク樽へと移して24ヶ月間熟成、その後3ヶ月瓶内熟成。

小売価格 ¥7,260

トスカーナ州⑪　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

カルロ タンガネッリ社

トスカーナのアレッツォ県、キャンティとモンテプルチァーノに挟まれた、トスカーナ農業の伝統が豊かに息づく中世の街、カスティリオン・フィオレンティーノで事業を営む小さな蔵です。

ビアンコ アナトリーノ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ

濃いしっかりとした黄色い色調。酸が穏やかでチーズのようなアミノ酸的旨味がたっぷり詰まった白ワイン。

小売価格　欠品・1月末

ピピリ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ,マルヴァジア アンソニカ

醗酵はすべて皮付きの野生酵母で行います。熟成はセメントタンク、大樽、小樽を使用します。温かみがありじんわりとした旨味が詰まった赤ワインです。

小売価格　¥3,410

ロッソ チブレオ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョベーゼ マルヴァジアネーラ

キャンティとして、土地の味わいがしっかりと感じ取れる1本です。熟成感のある風味豊かな香り。奥行きがあり、シルキーで整った果実のバランスで品格が感じられます。

小売価格　¥3,300

エラ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー主体 サジョヴェーゼ

メルローは古いバリック、サンジョヴェーゼは大樽で1年以上熟成。ギリシャ神話の女神Heraの名前で、エラの母乳は飲んだ人間の肉体を不死身に変える力があるとされており、パワフルで飲み手に力をみなぎらせるような味わいから命名しました。

小売価格　¥4,620

キャンティ コッリフィオレンティーニ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ コロリーノ

鮮やかなルビーレッドで、赤い果実の繊細な香りとアロマ。際立った酸味と下草のニュアンスがあり、生き生きとしたサンジョベーゼが飲み心地のよい仕上がりです。

小売価格　¥3,080

イ ジュスティ エ ザンツァ社

2008年からは栽培方法を有機農法に転換し、現在は約10年に渡りワイナリーで助けるモニカマッソーニ女史と、2009年から参画し、キオッチョリ氏から引き継がれたエノロゴ、パオロ カレッラ女史、パオロ氏が中心となり3人でワイン造りを行っています。

ベルコーレ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ メルロー

果実やバラなどの凝縮された香り、ボディがあってたくましさを感じるけども、とても飲みやすくてバランスの取れた味わいです。8ヶ月間オーク樽で熟成後、ボトルで6ヶ月寝かせて造られます。

小売価格　¥3,740

ペルブルーノ

赤ワイン/I.G.T.

シラー

トスカーナの海岸地区に構えるイ ジュスティ エ ザンツァを代表するシラー100%のペルブルーノ。やわらかな果実感と、シラーという品種個性を存分に楽しめる包み込まれるような味わいが魅力です。上品なアロマから続くやわらかくの密な味わい。

小売価格　¥5,170

ドゥルカマーラ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン メルロー

イタリアを代表するドニゼッティの歌劇の一つ、愛の妙薬に登場する恋の熱を静める薬を売る薬屋の名前から付けられた ジュスティ エ ザンツァのフラッグシップ「デュルカマーラ」。木樽で18ヶ月間熟成して造られます。熟した果実の豊かな香り。

小売価格　¥8,250

ヴィッラ ピッロ社

チンガリーノ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニヨン・ブラン

ステンレスタンクにて発酵、熟成。輝きを持ったレモンイエロー色。まろやかな酸を感じさせ、果実味が芳醇でエレガント。しかしあくまでドライに仕上げられ、香りと味わいのバランスが取れている。

小売価格　¥2,420

チンガリーノ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

メルロ、カベルネ・フラン

セメントタンクにて発酵、バリックにて3ヶ月間の熟成。透明感のある赤紫色。使われる葡萄2種がうまく絡み合い、チェリー系果実を感じさせる軽やかな香り。優しいタンニンとマイルドさを保つ酸味を持つ。

小売価格　¥2,420

トスカーナ州⑫　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

レッチャイア社

1983年にマウロ・パチーニにより設立されたこの醸造所がモットーとするのは「お値打ちな極上ワイン」。マウロは元々北トスカーナのルッカでワインを造っていたが、もっと品質の優れたワインを目指して最高の土地を探したところ、モンタルチーノのこの畑に辿り着いた。先祖代々受け継いだルッカの畑を売ってレッチャイアを取得後、少しずつ畑を増やしていき、現在ではモンタルチーノとマレンマに計32haの畑を所有しています。

コル ドルチャ社

ロッソ ディ トスカーナ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ グロッソ カベルネ・ソーヴィニヨン他

モンタルチーノのサンジョヴェーゼ・グロッソに、南トスカーナのマレンマで注目の産地モンテクッコのカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロのブドウをブレンド。

小売価格 ¥2,530

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

ワイルドベリーやスパイスの力強く豊かなアロマ。柔らかい口当たりで骨格がしっかりとしており、心地よい長い余韻が続く。

小売価格 ¥2,640

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

様々なベリー系果実やミネラルの香り。赤く熟した果実は非常に柔らかく、品の良いタンニンともバランスが良い。フルーティな味わい。

小売価格 ¥3,190

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

ブラックチェリーやブラックベリーの色の濃い果実や花、スパイスの贅沢な香り。肉感的な口当たりに続くのは、柔らかな完熟果実と優しくシルキーなタンニン。

小売価格 欠品・未定

オルマイア

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン

熟成はアリエ産のバリックで18ヶ月間。。複雑で熟れた赤い果実やブラックベリーの香りが樽熟から得られたスパイシィな香りと理想的なバランスを保っています。しっかりとした骨格を持つフルボディワイン。

小売価格 ¥7,480

コル ドルチャ社

カパンナ社

1957年創業のカパンナはモンタルチーノ北部の良質産地として知られるモントソーリにある。モンタルチーノのコンソルツィオの立上げにも大きく貢献してきた歴史を持つ。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

熟れたベリー系の香りに樽からくるスパイス香を帯びた若々しいワイン香が重なり心地よく華やかに広がる。わずかにスパイシィさを感じさせる豊かな果実味が印象的。

小売価格 ¥3,410

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

芳醇な果実の香りと樽熟からくるヴァニラやチョコレートの香りがうまく調和し時間と共にエレガントに広がっていく。厚みのあるボディ、しっかりしているが攻撃的過ぎないタンニン。

小売価格 ¥7,150

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

カシスやブルーベリー、フランボワーズなどの果実香が主体。スミレやサクラのような花の香り。豊かな果実味と心地よいタンニン分を持つ。まろやかな酸味もしっかりと感じとれます。

小売価格 ¥5,720

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

カシスやブルーベリー、苔桃などの果実香が主体。スミレのような花の香りも持ち合わせています。硬質でたくましいボディを誇る果実味としっかりとしたタンニン分で酸味のヴォリュームもあります。

小売価格 欠品・未定

トスカーナ州⑬　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

フィオリータ社

ヴェネト出身の偉大な醸造家ロベルト・チプレッソがモンタルチーノで活動をスタートさせたのは1986年。そして、遂に1992年に仲間と立ち上げたのが“Fattoria La Fiorita”です。

シロ
パチェンティ社

畑にはサンジョヴェーゼのみが植えられており、そのうち10%の畑のブドウ樹は、5年ごとに植え替えられるといいます。

カナリッキョ社

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

ブルネッロを作る段階で造った2000本限定のセカンドワイン。若々しいタンニンとサンジョヴェーゼのしっかりとした果実味があります。

小売価格 ¥5,500

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

果実味を多く残しながらもエレガントな複雑さを兼ね備えています。口当たりが非常にマイルドで柔らかく熟成したワインの甘味が感じられます。

小売価格 ¥10,450

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

樹齢15年のぶどうの樹。果実の旨味と美しいミネラルが心地良いバランスに優れた1本。

小売価格 ¥7,260

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

パーカーポイント90点を下回ったことがないという驚きのワイン。ブラックチェリーなどを感じさせるフルーティな風味。樹齢35～40年のぶどうの樹。

小売価格 ¥13,200

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

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。

小売価格 ¥5,500

カナリッキョ社

ブルネッリ
ルカ社

ブルネッリ家は1988年にわずか3ヘクタールのブドウ畑から始まった歴史の浅い蔵元ですが、年々評価を上げ、現在では15ヘクタールにまで畑が増えています。

サセッティ リヴィオ
ペルティマリ社

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

スパイシーで、ブラックチェリーやカカオやバニラの香り。味わいは酸味とタンニンの渋みのバランスがとても良く豊かに存在しており、心地よい果実味を楽しめます。

小売価格 ¥8,800

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

熟したフルーツ、香ばしいパン、ヘーゼルナッツ、花の香り。ドライでエレガント、バランスのとれた味わい。

小売価格 ¥3,630

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

しっかりとした花の香りに、若干の香辛料やミントを感じられる。程よい酸がバランスがいい。

小売価格 ¥7,150

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

濃厚な熟れた赤いベリー系の香り。ブラックチェリーなどを感じさせるフルーティな風味は、エレガントでしなやか、また少しタニックな印象があります。

小売価格 欠品・未定

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

長期熟成のポテンシャルを示しています。実に芳醇な赤ワインで甘いチェリー、プラム、タール、甘草のアロマと風味が詰まっています。

小売価格 ¥9,460

トスカーナ州⑭　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

アルテジーノ社

1414年からの農場を1970年にミラノの企業家であるジュリオ コンソンノが購入し、ワイン造りのみのカンティーナとなったことに始まります。1972年に初めてのブルネッロを瓶詰め、1970年代から90年代に徐々に現在の畑を取得し、2001年に氏が亡くなるまで拡大を続けました。

チャッチ ピッコロ
ミニ ダラゴナ社

ビアンコ トスカーナ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
ヴェルメンティーノ他

ユリなどの白い花、桃、カリンなどふくよかでかすかに甘い香りと柑橘系果実の爽やかなアロマが感じられ、イキイキとした酸と果実味、クリーミーで滑らかな口当たりが楽しめます。

小売価格 ¥3,190

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

ドライチェリーやラズベリーのコンフィチュールを思わせる香りに黒土の湿った香りと潅木の香りがある辛口フルボディ。アルテジーノの良さが味わえる、お値打ちのロッソ・ディ・モンタルチーノ。

小売価格 ¥3,850

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

果実味とともに感じるハーブやスパイスのニュアンス。とてもしっかりとした強い香り。とてもなめらかで引っ掛かりの無いエレガントな味わい。

小売価格 ¥10,450

ロッソ トスカーナ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼグロッソ
シラー他

ブルネッロ及びロッソ ディ モンタルチーノの畑をメインに若い区画の葡萄を使用するキュヴェ。サンジョヴェーゼがほとんどですが、アテオの畑のシラー等も少しアッサンブラージュしています。発酵はステンレスタンクで行い、12ヶ月間そのまま熟成。

小売価格 ¥2,750

チャッチ ピッコロ
ミニ ダラゴナ社

モンタルチーノ南部最大の町「カステルヌオーヴォ・デラ・バテ」の司教で教会を運営し町周辺からオル チャ川までの荘園を全て保有。19 世紀に入ると「フランチェスコ・チャッチ」がこの荘 園を全て購入。

アルジャーノ社

アルジャーノは1967年のブルネッロ協会の設立に尽力した生産者の一人であり、1970年という早い時期からブルネッロを生産している。

サンタンティモ ロッソ アテオ

赤ワイン/D.O.C.

メルロー
カベルネ ソーヴィニョン

香りは赤い花やベリー系のフルーツ、ハーブなど。味わいはスーパータスカンのような濃密なボディではなく、エレガンスとミネラル、軽やかさが主張する、酸味もきれいに整っていて旨みもあるモンタルチーノのテロワールがしっかりと感じられるます。

小売価格 欠品・未定

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

発酵はステンレスタンクと内側をガラスコーティングしたセメントタンクに分けて行い、30度を越えないように調整。75hlのスラヴォニア産の大樽に移して24ヶ月以上熟成。アッサンブラージュしてセメントタンクで休ませてからボトリング。8ヶ月間瓶熟成。

小売価格 ¥9,020

ノン コンフンディトゥール

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ・ソーヴィニヨン
メルロー、サンジョヴェーゼ

キュヴェ名には、「間違えようもなくユニークなもの」という意味が込められている。プラムやブラックベリーの肉厚な果実の香り。ゴージャスな果実を豊富なタンニンが彩る。フィニッシュにはスパイシーなアクセント。

小売価格 ¥3,520

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

赤系ベリーのアロマを縁どるリコリスやスパイスのニュアンス。ジューシーな果実が滑らかに広がり、調和的な酸とかっちりとしたタンニンが味わいを支える。

小売価格 ¥4,015

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

最高樹齢50年。グリルしたハーブ、スモーク、インク、プラムの力強い香り。滑らかな完熟果実を備えた味わいは大らかで広がりがある。エレガントでパワフルなスタイルの現代的なブルネッロ。

小売価格 欠品・未定

トスカーナ州⑮　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

タレンティ社

創始者のピエルルイジ・タレンティは36年間イル・ポッジョーネで働き、退職後、近くに約8ヘクタールの畑を購入して自らのブランドでワイン造りを始めました。以後、1998年に亡くなるまでモンタルチーノで活躍。現は孫のリッカルドが継いでおり、彼の代からワイン造りに変化が現れています。最新の醸造設備を整え、太陽光エネルギーで稼働。モンテクッコ地域にも畑を購入し、新しいスタイルのワイン生産に力を入れています。

ラ フォルナーチェ社

ロッソ トスカーナ トレフォロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
シラー他

赤のフルーツや野生のベリーを思わせるフレッシュなアロマが広がります。フレッシュな口当たりで程よいボディがあり、スムーズなタンニンが心地良く感じられます。

小売価格 ¥2,750

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

様々なベリー系果実やミネラルの香り。赤く熟した果実は非常に柔らかく、品の良いタンニンともバランスが良い。フルーティな味わい。

小売価格 ¥4,345

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

バリックを使用していないものの、バリックを使用しているかのようなバニラ香があり、ブルネロらしい仕上がりに。

小売価格 ¥9,350

ブルネッロ ディ モンタルチーノ ピエーロ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

ブドウはカンティーナから程近く1,95haの畑から収穫されたものを使用し、周囲は森に囲まれた粘土質土壌で標高は410m。2015年は2666本のみの限定生産。

小売価格 ¥22,000

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

美しく透明感のあるルビー色に、独特の香り、そしてほのかなタンニンが、ミートソースパスタ、肉料理、チーズにぴったりです。

小売価格 終売

イル ポッジョーネ社

ラヴィーノ・フランチェスキが1800年代末に設立したワイナリー。1900年代初頭にはブルネッロ ディ モンタルチーノの販売を始めた長い歴史のある造り手で、ブルネッロ協会の設立メンバーの一人でもあります。現在はレオポルドとリヴィアが、ラヴィーノの古き良き伝統を尊重しつつ、新しい技術をもって取り組んでいます。

ビアンコ トスカーナ

白ワイン/I.G.T.

ヴェルメンティーノ
シャルドネ

透明感ある麦わら色。フレッシュな果実のアロマが広がり、柑橘やミネラルのアクセントも感じられます。口に含むと溌剌とした酸をもったヴェルメンティーノと骨格をもったシャルドネが見事に溶け込みます。

小売価格 ¥3,080

ロッソ トスカーナ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ グロッソ
カベルネソーヴィニョン
メルロー

サンジョベーゼ・グロッソは、果皮が厚くしっかりしたタンニンがある。酸味もあり、若々しいのですが野性味のある味わいです。お肉料理とのペアリングが素晴らしいとの評判です。

小売価格 ¥3,080

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

サンジョベーゼ・グロッソは、果皮が厚くしっかりしたタンニンがある。酸味もあり、若々しいのですが野性味のある味わいです。お肉料理とのペアリングが素晴らしいとの評判です。

小売価格 ¥4,840

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

チェリーやフローラルな印象。色も比較的薄め。滑らかな口当たり。エキスたっぷりで重心が高く、伸びやかな酸味がエレガントな果実味と調和。

小売価格 ¥9,350

ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

1964年に植樹されたというイル・ポッジョーネきっての古木が育つ単一クリュ名「ヴィーニャ・パガネッリ」を名乗るリゼルヴァとなります。

小売価格 ¥16,500

トスカーナ州⑯　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

イル コッレ社

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

醗酵時には長期間のマセラシオンを行い、熟成には木樽由来の味や香りの出やすいバリックを嫌い大樽のみを使用しています。この大樽はサイズが様々で、各年の異なる収量にあったものを選んでいます。

小売価格 ¥5,500

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

樽の香りに頼らない葡萄本来のアロマ、ゆっくり熟成してこそ引き出されるサンジョヴェーゼの個性がしっかりと感じられます。

小売価格 ¥8,800

フリーニ社

ロッソ ディ モンタルチーノ ジネストレート

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

鮮やかなルビー色で、ふくよかでスミレのような花の香りに木苺やザクロのような赤いフルーツを思わせます。ストラクチャーがしっかりしており、綺麗な酸味が印象的。余韻も長く、滑らかな舌触りです。

小売価格 ¥5,500

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

ダークチェリーの赤黒系果実や、ドライフルーツを思わせる凝縮感のある果実味。ミネラルを感じるニュアンスと熟成由来のスモーキーさ。洗練されていて且つ厳格さがあり、フィネスを感じるブルネッロ。

小売価格 ¥13,750

ヴェルベーナ社

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

モンタルチーノ東側、1971年に1haの畑からブドウ栽培を開始。家族経営でブドウの量り売りから始め、87年より自分でワイン醸造を開始。マセラシオンは6～7 日。50%バリック、50%を42hl の大樽で1年間熟成。

小売価格 ¥3,850

ヴェルベーナ社

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

モンタルチーノ東側、1971年に1haの畑からブドウ栽培を開始。家族経営でブドウの量り売りから始め、87年より自分でワイン醸造を開始。マセラシオンは 6～7 日。バリックにて 2 年、大樽にて 1 年熟成。

小売価格 ¥6,600

テヌータ ルーチェ社

ルチェンテ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー
サンジョヴェーゼ

ルーチェのスタイルを継承しつつも、より親しみやすくモンタルチーノのテロワールの素晴らしさを表現しているのがルチェンテです。このスタイルを表現するため、ルチェンテ専用の畑もあり、厳選されたメルローとサンジョヴェーゼを使用しています。

小売価格 ¥6,270

ルーチェ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー
サンジョヴェーゼ

フィレンツェで700年の歴史を持つ名門フレスコバルディ家とロバート・モンダヴィのジョイントベンチャーで生まれた、メルローの柔らかさとサンジョヴェーゼのしっかりとしたボディ、エレガンスが見事に融合したスーパープレミアムワインです。

小売価格 ¥23,200

ポタッツィーネ社

ポタッツィーネとは、モンタルチーノの方言で「色鮮やかな四十雀」を意味します。1993年創業、当主のジュゼッペは醸造学を学んだ後、ブルネッロの生産組合や父のワイナリーで栽培や醸造の経験を積みました。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

30日間、パンチダウンとポンプオーバーを施しながら時間をかけての醸しと発酵が行われ、10HL、30HL、50HLのスラヴォニア産の樽の併用で10ヶ月の樽熟成後瓶詰めされます。樽熟成までは基本的にブルネッロと同じ。

小売価格 ¥7,590

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

30日間、パンチダウンとポンプオーバーを施しながら時間をかけての醸しと発酵が行われ、30hlと、50hlのスラヴォニア産の大樽で42ヶ月の樽熟成後瓶詰め。最低8ヶ月の瓶熟成後にリリース。

小売価格 ¥17,380

トスカーナ州⑰　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

リジーニ社

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

完熟イチゴ、ブラックチェリーの果実香。くるみや焼き栗のようなアロマも感じられる。滑らかな舌触りの中に旨味が詰まっていて、ドライフラワーや果実味、酸の余韻が残る。

小売価格 ¥6,325

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

16世紀に設立されたモンタルチーノでは最も古いワイナリーのひとつ。チェリー、チョコ、杉などの複雑な香りが入り混じる。滑らかな舌触りとシルキーなタンニンが特徴。

小売価格 ¥11,220

イル マッキオーネ社

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロジェンティーレ

1963年と1999年に植えられたプルニョーロ・ジェンティーレを用いて、セメントタンクで25～30日間マセレーション、木樽で30カ月熟成。

小売価格 ¥5,280

ボスカレッリ社

ロッソ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.

プルニョーロジェンティーレ
マンモーロ

華やかな香りで若いうちから楽しめるワイン。若木から手作業で収穫。醸造はステンレスタンクで野生酵母による発酵後、コンクリートタンクで数カ月熟成させています。

小売価格 ¥3,300

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ・ジェンティーレ
コロリーノ、マンモーロ
カナイオーロ

木製の発酵槽で野生酵母により発酵させ、アリエ産かスラヴォニア産の樽で18～24ヶ月熟成後瓶詰して、発売前にさらに数カ月の追熟をさせます。エレガンス、複雑さにフレッシュな果実味がバランスよく組み合わさり、10～20年は熟成を続けます。

小売価格 ¥5,060

イルコンヴェンティーノ社

2003年にイル・コンヴェンティーノのオーナーとなったアルベルト・ブリニ氏に、伝統的なワイン製法は、現在受け継がれている。イル・コンヴェンティーノのブドウ畑は、海抜300～350m、面積約10ヘクタール～12ヘクタール。ブドウ栽培に適した気候と風土に恵まれ、さらに有機農法を実践。土地への愛情が注がれたワインと言えます。

ビアンコ アンフォラ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア,グレケット
トレッビアーノ

少しゴールドがかった、鮮やかな黄色。バランスの取れた、上品な軽めの辛口。アンフォラでつくられる。2017年ヴィンテージのビアンコは全てアンフォラづくり。

小売価格 ¥2,750

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ ジェンティーレ
コロリーノ、カナイオーロ

濃厚な熟れた赤いベリー系の香り。ブラックチェリーなどを感じさせるフルーティな風味は、エレガントでしなやか、また少しタニックな印象があります。

小売価格 ¥4,640

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ ジェンティーレ
コロリーノ、カナイオーロ

ルビーレット色、強いスパイスや森の果実の香り。甘草の香りが余韻に残る。ビロードの様な口あたり。調和のとれた綺麗なタンニンを感じるフルボディ。オークの樽で30ヶ月、その後バリックで6ヶ月、ボトリング後6ヶ月。

小売価格 ¥6,050

イル カンビオ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
グロッソ

特に出来のいい年のその中でも選び抜かれたブドウだけで造られる、長期熟成に適したイル・コンヴェンティーノの自信作と言えるワイン。オーク大樽で36ヶ月、その後バリックに移して12ヶ月、ボトルで6ヶ月熟成。

小売価格 ¥7,150

トスカーナ州⑱　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

PALAZZO VECCHIO
パラッツォ ヴェッキョ社

ワイン造りはまだ歴史が浅く1952年からリッカルド・ゾルツィ候、そして1982年より現在のワイナリーの当主であるマルコスベルナドーリにより運営されている。

FANETTI
ファネッティ社

この土地で古くよりワイン造りを行ってきたファネッティ家。1920年代、当主アダモによって、「Vino Nobile di Montepulciano」という名が付けられた。のちにノービレの始祖となった家族でありながら、まったくもって堅実に、当時のワイン造りを継承してきた造り手。

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロジェンティーレ
カナイオーロネーロ
マンモロ

品種の特徴がよく表れており、赤い果物、土や獣臭、森の香りを感じさせ、柔らかいタンニンはバランスが良く、旨みや少しの甘さを感じさせるほどである。豚や牛を使った肉料理と相性が良く、伝統的なトスカーナ料理と合う。

小売価格 ¥3,520

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロジェンティーレ
カナイオーロネーロ
マンモロ

このワインはヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチャーノの長期熟成タイプで、色調も濃く、香りはスミレや甘草、胡椒や獣臭、根野菜など様々な香りが複雑に交じり合い、長い余韻が特徴的です。

小売価格 ¥4,950

ロッソ ファネッティ

赤ワイン/I.G.T.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーション。
野生酵母による醗酵を促す。その後オリ引きを行い、使い込んだ大樽(30hl)にて24か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め。

小売価格 ¥2,200

ロッソ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

樹齢20年。収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、使い込んだ大樽(20～30hl)にて24か月以上熟成。途中適宜オリ引きを行い、ノンフィルターにてボトル詰め。

小売価格 欠品・未定

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

収穫後、約2～3週間のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、使い込んだ大樽(20～30hl)にて48 か月の熟成。途中適宜オリ引きを行い、ノンフィルターにてボトル詰め。

小売価格 ¥3,960

Poderi SANGUINETO I e II
サングイネート社

フォルソーニ姉妹によって営まれるワイナリーです。1997年ヴィンテージから自家ボトリングを開始しました。

dei
デイ社

1964 年アリブランド・デイがボッソーナを購入し、葡萄を植えたのがデイの始まり。ボッソーナは古 くから土壌の複雑性と立地からモンテプルチャーノ最良の畑の 1 つと言われていた。

ロッソ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

若々しいルビーの色調で華やかな香りがあります。素朴で軽やかなボディですがサングイネートらしいバランスの取れた綺麗な味わいです。

小売価格 ¥3,190

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

ガーネットがかった魅惑的なルビー色で赤い果実やスミレの花、ほんのりとしたスパイスを伴う奥深く緻密な香りです。やわらかいタンニンと滑らかな果実味で実に優雅な味わいです。

小売価格 ¥5,750

ロッソ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ、メルロー

ステンレスタンクで28度以下で発酵。14～18日間のマセラシオン。6ヶ月ステンレスタンクで熟成後、澱引きしてボトリング。6ヶ月瓶間瓶内熟成。

小売価格 ¥3,410

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

ステンレスタンクで28度以下で発酵。野性酵母のみ。20～25日間のマセラシオン。その後、軽く澱引きし、24ヶ月スラヴォニアンオーク樽で熟成後、ボトリング。6ヶ月瓶内熟成。

小売価格 ¥5,720

サンクタカテリーナ

赤ワイン/I.G.T.

ブルニョーロジェンティーレ
カベルネ、メルローその他

ステンレスタンクで28度以下で発酵。野性酵母のみ。28日間のマセラシオン。その後、軽く澱引きし、24ヶ月スラヴォニアンオーク樽で熟成後、ボトリング。6ヶ月瓶内熟成。

小売価格 ¥12,100

トスカーナ州⑲　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ファットリア レ プピッレ社

1960年代、現オーナーであるエリザベッタ・ジェペッティ氏の義父アルフレッド氏は、スカンサーノ村ペレタ地区にある、2haの畑を購入し、自家消費用や顧客贈答用としてワインを造り始めました。「この地で偉大なワインを造りたい、その目標に生涯をかけよう」という思いを抱きます。

ポッジョ アルジェンタート

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニヨン ブラン
プティ マンサン他

白桃、パッションフルーツ、ハーブのようなエキゾチックな香り。ふくよかな果実味や爽やかな酸が楽しめる、ミネラル感溢れる辛口白ワインです。

小売価格 ¥2,640

モレッリーノ ディ スカンサーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
アリカンテ
チレージオーロ

ステンレスタンクにて醸造、熟成。チェリー、スミレの花、黒コショウなどのスパイスといった複雑な香りが楽しめる。引き締まった酸とタンニンが楽しめ、凝縮感のある果実香が余韻に残ります。

小売価格 ¥2,530

モレッリーノ ディ スカンサーノ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー

プピッレの顔とも言える「モレッリーノ・ディ・スカンサーノ」のリゼルヴァ版。樽の影響が色濃く出ていながら、マレンマらしい明るさのある果実味と、サンジョヴェーゼの酸が見事に合わさったワイン。

小売価格 ¥3,850

モレッリーノ ディ スカンサーノ リゼルヴァ ポッジョ ヴァレンテ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー

モレッリーノ・ディ・スカンサーノを代表する作り手、プピッレより待望のリゼルヴァが入荷！2年大樽熟成後、1年瓶内熟成。タバコ、ナツメグなどの複雑な香りに、赤い果実の豊かな味わい、まろやかな甘みが余韻に続きます。

小売価格 ¥6,050

サッフレディ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン
メルロー,プティ ヴェルド

僅か4haの単一畑で葡萄を栽培。100%バリックで18ヶ月熟成。カシスやブラックチェリーなどの凝縮された黒い果実の香りとスパイスのニュアンスが複雑にからみあっている。とてもきれいにバランスが取れており、タンニンも滑らかです。

小売価格 ¥20,350

モリス ファームズ社

今日のモリスファームズを築き上げた現当主ジュリオ・パレンティーニの父アドルフォの業績は計り知れません。様々な改革や従業員のマインドを変えていくことに非常な労力を使いました。モレッリーノ・ディ・スカンサーノが、'07年からD.O.C.G.に格上げされたのは、モリスファームズと他の2つの生産者によるもの、と高く評価されています。

サセッティ リヴィオ ペルティマリ社

ヴェルメンティーノ

白ワイン/I.G.T.

ヴェルメンティーノ
ヴィオニエ

葡萄はグロッセートからのものを使っています。もう少しリッチにしたいと考えて2002、2003年にヴィオニエを植え、2009年からブレンドしています。フレッシュでありながらなめらか、スパイシーでミネラル。

小売価格 ¥3,300

モレッリーノ ディ スカンサーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロ,シラー

27度に温度管理したステンレスタンクで発酵。樽は使用せずステンレスタンクで4ヶ月熟成させた後、瓶詰めし、出荷まで2ヶ月瓶熟させています豊かなフルーツの香りがあります。

小売価格 ¥3,080

モレッリーノ ディ スカンサーノ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ、メルロ
カベルネ ソーヴィニヨン

2年以上の熟成を経て造られるリゼルヴァは長期熟成向きの偉大な赤。味わいの要素が複雑にからみあって、飲み応え十分のワインに仕上がっています。

小売価格 ¥5,280

アッヴォルトーレ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カベルネ ソーヴィニヨン
シラー

1988年にアドルフォ・パレンティーニと、現在イタリアを代表するエノロゴの一人であるアッティリオ・パーリが生み出したスーパータスカンです。熟したフルーツやバニラの複雑な香り。フルボディで良いヴィンテージにしか造りません。

小売価格 ¥7,700

イストリチャイア

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
チリエジョーロ

熟した果実、甘くスパイシーでダークチェリーの香り。果実味があふれ飲みやすく、バランスのとれたエレガントな味わい。心地よいフレッシュさと酸味も魅力。

小売価格 ¥3,080

トスカーナ州⑳　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ポデーレ414社

シモーネ・カステッリがスカンサーノ地区に1998年に創立したワイナリー。有名なエノロゴであった父からノウハウを受け継いぎ、ナチュラルで美しいワインを造り上げています。

アンペレイア社

フォラドーリ家のオーナー兼醸造家のエリザベッタ・フォラドーリが中心となって友人達と共に設立したワイナリー。ワインに使用するブドウを選び、それに合った土地を探し求めた末、トスカーナ南部マレンマ地区、中世のエトルリア人の居住地だった村に醸造所を設立。

バディランテ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

赤黒果実、スパイス、インクなどの香り。非常に柔らかで滑らかな口当たり、旨みがあってシルキーなタンニンがぐっとワインを引き締めてくれます。軽めのボディながらそれを感じさせない満足感のある仕上がりです。

小売価格　¥2,530

モレッリーノ ディ スカンサーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ主体

よく熟したチェリーやブラックオリーブ、スパイスの香り。熟した果実味といきいきとした酸とともにアルコールのボリューム感を豊かに感じる温かみのある味わいがあります。

小売価格　¥4,180

ウンリトロ 1000ml

赤ワイン/I.G.T.

アリカンテ,カリニャーノ アリカンテ ブーシェ

若い樹やアンペレイアの畑で選別され落とされた葡萄を使用する。発酵 熟成はセメントタンクとエナメル樹脂タンク。熟成後、アッサンブラージュしてボトリング。

小売価格　取扱終了

ケポス

赤ワイン/I.G.T.

アリカンテ,カリニャーノ アリカンテ ブーシェ

収穫は全ての品種を一緒に行い、発酵も一緒に行う昔ながらの方法で行われる。発酵後にアッサンブラージュするよりも味わいが馴染み一体感が出てくる。混植混醸ならっではのなめらかさが魅力。11ヶ月セメントタンクで熟成。

小売価格　取扱終了

アンペレイア

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ フラン

標高600mの畑で最も樹齢の高いカベルネ・フランを中心にサンジョヴェーゼ、アリカンテ・ネロ、カリニャン、アリカンテ・ブシェをアッサンブラージュ。16ヶ月間大樽とセメントタンクで熟成。12ヶ月瓶内熟成してから出荷。

小売価格　取扱終了

テヌーテレ ファルネテ社

畑は標高120mから180mに位置しており、土壌は粘土や石灰岩を含んだ凝灰岩が 多く広がっています。南向き の畑は、サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニョンの栽培に最適と言えます。

テヌータ ディ カペッツァーナ社

第二次世界大戦後、アレッサンドロの息子であるウーゴが大学との協力体制を確立。このカルミニャーノの大地でより高品質なワインを作り出すことに最大の努力を重ね、現在のカペッツァーナの地位を確立していきました。今日では、ウーゴの子供たちがカペッツァーナ社の運営を行っています。

バルコ レアーレ ディ カルミニャーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ主体 カベルネ ソーヴィニヨン

ステンレスタンクにて発酵、熟成。濃いルビー色。心地よい果実味と鮮やかさ、そして程良いボディと優雅さを持ち合わせたワインです。

小売価格　¥2,750

カルミニャーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ主体 カベルネ ソーヴィニヨン

プラム、アメリカンチェリーのジャムなどを思わせる果実香、カラメル香、黒糖、ナッティーな風味、木質香、胡椒などのスパイス香、鉱物を感じるミネラルなどが香ります。

小売価格　¥3,960

トレッビアーノ ディ カペッツァーナ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ

琥珀のような深みのある黄金色のワイン。アーモンドや黄色の野の花、バニラなどの香りが印象的です。しっかりとした構成のある味わいで凝縮感があり、なめらかで洗練された風味で、バランスの良いワイン。余韻は長く持続性があります。

小売価格　取扱終了

バルコ レアーレ ディ カルミニャーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ カベルネ ソーヴィニヨン 他

紫がかったルビーレッド色。フルーツのエレガントで甘美な香りと少しオークの風味が感じられます。程よいボディの甘いタンニンと酸味のバランスが大変よくとれており、果実味が豊富なやわらかな味わい。

小売価格　¥3,850

カルミニャーノ ヴィッラ ディ カペッツァーナ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ主体 カベルネ ソーヴィニヨン

スパイシーなアロマのある、たっぷりとしてエレガントで甘い果実の香り。程よいタンニンの中に、丸みと甘味を感じ、バランスの良い酸味と絶妙なハーモニーを奏でます。長く持続性のある余韻の中で、赤い果実やスパイス感が楽しめます。

小売価格　取扱終了

トスカーナ州㉑　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

CA'MARCANDA
カ マルカンダ社

ピエモンテの現代的なワイン造り手であるガヤが、ボルゲリやモンタルチーノの土地を買付けて立ち上げたブランド。モンタルチーノ地区に16ha、ボルゲリに102haの土地を所有しています。

TENUTA SAN GUIDO
サン グイド社

元祖スーパータスカンとして30年以上にも渡り圧倒的な存在感を放ち続ける「イタリアワインの至宝」サッシカイア。先代のマリオ・インチーザ侯爵のボルドーワイン好きが高じて、1944年にボルドーのシャトー・ラフィットから持ち込んだカベルネ・ソーヴィニヨンの苗を作付したのがサッシカイアのはじまりです。

プロミス

赤ワイン/I.G.T.

シラー メルロー
サンジョヴェーゼ

帝王ガヤ熱望の地ボルゲリで生まれるメルロとシラーをブレンドした、ガヤ流「スーパータスカン」。甘みのある果実味が魅力の濃縮感ある味わい。

小売価格 ¥7,700

マガーリ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニョン
カベルネ フラン他

イタリアワインの帝王ガヤがトスカーナのボルゲリで造るシリーズ。ガヤの実力がいかんなく発揮され、全世界で高い評価を受けるプレミアムワイン。

小売価格 ¥11,000

レ ディフェーゼ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン
サンジョヴェーゼ

樹齢15年のぶどうの樹。果実の旨味と美しいミネラルが心地良いバランスに優れた1本。

小売価格 ¥4,290

グイダルベルト

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニョン
メルロー

カシスやブラックチェリー、ブラッドオレンジの濃密な果実香に加えて、西洋杉や甘草、楠、シガーのニュアンスが重なることで複雑な印象を与えます。

小売価格 ¥9,350

ボルゲリ サッシカイア

赤ワイン/D.O.C.

カベルネソーヴィニョン
カベルネ フラン

元祖スーパータスカンとして30年以上にも渡り圧倒的な存在感を放ち続ける「イタリアワインの至宝」サッシカイア。彼らの目指すスタイルとは、フィネス、バランス、酸を備えた古き良きボルドーの味わい。

小売価格 ¥31,900

ORNELLAIA
オルネッライア社

1981年、豊かな自然の恩恵をうけた美しい州トスカーナ・ボルゲリで創設されました。このボルゲリのテロワールを尊重する努力は、すべての生産工程で反映されています。

Grattamacco
グラッタマッコ社

1977年創立。ワイナリーの土地は丘の上、海に面したカスタニェート・カルドゥッチとボルゲリの間で、海抜100mに位置しています。ここは特に赤ワインの生産に向いた土地で、乾燥した温暖な気候で、夏の終わりには昼夜の寒暖差が大きくなります。収穫時には、注意深く手作業で選別されます。

レ ヴォルテ デル オルネッライア

赤ワイン/I.G.T.

メルロー、サンジョヴェーゼ
アリカンテ・ブーシェ
プティ・ヴェルド

深みがあり、複雑な要素を併せ持つこのワインの特徴的な味わいこそが、地中海の恵みです。オルネッライアのフィロソフィーを存分に映し出す、このワインだけの組み合わせの妙と言えます。

小売価格 ¥5,720

レ セッレ ヌオーヴェ デル オルネッライア

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ・ソーヴィニヨン
メルロー ,カベルネ・フラン
プティ・ヴェルド

オルネッライアのセカンドワイン。主に樹齢の若いブドウから造られ、オルネッライアの血筋が強く感じられます。複雑なアロマを持ち、独特のテロワールから生まれる個性的な特長がバランスよく表現されています。

小売価格 ¥11,000

グラッタマッコ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

濃厚な熟れた赤いベリー系の香り。ブラックチェリーなどを感じさせるフルーティな風味は、エレガントでしなやか、また少しタニックな印象があります。

小売価格 ¥8,580

ボルゲリ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニョン
カベルネ フラン他

やさしくパンチングダウンを繰り返しながら台形のオークの発酵槽（ティネッロ）とステンレスタンクで発酵。2年目のバリックで10ヶ月、その後最低6ヶ月の瓶内熟成を経てリリースされます。

小売価格 ¥5,720

ボルゲリ ロッソ スペリオーレ グラッタマッコ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニョン
メルロー他

ティネッロで自然発酵、やさしくパンチングダウンを繰り返しながら長期間マセラシオン、その後オーク樽で18ヶ月熟成。フルーティでバルサミコのノートがあり、粋で芳醇、凝縮感があります。

小売価格 ¥16,500

トスカーナ州㉒　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Guado al Melo

フィオリータ社

トスカーナ州ボルゲリ地区の中心、最高の地域と言われているカスタニェート・カルドッチ地区に1999年設立したワイナリーです。近くにはオルネライアがあります。オーナーであるミケーレ・シエンツァの家族で運営しています。最新のテクニックと伝統を上手くミックスさせた上品で繊細なワインを造っています。

レ マッキオーレ社

ライローネ

白ワイン/I.G.T.

ヴェルメンティーノ

優しく圧搾され一晩寝かせたあと、低温に保ち添加物を加えずに発酵させています。柑橘系、はちみつ、ミネラル、麦わら、レモングラスの爽やかな香り。ヴェルメンティーノらしい、ドライでしっかりとした酸味のフレッシュな味わいです。

小売価格 ¥3,080

バッコ イン トスカーナ

赤ワイン/I.G.T.

シラー
サンジョヴェーゼ

ソフトプレス、マセラシオンは2～3日間。発酵中は手作業でルモンタージュ。225Lのオーク古樽で細かい澱とともに6ヶ月熟成。週1回、手で攪拌。ワインが落ち着いたら、数回移し変え。

小売価格 ¥2,750

アンティッロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョベーゼ
カベルネ ソーヴィニヨン
他

ボルゲリの丘に位置する畑にて丁寧な剪定により収穫量を減らして手摘みした葡萄を使用。余計な添加物を加えずに発酵し、12ヶ月バリックで熟成後、3ヶ月以上瓶熟成。

小売価格 ¥4,400

ボルゲリ アティス

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニヨン
カベルネ フラン他

バリックで24ヶ月間、瓶詰め後に最低12ヶ月間熟成されます。長期熟成が可能であり、現状は非常にパワフルでスケールの大きい味わいです。

小売価格 ¥8,250

ボルゲリ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

メルロー
カベルネ フラン他

深みのある紫紅。カシスリキュール、濃縮したブルーベリーの果実香。柔らかい口当たり、ミネラルからくる旨みが強い。フレッシュさ香りの華やかさが際立つ赤ワインです。

小売価格 ¥4,950

テニメンティ ダレッサンドロ社

1988年には醸造家アッティリオ シェンツァ氏の指導のもと、この土地に最適の品種を探すための実験「ミクロヴィニフィカツィオーネ」をサンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラーの4つの品種で行います。その結果は顕著に表れ、この土壌と最適な品種はシラーだという結論に至りました。

マルシリアーナ社

トスカーナの名門「コルシーニ」家が激戦区・マレンマに所有しているワイナリー。

ビアンコ デル ボルゴ

白ワイン/I.G.T.

ヴィオニエ

バリックで6ヶ月間熟成の後、ステンレスタンクで落ち着かせる。粘土の多いフォンタルカの畑に植樹された若いヴィオニエを用いていて、2010年リリース。老若男女あらゆる人に食前・食中にこの地方のテロワールを感じながら飲んでほしいワインです。

小売価格 ¥3,300

ボルゴ シラー

赤ワイン/D.O.C.

シラー

イル・ボスコと比較するとマセラシオン期間は短く約15日間。果実の持つ素直なコクと、広がり、口当たりの良さを表現。1997～2002年にかけて植樹したシラーを使用。その中でも最も若いブドウを用いています。

小売価格 ¥3,300

イル ボスコ コルトナ シラー

赤ワイン/D.O.C.

シラー

樹齢の高い樹よりブドウを9月下旬から10月にかけて収穫。15～20日間のマセラシオンを行った後、バリックに移してマロラクティック発酵を終え、続いて約12ヶ月間フレンチ・オークのバリックで熟成。

小売価格 ¥7,480

ビリッロ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー
カベルネ ソーヴィニヨン

225Lのオーク樽で12ヶ月間熟成。深い色合い。熟した果実の旨みが豊かで、柔らかなタンニンと口当たり。濃厚で力強く男性的なフルボディで、噛み締めるような果実味と熟した果実のもつ甘味や旨味があります。

小売価格 ¥3,245

マルケ州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

テッラクルーダ社

アドリア海とアペニン山脈の真ん中、ペーザロの標高400mのなだらかな山岳地帯の数ヶ所に美しい畑を持ちます。醸造家には地元で活躍するジャンカルロ・ソヴェルキア氏を迎え、インクロッチョ・ブルーニ54を始め、その領域で発掘された土着品種を使ったワイン造りを行っています。ブドウは自然栽培法、半地下に作ったセラー内の最新設備を駆使し、クオリティー重視のエレガントで柔らかいワインを生み出します。

ビアンケッロ ディ メタウロ ボッカリーノ

白ワイン/D.O.C.

ビアンケッロ

フレッシュなフルーツや春に咲く花、アーモンドの香りが広がります。しっかりとした酸とミネラル、ドライな後口が楽しめる。

小売価格 ¥2,640

ビアンケッロ ディ メタウロSP. カンポダルキ アルジェント

白ワイン/D.O.C.

ビアンケッロ

リンゴ、グレープフルーツ、ハチミツの香り。ボリュームがあり、熟れた果実感とフレッシュな酸が心地よい。

小売価格 ¥3,300

インクロッチョ ブルーニ54

白ワイン/I.G.T.

インクロッチョ ブルーニ

1936年にブルーニ教授が生み出した、ソーヴィニヨンとヴェルディッキオの交配品種、インクロッチョブルーニ54から造られる珍しい白ワイン。アロマティックで心地よいほろ苦さを感じるミネラル感たっぷりの辛口。

小売価格 ¥3,630

ペルゴラ ロッソ ヴェッティーナ

赤ワイン/D.O.C.

アレアティコ

マルケ州で造られる、高い芳香性を持つアレアティコ種の女性的でチャーミングな赤ワイン。チェリーやバラ、スミレのほろ甘い香り。味わいはフルーティーで軽やか。タンニンが少ないのも特徴。

小売価格 ¥2,970

ペルゴラ アレアーティコSP. オルタイア

赤ワイン/D.O.C.

アレアティコ

バラのポプリにシナモンなどのスパイスの香り。果実の凝縮感と印象的なミネラル感、まろやかなタンニンと穏やかな酸と、しっかりとしたボディー。

小売価格 ¥4,400

テッラクルーダ社　マロッティ カンピ社

穏やかな丘陵地帯とブドウ栽培に適したテロワールに恵まれ、ラクリマ・ディ・モッロダルバとヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージ・クラシコの中心にあります。マロッティ・カンピ家はここで一世紀以上に渡り土地を所有していましたが、その内52haをブドウ畑としていました。また1999年には新しいワイナリー施設を設立し、テロワールの遺産ともいうべきワインとワイン文化を伝えるための努力をしています。

ヴィショラ（500ml）

甘口 デザート/（酒精強化）

アレアティコ/サクランボ

サクランボと赤ワインで作る、ルネッサンス時代から伝わるマルケの伝統的なデザートワイン。サクランボの高い香り。

小売価格 ¥3,630

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ アルビアーノ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

グレープフルーツなどの柑橘系果実のフルーティな果実味が溢れ、やがて白い花や白桃を思わせる甘い果実の香りが立ち込めてきます。

小売価格 ¥1,980

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ ルザーノ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

柑橘系果実や花の香りに加えて、ほのかにアーモンドのニュアンスも感じられます。果実味と酸味、そしてミネラルのバランスが絶妙。

小売価格 ¥2,750

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ リゼルヴァ　サルマリアーノ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルディッキオ

ステンレスタンクで発酵後、そのままシュール・リー状態で寝かせた後、20%をバリック、80%をステンレスタンクでそれぞれ12ヵ月熟成。

小売価格 ¥3,080

ラクリマ ディ モッロダルバ オルジョーロ

赤ワイン/D.O.C.

ラクリマ

選収穫されたラクリマ100%のみを使用、フレンチ・オークの小樽で12ヶ月間もの長い間、じっくりと熟成を行います。さらにボトリング後も6ヶ月以上の瓶熟成を経てリリース。

小売価格 ¥3,300

マルケ州② アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

マリア ピア カステッリ社

マリア・ピアと夫のエンリコによって、1997年よりワイン造りを始めた家族経営の小さなワイナリー。この土地はミネラルと鉄分を多く含む粘土石灰質の土壌。はるか昔に海であった事に由来すると云う。父の代から、少なくとも30年以上は化学薬品を使用していない畑は、キジや野ウサギが住む健康的な畑。オーガニックの認証は得てはいるが、ワインに表記はしていない。

ジュスティ ピエルジョヴァンニ社

ステッラ フローラ マルケ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

ペコリーノ、パッセリーナ
トレッビアーノ、マルヴァジア

開放樽にて20～25日のスキンコンタクト。その際に温度管理は行わない。その後、ブルゴーニュ産のバリックにて18ヶ月熟成後、瓶熟成。マンダリンやビターオレンジの香りと、ハーブのニュアンス。豊かな果実味のある辛口。

小売価格 欠品・5月中旬

サンティシドロ ロザート

ロゼワイン/I.G.T.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

収穫量を最小限にした葡萄を用い、12～15時間のマセレーション。その後、果皮を除いてステンレスタンクにて醗酵と熟成。赤い果実の爽やかで透明感のある香り。香りと同じく繊細な味わい。

小売価格 ¥4,180

ロラーノ マルケ サンジョヴェーゼ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

ステンレスタンクにて20日間程度のマセレーション醗酵の後、2年目の古いバリックにて12ヶ月熟成。ボトルにてゆっくりと休ませる。チェリーや甘いウッディーな香り。滑らかなタンニンと穏やかな酸味のバランスが素晴らしい。

小売価格 ¥5,280

エラスモ カステッリ マルケ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

モンテプルチアーノ

自然な温度で、大樽にて長期マセレーション醗酵。その後、バリックにて30ヶ月の熟成。濾過や清澄は行わない。様々なベリー、森の中に居る様な複雑な香り。しっかりとした骨格、キメの細やかなタンニン。

小売価格 ¥8,800

ラクリマ ディ モッロダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ラクリマ

選収穫されたラクリマ100%のみを使用、フレンチ・オークの小樽で12ヶ月間もの長い間、じっくりと熟成を行います。さらにボトリング後も6ヶ月以上の瓶熟成を経てリリース。

小売価格 ¥3,135

ファットリア マンチーニ社

たピノ・ノワールを植えた事が記録に残されている。当時から、この土地がピノ・ノワールに適している事を知っていたのだとルイジは云う。通常、マルケ州は粘土質土壌が主体だが、ここは石灰質や砂が多く痩せた土地。また、海からの影響を受ける冷涼な気候の為、ピノ・ノワールに適しているとの事だ。また、ミラノ大学の研究により、200年の歳月の中で変化し、適応を繰り返してきたここのピノ・ノワールは、ブルゴーニュのクローンとも異なる独自の物だと言う。正にこの土地の土着品種である。

ロンカリア コッリ ペサレージ

白ワイン/D.O.C.

アルバネッラ
ピノ ネロ

全房のままソフトプレス。その後、4ヶ月間のシュール・リーを経てリリース。マロラクティック醗酵は行わない為、リンゴ酸が豊富。海からの影響を受けたミネラル感、柑橘のニュアンス、瑞々しく伸びやかな酸が特徴的。

小売価格 ¥3,300

インペロ ブランド ピノ ノワール

白ワイン/I.G.T.

ピノ ネロ

ピノ・ネロ(黒葡萄)から造られた白ワイン。全房のままソフトプレス。その後、バリック内(新樽20%)にて12ヶ月のシュール・リー。木樽由来のヴァニラの甘く上品な香り。骨格のしっかりとした味わいで、長期熟成にも耐えうる。

小売価格 ¥8,250

フォカーラ コッリ ペサレージ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

葡萄は低温(9度)まで冷やした状態で、全て除梗されてからプレス。その後、澱と一緒にバリック内にて12ヶ月の熟成。フレッシュな木苺の香りと、甘やかな香り。程よい酸味で上品な味わいが心地良い。

小売価格 ¥5,940

フォカーラ リーヴェ コッリ ペサレージ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

葡萄は低温(9度)まで冷やした状態で、全て除梗されてからプレス。その後、澱と一緒にバリック内にて12ヶ月の熟成。フレッシュな木苺の香りと、甘やかな香り。程よい酸味で上品な味わいが心地良い。

小売価格 ¥8,250

ブルー

赤ワイン/I.G.T.

アンチェロッタ

葡萄は低温(9度)まで冷やした状態で、全て除梗されてからプレス。澱と一緒にバリック内にて14ヶ月の熟成の後、ボトル内で18ヶ月熟成。ワイン名にもある通り、深い青色を帯びた色調。力強さはあるが、どことなく繊細な味わい。

小売価格 ¥12,100

マルケ州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

レ テッラッツェ社

レ・テラッツェはマルケ州、ヌマーナに1882年創立された歴史ある生産者。モンテプルチアーノ種主体のロッソ・コーネロをワインを造る、トップクラスの生産者です。オーナーのアントニオ・テルニ氏は大のボブ・ディラン好きでも知られています。

モロデール社

1950年まで、かのナポレオン直系の子孫が所有していたワイナリー。その後競売にかけられ現在のオーナーが引き継ぎ、品質志向の素晴らしいワイナリーへ―と成長させました。

シャルドネ レ カーヴェ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

レモンやオレンジなど柑橘系の果実や青りんごのアロマの中に、かすかにフレッシュなタイムを思わせるハーブのニュアンスが感じられます。

小売価格 ¥3,960

ロッソ コーネロ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

フレンチオークの小樽で熟成されています。しっかりとした味わいのモンテプルチャーノ。果実と樽の香りが絶妙に融合。きれいな酸、タンニンも親しみやすい。

小売価格 欠品・未定

コーネロ リゼルヴァ サッシ ネーリ

赤ワイン/D.O.C.G.

モンテプルチアーノ

フレンチオークの小樽で熟成されています。しっかりとした味わいのモンテプルチャーノ。果実と樽の香りが絶妙に融合。きれいな酸、タンニンも親しみやすい。

小売価格 ¥6,380

ロッソ コーネロ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

スキンコンタクト9日間、ステンレスタンクにて2ヶ月間の熟成。その後、樽にて18ヶ月間熟成を行う。ルビーレッド色。繊細で柔らかく、ラズベリーやブラックベリー、プラムを思わせるアロマ。

小売価格 ¥3,080

コーネロ リゼルヴァ ドリコ

赤ワイン/D.O.C.G.

モンテプルチアーノ

周辺に柔らかなの錆色を含むマルーンレッド。豊かに広がるアロマはモンテプルチアーノの可能性を十分に感じます。果実味と酸味のバランスが口の中で良く、柔らかなタンニンがワインの骨格の良さを引き出します。

小売価格 ¥6,600

サルタレッリ社

1960年、葡萄栽培農家として設立された「サルタレッリ」。1972年遂に葡萄での販売を止め、自分達でボトリングまで行うようになった。現在の当主は「パトリッツィア」「ドンナテッラ」夫妻。彼等は元々パン職人だったが、1989年、父親が亡くなったのを機にカンティーナを引き継いだ。

イル ポレンツァ社

ブリュット ヴェルディッキオ

スパークリング/D.O.C.

ヴェルディッキオ

シャルマー方式ながら、通常よりも長く6カ月に渡って澱とともに熟成。ヴェルディッキオ本来の質実剛健な味わいに、豊かな泡と熟成感が躍動感と複雑さを添えています。

小売価格 ¥2,750

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

旨みが凝縮した果実味とミネラルを感じ、ヴェルディッキオ本来の厚みとミネラルの力強さがしっかりと凝縮されています。

小売価格 ¥2,090

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ トラリヴィオ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

15haの単一畑から造られる。区画ごとに熟度を見て別々に収穫。ﾍﾞｰｽのﾜｲﾝと違い厳しい選果を行い除梗せず空気圧で優しく圧搾。低温で醗酵。

小売価格 ¥3,410

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ バルチャーナ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

遅摘み辛口ヴェルディッキオ。香りはパイナップル、ハチミツ、紅茶、シナモン、胡椒と複雑。口中はねっとりとした質感でドライ。圧倒的な存在感。

小売価格 ¥5,940

コスミーノ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン

イル ポレンツァがカベルネソーヴィニョンとカベルネフランのブレンドで造るボルドースタイルの赤。完熟したブラックベリー、プラムに、レザーやタバコ、樹皮、スパイシーなニュアンスが複雑に絡み合う深みのある印象。

小売価格 ¥5,280

マルケ州④　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

GAROFOLI

ガロフォリ社

ガロフォリ家がこの地でワイン造りとその販売を始めたのは1871年でした。現オーナーのカルロとジャンフランコ兄弟は4代目としてその歴史と伝統を尊び守りながら、ブドウにプラスとなる最新の技術や設備を導入し、さらなる発展に努めています。彼らはこの土地で生まれ、この気候と土で育まれてきたこれらの品種をこよなく愛して信じ、素晴らしいワイン造りを続けています。

ブリュット スプマンテ

スパークリング/I.G.T.

ヴェルディッキオ

白くきめ細やかな持続性のある泡。熟れた白桃の風味を伴う、若々しく果実味あふれる凝縮感のある香り。

小売価格 ¥2,750

アンティカ オステリア ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ ヴェルディッキオ

収穫されたブドウは直ちにソフトプレスされ、果汁をフィルター濾過した後ステンレスタンクで発酵。フルーティーで軽やかな口当たりは、デイリーワインとして最適。コスト・パフォーマンスの高さが光る一本です。

小売価格 ¥1,650

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ ポディウム

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

熟成はステンレスタンクで5ヶ月。香りは濃厚で、熟れた黄色い果物の香りにハチミツと柑橘系の上品な香りが合わさって、複雑さ、余韻の長さを与たえています。

小売価格 ¥4,180

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ リゼルヴァ セッラ フィオレーゼ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルディッキオ

珍しいブラケットの辛口です。2～4日間マセラシオンを行い、ステンレスタンクで発酵。香はライチやバラのようですが、口中はドライな味わいです。少し冷やして前菜に合わせて。

小売価格 ¥4,620

アンティカ オステリア ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

モンテプルチャーノ サンジョヴェーゼ

ブドウは不要な部位を取り除いてから破砕し、発酵、少しの間澱の上で寝かせます。若飲みが基本。フルーティーで軽やかな口当たりは、デイリーワインとして最適。コスト・パフォーマンスの高さが光る一本です。

小売価格 ¥1,650

GAROFOLI

ガロフォリ社

ラ マルカ ディ サンミケーレ社

アドリア海に面するアンコーナの西北部に位置するイエージ村にあるラ・マルカ・ディ・サンミケーレ。畑はイエージ村の北西部、標高400mに位置し、山の形状の関係で風の通り道になっており、病気が少なくとても恵まれた環境です。現在は農薬を使用しない太陽暦に基づいたビオディナミ農法でブドウを栽培しています。

ロッソ コーネロ ピアンカルダ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

熟成は樽で約1年間。その後瓶内で6ヶ月。熟れた果実、プラムなどの複雑でリッチな香り、タンニンがしっかりしていながら洗練されたドライな味わい。

小売価格 ¥2,970

コーネロ リゼルヴァ アゴンターノ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

熟成はフランス産バリックで18ヶ月。熟した赤い果実の濃厚で複雑な香りがスパイス感、樽のバニラのニュアンスとともに広がる。

小売価格 ¥5,060

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディイエージ クラッシコ SP. カーポヴォルト

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

標高400mの石灰質土壌。圧搾しステンレスタンク、7～8ヶ月間シュールリーで熟成しています。火打ち石、柑橘類、蜂蜜のニュアンスがあります。

小売価格 ¥3,520

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディイエージ クラッシコ リゼルヴァ パッソレント

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

圧搾し大樽で発酵、シュールリーで12ヶ月熟成。少なくとも1年間瓶熟成。バニラ、ジネストラ、柑橘系、蜂蜜などのニュアンスがあります。

小売価格 ¥5,060

マルケ ロッソ バスティアンコントラリオ

赤ワイン/I.G.T.

モンテプルチャーノ

除梗、破砕後短期間マセレーションしステンレスタンクで12ヶ月、12ヶ月間瓶熟成。ルビー色でアマレーナ、スパイス、リコリスのニュアンスがあります。酸がしっかりとしていて、アルコールとのバランスが良いです。

小売価格 ¥3,850

マルケ州⑤　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

サンタ バルバーラ社

元銀行家という異色の経歴を持つオーナー、ステファノ・アントヌッチ率いる、サンタ・バルバラ。バルバラ周辺の土着品種である、ヴェルディッキョ、モンテプルチャーノ、ラクリマと、偉大な国際品種であるメルロー、カベルネ、シャルドネを栽培。消費者の想像力を大いにくすぐる、メッセージ性のあるワイン造りをターゲットにしています。

ヴェルデッキオ デイ カステッリ ディ イエージ ステ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

スパイスと野菜の香りがミックスした強めのトロピカルフルーツの香り。わずかな苦味を伴います。

小売価格 ¥2,310

ロッソ ピチェーノ ステ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ モンテプルチャーノ

モンテプルチャーノとサンジョヴェーゼあ織り成す絶妙な味わい。紫がかった濃いルビーはスミレの花のニュアンスと透明感あふれるフレッシュさが魅力

小売価格 ¥2,310

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ レ ヴァッリエ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

リンゴ、グレープフルーツ、ハチミツの香り。ボリュームがあり、熟れた果実感とフレッシュな酸が心地よい。樹齢45年のビアンケッロを遅摘み、樽とステンレスで熟成。

小売価格 ¥3,960

ヴェルディッキオ カステッリ デイ イエージ リゼルヴァ タルディーヴォマ ノン タルド

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

スパイスと野菜の香りがミックスした強めのトロピカルフルーツの香り。わずかな苦味を伴います。

小売価格 ¥7,700

マルケ ロッソ パトス

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ フラン

3週間ステンレススチールの樽で作られ、18ヶ月熟成。。ブラックベリー、ラズベリー、レッドペッパー、カカオ、メンソールの香り。まろやかで柔らかいタンニンを感じられます。

小売価格 ¥7,480

サンタ バルバーラ社

ファットリア コロンチーノ社

アンドレア フェリーチ社

パッシート リーナ ビアンコ 375ml

デザート白/D.O.C.

ヴェルディッキオ

ステンレススチールの樽で発酵。ハチミツや砂糖漬けのフルーツ、スパイスや胡椒のような香り、アーモンドのようなコクのある味わい。長く続く素晴らしい余韻です。

小売価格 終売

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ イル バッコ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

様々な畑をブレンドして造るベーシックキュヴェ。ゴールドがかった綺麗な麦わら色。リンゴやパイナップルなどの熟れた果実や白い花を思わせるクリーンなアロマが広がります。

小売価格 ¥3,300

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ イル コロンチーノ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

標高300～420mの粘土質土壌の南東向き斜面の畑で造るヴェルディッキオ。ステンレスとコンクリートのタンクにて醗酵と熟成。黄色を帯びた綺麗な麦わら色。白桃や熟した果実の甘やかなアロマ。

小売価格 ¥4,400

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

イエージ地区の穏やかな丘に囲まれたアピーロにある8つの区画のブレンド。キウイやエキゾチックなフルーツ、野生のフェンネルやタイムのフレッシュなアロマ。

小売価格 ¥3,630

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ リゼルヴァ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

所有している畑の中で最も重要な1.5ヘクタールの畑、サン フランチェスコ（単一畑）で栽培されたブドウのみを使用。単一畑の樹齢は50年。柑橘系の香りに綺麗な酸、程良いコクとミネラルリッチな味わいの上質な白ワイン。

小売価格 ¥7,810

マルケ州⑥　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ベリサリオ社

コッレステファノ社

ラ モナチェスカ社

モナチェスカの畑は以前は塩田だった事もあり、ミネラルと酸、塩味を感じさせ、複雑なアロマを持つ長期熟成型のワインとなります。

ヴェルディッキオ ディ マテリカ　チェッロ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

ステンレスタンクにて10か月、瓶内にて2カ月熟成。強いグレープフルーツに、白い花とアカシアのハチミツを感じます。豊富な酸とミネラルに、後味にレモンを感じます。

小売価格 ¥2,640

ヴェルディッキオ ディ マテリカ リゼルヴァ カンブルジャーノ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

短期間のスキンコンタクト後40日間発酵。ステンレスタンクにて12ヶ月、10%をフランス産バリックにて10ヶ月熟成。バニラや爽やかな花の香り、若干のハチミツやバターを感じます。

小売価格 ¥4,400

ヴェルディッキオ ディ マテリカ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

緑がかった淡い麦わら色の外観。香りには清涼感のある青リンゴや柑橘類にハーブ、ミネラルのアロマが感じられます。マテリカの個性とも言えるミネラル感がたっぷりと感じられます。

小売価格 ¥3,080

ヴェルディッキオ ディ マテリカ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

以前は塩田であった。その特異な条件を生かしミネラリーで酸度の高さと共に高い熟度を併せ持ち、アニスや、石油のような独特の風味を持つ唯一無二のワインを産んでいる。

小売価格 ¥2,750

ヴェルディッキオ ディ マテリカ リゼルヴァ ミルム

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

圧倒的に粘土の多い3ヘクタールの畑。10月の最終週まで収穫を遅らせる。限界まで樹の上で熟させることで豊かな厚みとエキゾチックな香を得る。最良年のみの生産。自他共に認めるマテリカ最高のワイン。

小売価格 欠品・未定

コルパオラ社

カーザ ルッチョラ社

ヴァルテルマットーニ社

モナチェスカの畑は以前は塩田だった事もあり、ミネラルと酸、塩味を感じさせ、複雑なアロマを持つ長期熟成型のワインとなります。

ヴェルディッキオ ディ マテリカ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

爽やかな柑橘と、白い花やビターアーモンドの香り。酸が果実味を支え、ミネラル感と塩味の余韻が長く続きます。

小売価格 ¥3,740

ヴェルディッキオ ディ マテリカ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

ステンレスタンクで8-9カ月熟成、6ヶ月以上瓶内熟成。白い花、りんご、洋ナシの香り。フレッシュできれいな酸に、瑞々しくはっさくなど柑橘系のボディある白。カルパッチョや生ハム、野菜などのアンティパストに。

小売価格 ¥3,630

ヴェルディッキオ ディ マテリカ リゼルヴァ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

ステンレスタンクで9カ月熟成、セメントタンクで9カ月＋瓶熟成5カ月。香りは凝縮感があり、スパイス、バルサミコなどの妖艶な香りにフローラルでハーブ的。味わいは果実の凝縮感と丸みのあるふくよかな味わい。

小売価格 ¥4,950

コセコセ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン

カストラーノ村の重い粘土質土壌の畑に育つ樹齢60年のサンジョヴェーゼ100%。南西向きでとてもよく熟す0.7haの畑。10月初旬に収穫。ステンレスタンクで発酵、マセラシオン15～20日間。熟成もそのままステンレスタンクで8ヶ月間。

小売価格 ¥3,630

アルシュラ

赤ワイン/I.G.T.

モンテプルチアーノ

カストラーノ村の重い粘土質土壌の畑に育つ平均樹齢35年のモンテプルチャーノ。標高300mの3つの畑を別々に収穫、発酵させる。発酵は野性酵母のみでステンレスタンク。マセラシオンは20日程度。熟成は古バリックで15～20ヶ月間。

小売価格 ¥5,060

マルケ州⑦　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

VELENOSI ヴェレノージ社

アドリア海沿岸のほぼ中心に位置するマルケ州・アスコリ ピチェーノで、ワイン造りを行うヴェレノージ。小さいころから父親の自家用のワイン造りを手伝っていたエルコレ氏が、抑えきれない情熱とともにアンジェラ夫人と始めたワイン造りは徐々に広がり、9haから始まった畑はいまや140ha以上にまでなりました。

ヴェレノージ シャルドネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

ブドウの収穫には手間をかけ、完熟具合を見ながら数回に分けて手で摘み取り、香りを維持するために、10度前後で2月頃までステンレスタンクで熟成。澱と一緒に撹拌を行い、樽熟成のようなクリーミーな味わいに仕上げています。

小売価格 ¥2,310

ロッソ ピチェーノ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

すみれ色のニュアンスのあるルビー色。スミレなど紫系の花や果実の香り。スキンコンタクトは約20日間。少し低めの温度でお楽しみください。

小売価格 ¥1,540

ロッソ ピチェーノSP
イル ブレッチャローロ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

花や紫色の果実、真っ赤なバラの花びら、次第にスパイス、かすかなシナモン、コーヒー。しっかりと深みのある赤で、タンニンもしっかりと感じられます。

小売価格 ¥2,310

ペコリーノ レーヴェ

白ワイン/I.G.T.

ペコリーノ

収穫した葡萄は小箱に入れ、セラーへ運ぶまで低温に保ちます。プレス前にコールドマセラシオンを行ないます。樽で発酵。熟成は、50%をフレンチオーク樽、残りをステンレスタンクで7～8ヶ月行い、複雑さを出しています。

小売価格 ¥4,400

ロッソ ピチェーノSP.
ロッジョ デル フィラーレ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

品種ごとに仕込みます。除梗してから、ポンピングオーバーと温度管理が出来る100hlのステンレスタンクで発酵。醸しは約28日間です。フランスのメーカー　ベルトミューのバリック（新樽も使用）で18ヶ月熟成させます。

小売価格 ¥6,050

CIÙ CIÙ
SOLCHI RADICI SOGNI
チウ チウ社

美しい緑に囲まれた彼らの畑はロッソ・ピチェーノ・スペリオーレの生産地の中心に位置します。子、マッシミリアーノとウォルターの兄弟を中心に年間100万本のワインを造り出しています。

SANGIOVANNI
サン ジョヴァンニ社

エヴォエ

白ワイン/I.G.T.

パッセリーナ

バルーンで優しくプレス、果汁は一旦冷却後ステンレスタンクで温度管理しながら発酵。発酵後そのままタンクで一定期間静置した後瓶詰めし、1～2ヶ月間瓶熟成させます。

小売価格 ¥2,200

オッフィーダ ペコリーノ
メルレッタイエ

白ワイン/D.O.C.

ペコリーノ

プレスの前に低温浸漬、アロマを引き出し酸化を防ぐため、ドライアイスで冷却しながら破砕。タンクから移動した果汁はミディアムサイズのオーク樽で10日間天然酵母で発酵、イタリア産大樽で6ヶ月、さらに3ヶ月瓶熟成。

小売価格 ¥2,640

ロッソ ピチェーノSP.
ゴティコ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

伝統的な方法で発酵温度をコントロールしながら天然酵母で発酵、イタリア産の大樽で12カ月間熟成。3年の熟成を経て飲み頃となります。

小売価格 ¥2,750

ザグロス オッフィーダ
ペコリーノ

白ワイン/D.O.C.G.

ペコリーノ

輝きのある麦藁色。香りのインパクトが強く、熟れた洋ナシや桃の香り、しっかりしたバニラや蜂蜜の香りが混ざり合います。ふくよかな口当たりで豊かな果実味が楽しめる白ワインです。

小売価格 ¥3,300

ロッソ ピチェーノ スペリオーレ
レオ グエルフス

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

いきいきとしたルビー色で、アメリカンチェリーやブラックベリーなどのフルーツ香が顕著に現れる。しっかりとしたボディ感とインパクト、バランスの良いタンニン。醗酵：ステンレスタンク、熟成：オーク樽熟成　18カ月

小売価格 ¥2,695

マルケ州⑧　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

BOCCADIGABBIA ボッカディガッビア社

1950年まで、かのナポレオン直系の子孫が所有していたワイナリー。その後競売にかけられ現在のオーナーが引き継ぎ、品質志向の素晴らしいワイナリーへ一と成長させました。

SAN SAVINO シモーネ カペッチ社

マルケの白の土着品種ペコリーノを現代に復活させ、マルケのペコリーノとして初めてのトレビッキエリを獲得。ペコリーノを牽引する第一人者として揺るぎない地位を築いている。

ガルビ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
ソーヴィニョン他

12日間ステンレスタンクにて発酵。それぞれのブドウ品種の持つアロマを際立たせるため、温度管理を行います。発酵後、ブレンドし、翌年の春先にボトリング。

小売価格 ¥2,200

ロッソ ピチェーノ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

ステンレスタンクで長期間のマセラシオンを行ったあと、一部フレンチオークで10ヶ月間熟成。その後、ワイナリーで寝かせ、飲み頃のタイミングでリリース。

小売価格 ¥2,860

チプレア

白ワイン/D.O.C.G.

ペコリーノ

洋梨や白桃の香りに少しクリームのニュアンス、レモンのシャキッとフレッシュな酸。味わい後半にフルーツのヴォリューム感が広がります。

小売価格 ¥3,410

ピクス

赤ワイン/I.G.T.

モンテプルチアーノ 70%
サンジョヴェーゼ 30%

ステンレスタンクで発酵、バリック12-15ヶ月熟成（新樽50%）。チェリーやプラムのリッチな香りの中には、シナモンやリコリスなどの甘いスパイスのニュアンスも。赤や黒の果実に溢れ、タンニン・酸のバランスが良い。

小売価格 ¥3,630

UMANI RONCHI ウマニロンキ社

イタリア中部の東海岸、美しい自然に恵まれたマルケ州のワイナリー、ウマニ・ロンキ社。設立は1955年。いち早く近代的な畑の管理法やブドウ栽培法、新しいワイン醸造法を取り入れました。

PIERSANTI ピエールサンティ社

モンテプルチアーノ ダブルッツォ ”ビアンキ”

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

スミレ色がかったルビー色。デリケートで心地よい香りと、やわらかいタンニンのまろやかな赤ワインです。

小売価格 ¥1,705

ヴェルディッキオ　クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

プレスの前に低温浸漬、アロマを引き出し酸化を防ぐため、ドライアイスで冷却しながら破砕。タンクから移動した果汁はミディアムサイズのオーク樽で10日間天然酵母で発酵、イタリア産大樽で6ヶ月、さらに3ヶ月瓶熟成。

小売価格 ¥1,870

LH2 メトド クラッシコ エクストラ ブリュット

スパークリング・ワイン/I.G.T.

ヴェルディッキオ
シャルドネ

バリック熟成のシャルドネとヴェルディッキオを32ヶ月熟成。口当たりはクリーミーで心地よい発泡性があり、程よいミネラル感が感じられます。個性的で深みのある、非常に魅力的なスプマンテです。

小売価格 ¥5,500

ヴェルディッキオ ディCDJ サンパオロ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

柑橘系の果実の香り。凝縮された果実味とまろやかなボディが感じられ、上品な酸味と心地よい微かな苦味が余韻にきれいに残る。ふくよかな辛口。

小売価格 ¥2,090

ウンブリア州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

PALAZONE
パラッツォーネ社

オルヴィエートで古くから“質に拘っているのが”名門パラッツォーネ。1969年にイル・パラッツォーネ荘園を購入し、植替え、量から質への転換をオルヴィエートで最初に行った。土壌は貝の化石を多く含む多孔質石灰石を主とした泥灰粘土質。標高は300～400m。オルヴィエートDOC全体はまだまだかつての名声を取り戻したとは言えない様だが、現当主ジョヴァンニの奮闘により、周りの生産者にも多大な影響を与え少しづつですが、優良生産者が増え高品質のオルヴィエートが増えてきています。

グレック

白ワイン/I.G.T.

グレケット

標高280m、最も優れたグレケットの畑から収穫。黄金がかった麦わら色。黄桃など熟した果実やハーブの香り。味わいはミネラル感とグリセリンを感じさせる酸味がバランスよく、軽くタンニンを思わせる渋みもあります。余韻も長め。

小売価格　終売

オルヴィエート クラシコ スペリオーレ テッレ ヴィネアーテ

白ワイン/D.O.C.

プロカニコ,グレケット他

長い経験に基づきパラッツォーネでは正当なオルヴィエートを表現する為に5種類の伝統品種を、それぞれの特性に合った区画に植えた。最新技術を取り入れながら、一方では手作業で葡萄の質を高める努力も続けています。

小売価格　¥2,200

ヴィオニエ

白ワイン/I.G.T.

ヴィオニエ

1994年ファーストリリースのイタリアでは珍しいヴィオニエ100%。
白い花、白桃の香りが華やかに広がる、完成度の高いヴィオニエ。

小売価格　¥3,520

オルヴィエート クラシコ スペリオーレ カンポ デル グアルディアーノ

白ワイン/D.O.C.

プロカニコ,グレケット他

カンポ デル グアルディーノという単一畑は非常に複雑で、10mごとに地質が変わっています。年間600ケースのみ生産。10月初めまで収穫を遅らせ例外的な深みを味わいに持たせています。

小売価格　¥4,180

ムスコ

オレンジワイン/I.G.T.

プロカニコ,マルヴァジア

オルヴィエートの伝統に回帰し、3つの品種を混植。一緒に収穫して栗の開放木樽で果皮ごと発酵。栗の樽で1年熟成。その後、8ヶ月ダミジャーナで落ち着かせてからボトリング。醸造の全工程は手作業。

小売価格　¥7,150

セルジオ
モットゥーラ社

ヴィテルボ県チヴィテッラ・ダリアーノ村とオルヴィエートに約130ヘクタールの葡萄畑を所有。『陸の孤島』と称されるように、大都市ローマ、フィレンツェに近接していながら都市化や産業発展の影響を受けず、また近郊都市ではオルヴィエートを代表に中世の街並みの景観を残す歴史的な街から産出されています。

オルヴィエート クラシコ トゥラグニャーノ

白ワイン/D.O.C.

プロカニコ,ヴェルデッロ他

野生のミント、セージ、タイム等、清涼感のあるハーブの香りが印象的。ダンシングハリネズミがモチーフ。汚染されていない綺麗な土地を好むハリネズミがセルジオモットゥーラの葡萄畑にはハリネズミが沢山生息しています。

小売価格　¥3,410

ポッジョ デッラ コスタ

白ワイン/I.G.T.

グレケット

花の香りとパイナップルやマンゴーといったエキゾチックな香りが印象的。フレッシュ&フルーティーなテイストながら、心地よい苦みや旨みが溶け込み深みのある味わい。

小売価格　¥3,630

ラトゥール ア チヴィテッラ

白ワイン/I.G.T.

グレケット

深いルビー色が熟成と共にガーネット色に変わっていく。果実味豊かな濃厚な香り。ドライで程よい酸による爽やかな口当たり。熟成と共に繊細さが増し、個性に調和が生まれる。数年寝かすとより美味しさが増す。

小売価格　¥5,280

カステッロ
デッラ サラ
アンティノリ社

中世の面影を残すカステッロ・デラ・サラ城は、1300年代から近郊のオルヴィエートの街を統治してきたモナルデスキー家のアンジェロによって1350年に建てられました。

カステッロ デッラ サラ チェルヴァロ デッラ サラ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ,グレケット

「ガンベロ・ロッソ」において最高評価のトレ・ビッキエリを20回以上受賞している、アンティノリを代表する白ワイン。長期熟成を想定した白ワインとして造られたチェルヴァロはイタリア白ワインの歴史を変えたとさえ言われています。

小売価格　¥10,450

カステッロ デッラ サラ ピノネロ

赤ワイン/I.G.T.

ピノネロ

偉大なワインメーカー、アンティノリ社が、ウンブリア産のピノ・ノワールで造る赤ワイン。優しい果実味を官能的に感じられる、魅力的な1本。

小売価格　¥7,700

ウンブリア州②　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

パオロ ベア社

モンテファルコ・サグランティーノ最上の造り手として知られるパオロ・ベア。1980年から自家瓶詰めをスタート、自然と人間の共生を最低限の義務と考え、ビオディナミ農法を実践。醸造面でも、野生酵母の使用、温度管理等のコントロールを一切せずに醸造を行い、ノンフィルターでボトリング。

スカッチャ ディアヴォリ社

ロッカフィオーレ社

サン ヴァレンティーノ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
サグランティーノ
モンテプルチャーノ

彼らがサン・ヴァレンティーノと呼ぶ区画のサンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ、サグランティーノを使用したワインで、もともとはモンテファルコ・ロッソDOCとしてリリースされていました。

小売価格 ¥7,040

モンテファルコロッソ リゼルヴァ ピパレッロ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
モンテプルチャーノ
サグランティーノ

パオロ ベアの「ロッソ ディ モンテファルコ リゼルヴァ」はサグランティーノに対して勝るとも劣らない偉大なワインです。サンジョヴェーゼを主体に圧倒的なポテンシャルと存在感を持つリゼルヴァです。

小売価格 ¥13,200

モンテファルコ サグランティーノ パリアーロ

赤ワイン/D.O.C.G.

サグランティーノ

ワインはサグランティーノというブドウの特性が濃く反映された、凝縮性の高いものとなっています。フィルタリングがワインの風味やエキスを減少させると考える彼は、フィルタリングを全く行いません。

小売価格 ¥11,550

モンテファルコ サグランティーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サグランティーノ

16ヶ月バリック熟成、その後最低9ヶ月間瓶内熟成。複雑かつエレガント、フルーティー、赤い果実、プラム、スパイスの香りやハーブと皮のニュアンスも感じ取れます。

小売価格 欠品・未定

フィオルフィオーレ

白ワイン/I.G.T.

グレケット ディ トーディ

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く上品で複雑。野菜メインのプリモ・ピアット、白身肉、ソフトまたはセミハードのチーズと最適。

小売価格 ¥3,300

ペルティカイア社

グィード・グアルディは長い期間、コルペトローネやスカッチャディアヴォリといった生産者の下でブドウ栽培とワイン造りを学び。2000年にスカッチャディアヴォリが所有していた畑を購入しまし生産を開始。

カンティーナ ゴレッティ社

この地に古くから根差し、ゴレッティ家が広く所有する自社畑から作られたグレケットは特にコストパフォーマンスが高く、過去には「ウンブリア州No.1コストパフォーマンス」を獲得。大部分がイタリア国内で消費されていましたが、品質の高さとリーズナブルな価格が噂を呼び、徐々に世界にも知れ渡るようになりました。

ウンブリア グレケット

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ,グレケット

アプリコットや黄桃のような果実香が主体。豊かな果実味とのびやかですっきりとした酸味が心地よい。さわやかな辛口で、後味に苦味を感じる。ステンレス6ヶ月、瓶内熟成2ヶ月。

小売価格 ¥2,970

ウンブリア ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
コロリーノ,メルロー

プラムやサクランボ、フランボワーズなどの果実香が主体。なめらかでキメの細かいタンニン分が心地良い。しっかりとした酸味をフィニッシュに感じる。ステンレス6ヶ月、瓶内熟成3ヶ月。

小売価格 ¥3,520

モンテファルコ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ、
メルローサグランティーノ

ルビー色。完熟イチゴの果実香に、松やコーヒー豆、シナモンのニュアンス。赤い果実味が豊かで、全体のバランスがよい。力強さと上品さ。少し乾いたタンニンと長い余韻。

小売価格 ¥3,135

モンテファルコ サグランティーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サグランティーノ

エッジにガーネット。熟れた赤果実と黒果実にココア、バニラ、甘草、シナモンなどのスパイスがとても複雑。品種の特徴である力強さはあるが、こなれておりバランスが良くエレガント。

小売価格 ¥4,620

イル モッジョ

白ワイン/I.G.T.

グレケット

蜜をたっぷり含んだグレープフルーツに上品なバニラ香。木樽の熟成によるまろやかさとフレッシュな果実味が見事なハーモニー。余韻も長く楽しめる高品質な白ワイン。

小売価格 欠品・5月中旬

ラツィオ州　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ポッジョ レ ヴォルピ社

1970年代にアルマンド・メルジェにより創立された会社は「誠実に働く人間の努力に報いてくれる土地で生産をしている」いう信念のもと、高品質のワイン生産者に成長。家族の伝統を継承する息子フェリーチェが1990年代初めに、国内外の最も興味深いワイン用ブドウを深く研究した後、醸造に革新的過程を導入し、ポッジョ・レ・ヴォルピブランドを立ち上げました。約40ヘクタールの畑を有し多様なワインを生産するワイナリー。

フラスカーティ スーペリオーレ

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア、トレッビアーノ、ソーヴィニョン

新鮮なフルーツの強く華やかな香りが心地よく、酸と果実味がマイルドに調和した爽やかな飲み口。

小売価格 ¥1,980

フラスカーティ スーペリオーレ リゼルヴァ エポス

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア カンディア
マルヴァジア ラツィオ
トレッビアーノ

色調はやや緑を帯びた麦藁色。木になったまま干し葡萄状になった葡萄に由来する甘いアーモンドの香りとトロピカルフルーツの印象が融合した濃厚で複雑なブーケ。遅摘みブドウならではの豊満で柔らかい口当たりにリッチな風味。

小売価格 ¥2,970

ドンナルーチェ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア,グレコ
シャルドネ

白い花や熟れた果物の香りから始まり、続いてライチや杏子、バルサミコなどの香りも感じとられます。味わいはアタックにしっかりとした果実味があり、旨みやミネラル感。力強くアロマティックさもありますが、全体的にエレガント。

小売価格 ¥3,520

ローマ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア プンティナータ

トロピカルフルーツの凝縮感のある香りがあふれ、甘いアーモンドやヘーゼルナッツ、柑橘類への花へと変化していきます。フローラルな風味、果実味が広がり、やわらかい口当たりと豊かなミネラルを感じます。

小売価格 ¥2,640

ローマ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチャーノ
シラー,チェサネーゼ

2011年に認可されたばかりでラツィオで最も新しいDOCとなります。歴史的な地ローマから産まれた『ルカマローニ』98点ワインという事もあって、世界市場は熱狂と共にローマ ロッソを迎えています！

小売価格 ¥2,750

ポッジョ レ ヴォルピ社 / カンティーネ コンテ ザンドッティ社

現オーナーのザンドッティ伯爵の先祖がリンチェイ・アカデミーを設立した事でも知られる、名門チェージ家より1734年に購入した由緒ある土地に設立されたローマのワイナリーです。

コルテ デイ パーピ社

ローマ エディツィオーネ リミタータ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチャーノ
シラー,チェサネーゼ

海風の影響を受ける丘陵地で火山滓(ポラゾン)、砂を含む火山性土壌の畑から。温度管理の下マセラシオン、ソフトプレスで搾汁後、ステンレスタンクと生産地・容量の異なる木樽で2年以上熟成。

小売価格 ¥6,600

ソーヴィニョン

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニョン

トロピカルフルーツや蜂蜜、ハーブやスパイスの複雑なアロマ。口の中に滑らかな果実味が広がり、香りで感じたトロピカルフルーツの風味が繰り返し感じられ余韻も長く続きます。

小売価格 ¥2,970

ルモン

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア プンティナータ
デル ラツィオ

暖かみを感じる黄金色、アカシアの綺麗な香りにパイナップル、アプリコット、ハーブ、甘いスパイスのニュアンス。口中ではアーモンドの渋皮のニュアンスも感じらます。

小売価格 ¥3,300

プロブス

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ・ソーヴィニヨン
50%
チェザネーゼ50%

完熟した黒色系果実や地中海沿岸に生息するハーブの香り。口中ではフレッシュな酸がひろがり、タンニンは柔らかく、暖かみのある味わいです。

小売価格 ¥3,630

チェザネーゼ デル ピーリオ サン マーニョ

赤ワイン/D.O.C.G/

チェサネーゼ

やや深い赤色。ラズベリー、ブルーベリーやブラックチェリーに花や丁子、黒胡椒、松のニュアンスと豊かで複雑。濃厚で樽の風味が調和。柔らかくしなやかな酸と旨みがありエレガント。オーク樽で16-18ヶ月熟成。

小売価格 ¥3,740

アブルッツォ州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

バローネ
コルナッキャ社

「ブルボン王国の国境にあるフォルテッツァ・ディ・チヴィテッラに隣接した著名な葡萄園を管理していた男爵家の名声を保つのはフィリッポとカテリーナ・コルナッキアと父ピエロだ。その後、男爵家はコッリーネ・テラマーネのトッリ・ディ・トラーノ・ヌオーヴォ地区にあるお狩り場に移り、現在そこに醸造所と50ヘクタールのブドウ畑がある。現在ワイナリーを運営している若い世代の意志により有機栽培認証を得ている。」

ファルネーゼ社

トレッビアーノ ダブルッツォ

白ワイン/D.O.C.

トレッビアーノ

ナシ、モモ、トロピカルフルーツを思わせるフルーティな芳香。フレッシュで持続性のある味わいはバランスが良く優れたストラクチャーがある。

小売価格 ¥1,870

モンテプルチアーノ ダブルッツォ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

ほとんど透けて通らないしっかりとした濃い赤色で、かすかに甘さを感じる力強さと、熟成できる逞しさ。また、しなやかで、なめらかさもあります。

小売価格 ¥1,870

モンテプルチアーノ ダブルッツォ ヴィーニャ レ コステ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

単一畑レコステは、アドリア海から15km、標高200mにあ畑です。土壌は石灰質と粘土が混じり、とても水はけが良く、栽培に適しています。30hLのスラヴォニアンオークの樽とフレンチオークの樽で24ヶ月ゆっくりと熟成させます。

小売価格 ¥3,080

コッリーネ テッラマーネ モンテプルチアーノ ダブルッツォ ”ヴィッツァッロ”

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

創設者バローネ フィリップ マリア ヴィッツァッロコルナッキアに捧げたワインで、ラベルに家紋をあしらっています。エレガントなスタイルは、モンテプルチャーノのイメージを覆すワインです。

小売価格 ¥3,850

ドン カミッロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カベルネ・ソーヴィニヨン

葡萄の皮から来る上品で濃縮されたタンニンがあり、二つの品種の良さ、サンジョヴェーゼのもたらすふくよかな果実味とカベルネからくる骨格を引き出した、パワフルで魅力のあるモダンなスタイルのワインです。

小売価格 ¥3,300

コッレ
フリージオ社

母なる大地、健全なブドウ、手入れの行き届いたブドウ畑をモットーに3代目にあたる2人の若者が、先代の意思を引き継ぎ、ワインへの情熱を持った地元行政の幹部と共にフリーザ丘陵地で6年前に着手した地元に根ざしたワイン造りはマイエッラ山脈とアドリア海に挟まれたブドウ栽培に最適な環境の下最新技術を導入し、素晴らしい成果を見せています。太陽、雨など自然要素と畑の地理上の環境との完全な適合により健康、自然に配慮した有機栽培法を取っています。

トレッビアーノ ダブルッツォ

白ワイン/D.O.C.

トレッビアーノ

緑がかった麦わらイエロー色。梨、桃、トロピカルフルーツを思わせるフルーティーな芳香。フレッシュで持続性のある味わいはバランスが良く優れたストラクチャーがあります。

小売価格 ¥2,200

トッレ ディ キエッティ ペコリーノ

白ワイン/I.G.T.

ペコリーノ

黄金色を帯びた麦わらイエロー色。グリーンティーや熟れた桃を思わせる濃厚な香り。バランスが良く持続性のある味わいです。

小売価格 ¥2,530

トッレ ディ キエッティ セミス ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ
ファランギーナ他

発酵はフレンチオークのバリックで、その後シュールリーの状態で12ヶ月間熟成。熟れた桃やアプリコットジャムを思わせる濃厚な香りとともに、はちみつやヴァニラの香りが広がります。

小売価格 ¥5,280

モンテプルチアーノ ダブルッツォ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

スミレ色を帯びたルビーレッド色。軽いスパイス感を伴うベリー系果実やブラックベリー濃厚な香り。ストラクチャーに優れた、バランスの良い持続性のある味わいです。

小売価格 ¥2,200

モンテプルチアーノ ダブルッツォ セミス

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

ベリー類、黒イチゴ、ザクロ、黒トリュフを思わせるアロマが、胡椒やクローブのスパイシーな印象を伴って嗅覚に拡がる。口当り柔らかく滑らか。余韻にリッチなカカオの印象を残します。

小売価格 ¥5,500

アブルッツォ州②＆モリーゼ州　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

バローネ　ディ
ヴァルフォルテ社

アブルッツォ州の貴族、ソリッキオディ ヴァルフォルテ家が 14 世紀から所有し、伝統と技術革新な情熱を何世代にも渡り守り続けている、新鋭ブィック ワイナリー「バローネ ディ ヴァルフォルテ」。ぶどう畑は、アドリア海とグランサッソ山脈の間のアブルッツォ州の中心部に、52 ヘクタール所有。特にアドリア海までは 1km の距離で、土壌には海と山の恩恵がたっぷりと含まれており、長年に渡りモンテプルチアーノダブルッツォ、トレッビアーノ種などを収量を抑えて、ミネラル感溢れる高品質なブドウを栽培しています。

トレッビアーノ ダブルッツォ

白ワイン/D.O.C.

トレッビアーノ

淡い麦わら色で白桃やパッションフルーツの様な香り、心地よくキレある酸とほのかな苦み後味もしっかりとした白ワインです。

小売価格 ¥2,640

アブルッツオ　ペコリーノ

白ワイン/D.O.C.

ペコリーノ

20日間ステンレス発酵し、20から30日マセラシオン。バリックで12ヶ月熟成。タンニンが豊富で非常に力強い味わいながら、全体的にエレガントな印象。

小売価格 ¥2,640

チェラスオーロ　ダブルッツォ

ロゼワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

色はルビーレッド色と紫のハイライト。いちご、さくらんぼを感じさせる香り、華やかな果実味がありながら、アフターはやわらかな酸味があるロゼワイン。

小売価格 ¥2,640

モンテプルチアーノ ダブルッツォ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

マセレーション 15 日 熟成：ハンガリー産オーク樽で 2 か月。清澄度が高く、カシスの香りとスモーキーなニュアンス。アルコール感と酸味のバランスが良く、渋みもしっかりとボリュームとボディを感じる赤ワインです。

小売価格 ¥2,640

コッリーネ　テッラマーネ モンテプルチアーノ ダブルッツォ ”コッレサーレ”

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

マセレーションは25日、ハンガリーオーク樽で18ヵ月熟成。ドライカシス、ハーブ、スパイスの香り。酸は穏やかで、木樽熟成がもたらす上品で複雑な味わい。溶け込んだタンニンが心地よく、余韻の苦みが後味を引き締めています。

小売価格 ¥3,850

フィロムージ
グエルフィ社

疑いなく世界で最も有名なモリーゼのワイナリーで、現在アレッシオが運営している。120haを超すブドウ畑は有機栽培の認証を得ていて、南アペニン山脈の典型的品種とそれ以外の品種が植えられている。

ディ マーヨ
ノランテ社

チェラスオーロ ダブルッツォ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

チェラズオーロとはロゼの意味です。きれいなチェリーピンクの色合いを持ち、ストロベリーやバラの香り。チェリーや黒系果実のフルーティーな味わいで、ビターなアーモンドのフィニッシュ。

小売価格 終売

モンテプルチアーノ ダブルッツォ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

赤いベリー類、甘草、プルーン、ブラックベリー、黒サクランボの香り。際立ったタンニンがありしっかりとした味わいで余韻も長い。

小売価格 ¥3,080

ラミテッロ　ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

モンテプルチャーノ80%
アリアーニコ20%

カンポマリーノのラミテッロで育った最良の葡萄から造っていて、名前もそこから取っています。畑は標高100mで、粘土土壌です。伝統的な方法で醸造し、約1ヶ月マセラシオンさせます。マロラクティック発酵させます。

小売価格 ¥3,080

アリアーニコ　コンタド リゼルヴァ

赤ワイン/I.G.T.

アリアーニコ

アレッシオが造りたいアリアーニコは、柔らかく、エレガントで繊細さを持つワインです。良いワインである程、コストパフォーマンスが高くなければならないというノランテの哲学を体現しています。「コンタド」は、地域の総称です。

小売価格 ¥3,520

アピアナーエ ＊500ML

デザートワイン/I.G.T.

モスカート レアーレ

ローマ帝政時代の農学者コルメッラ達によると、この古い品種は紀元前200年から栽培されていました。アペは「蜜蜂」という意味で、蜂が葡萄に吸い寄せられることからアピアナーエと名付けました。畑は標高200mで、砂と粘土土壌です。

小売価格 ¥3,850

カンパーニャ州① アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

カンティーナ デル タブルノ社

1901 年に設立された「ベネヴェント」地区の農業組 合がこの地域の農業の要としてワイン造りに着目した のが「カンティーナ・デル・タブルノ」の始まり。1972 年にフォリアニスにカンティーナを設立。品質 向上の為の研究所も同時に開設された。そこに雇 われたのがルイジ・モイオでした。小規模の生産者協同組合としてワイン造りを始めた が、人気の組合となり今では330人の葡萄栽培農家が加盟し、450haも の広大な畑を管理。栽培方法や収穫のタイミング等全て組合が管理しています。

ファランギーナ デル サンニオ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ

樹齢も色々で仕立も昔ながらのテンドーネとグイヨ。色々な個性をアッサンブラージュすることでタブルノらしさが表現される。ステンレスタンクで15度から発酵開始。熟成もステンレスタンクで12ヶ月。

小売価格 ¥2,860

コーダ ディ ヴォルペ アミネオ

白ワイン/I.G.T.

コーダ ディ ヴォルペ

南東向き、粘土混じりの石灰質土壌の畑。色彩は黄色みを帯びた麦わら色。非常に果実味の豊かな香りとバランスの取れたふくよかな味わい。

小売価格 ¥3,080

グレコ ベネヴェンターノ

白ワイン/I.G.T.

グレコ

標高は200mの平野部から600mの急斜面まで。樹齢も色々で仕立はグイヨのみ。色々な個性をアッサンブラージュすることでタブルノらしさが表現される。ステンレスタンクで15度から発酵開始。熟成もステンレスタンクで12ヶ月。

小売価格 ¥3,080

フィアーノ ベネヴェンターノ

白ワイン/I.G.T.

フィアーノ

完熟したリンゴとその蜜、ネクターなどの果実香が華々しく広がり、伸びやかな酸味が清涼感をもたらす。均衡の取れた味わい。余韻の長さは中程度。

小売価格 ¥3,080

アリアニコ デル タブルノ フィデリス

赤ワイン/D.O.C.G.

アリアニコ

完熟した段階で収穫したブドウを除梗、破砕後ソフトプレス。マセラシオン発酵、マロラクティック発酵。1～2度使用済みのバリックとトラディショナルなオーク樽で熟成。赤い果実やタバコ、黒胡椒を連想させる 独特な力強い香りと味わい。

小売価格 欠品・未定

ファットリア ラ リヴォルタ社

中世に農民が農地改革を訴え、大地主と戦い勝利したという醸造所のある地域の歴史に由来します。リヴォルタは19世紀初頭から現在までコトロネーオ家が所有し、農家としてブドウなどの栽培を行っていました。現在の当主パオロ コトロネーオ氏が1997年にワイナリーとしてワイン造りを開始。カンパーニャの土着品種にこだわりを持ったワイン造りを行っています。

タブルノ ファランギーナ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ

白い花やトロピカルフルーツ、柑橘系などを思わせるフレッシュな果実の香りがあり、セージやミネラルのアロマ、フレッシュな果実の味わいが印象的。口いっぱいにミネラルと骨格のある味わいが広がります。

小売価格 欠品・未定

サンニオ フィアーノ

白ワイン/D.O.C.

フィアーノ

完熟した洋梨を思わせる甘みのある果実、ナッツや、ハチミツなどのアロマが豊かに広がります。口当たりもまろやかで、穏やかで美しい酸のある、リッチでエレガントな味わいが楽しめます。

小売価格 ¥3,740

ベネヴェンターノ ビアンコ ソーニョ ディ リヴォルタ

白ワイン/I.G.T.

ファランギーナ,フィアーノ他

リヴォルタの夢という名のこのワインは、自分たちにしか造れないワインを造りたいという想いが込められています。白い花やハチミツ、ほのかなスパイシーさなど複雑な香りとしっかりしたミネラルのある力強さを感じるワインです。

小売価格 ¥4,125

サンニオ ピエディロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ピエディロッソ アリアニコ

ラズベリーやブラックベリーを思わせる果実香やスパイスなどの香りがあり、フレッシュな果実の味わいとほのかなタンニンが感じられる、軽やかな味わいのワインです。

小売価格 ¥4,180

アリアニコ デル タブルノ

赤ワイン/D.O.C.G.

アリアニコ

ステンレスタンクで発酵させた後、フランス産とスロヴェニア産の2,3年 使用済みオーク樽で18ヶ月、瓶内で6ヶ月熟成させます。チェリーやプラムなど品種由来の典型的な香りと、滑らかなタンニンのある果実味溢れる味わいです。

小売価格 ¥4,400

カンパーニャ州② アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

パガーノ社

ベニート フェッラーラ社

1970 年代まで天然硫黄の採掘で賑わっていたサ ン・パオロ・ディ・トゥーフォの町。この町で 4 世代に渡って農業を行ってきました。1970 年代後半、現当主「ガブリエラ・フェラーラ」の父によって葡萄が植樹され、ワイン 造りが本格的に始まった。現在は「ガブリエラ」と夫「セルジオ」が栽培から醸造 まで全てを担当しています。

ファブラ ファレルノ デル マッシコ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ

麦藁がかった輝きのある黄色、野生の花やレモン、グレープフルーツなど柑橘系の果実のアロマがあります。持続性があり、とてもスムーズな口当たりです。

小売価格 ¥2,640

ガウラージ ファレルノ デル マッシコ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ ピエディロッソ

プラムやブラックチェリーなど黒い果実のアロマ、柔らかくこなれたタンニン。ミネラル、バルサム(樹脂)、ブラックペッパーのスパイシーな要素が香ります。

小売価格 ¥2,970

グレコ カンパーニャ ドゥエ キッキ

白ワイン/D.O.C.

グレコ

発酵はステンレスタンクで品種毎に行い、アッサンブラージュ。熟成もステンレスタンクで6ヶ月。熟成力は無いが、早くから楽しめるキュヴェで、毎年安定しています。

小売価格 ¥2,860

グレコ ディ トゥーフォ テッラ ディ ドゥーヴァ

白ワイン/D.O.C.G.

グレコ

ステンレスタンクで温度管理をしながら低温で発酵。揮発的な香を失わないようにしている。発酵終了後、移し替えを行い、ステンレスタンクで7ヶ月、ボトルで3ヶ月熟成。

小売価格 ¥4,290

アリアニコ カンパーニャ パッソ デル ルポ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

ドライアイスで低温に保ち、発酵前に1日置く。マセラシオンは1週間程度と短くしており軽めの抽出。1日1回のパンピングオーバー。発酵終了後は何度か移し変えを行い、7ヶ月ステンレスタンクのみで熟成。

小売価格 ¥2,750

テヌータ スクオット社

カンパーニャ州アヴェリーノ。彼らのワインコンセプトはとても明確です。飲み手の人が簡単に美味しいとわかるワイン。注いだ情熱や愛情、土地の味わい、そういったことがわかりやすく伝わるワインを作りたい。彼らのワインが消費者の生活の一部になることを望んでいます。

ベネヴェンターノ ファランギーナ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ

スクオットのワインらしく柔らかく品のある質感。パイナップルやアプリコットなど風味豊かな果実と品よく切れのある酸。30日間のアルコール醗酵。3か月の瓶熟成。

小売価格 欠品・未定

グレコ ディ トゥーフォ

白ワイン/D.O.C.G.

グレコ

きれいな果実味が特徴的。10月第2週の収穫。30日間のアルコール醗酵、3か月の瓶熟成。白桃やアプリコットの香味、ほんのりスパイシーで口当たりはスムース。シーフードと好相性。

小売価格 取扱終了

フィアーノ ディ アヴェッリーノ

白ワイン/D.O.C.G.

フィアーノ

フルーティーでフローラル、アプリコットや花弁の大きな白い花、パイナップル、ナッツが薫ります。温度コントロールされた大樽で醗酵。2か月のシュールリーと6か月の瓶熟成。親しみのもてるきれいな味わい。

小売価格 取扱終了

カンパーニャ アリアニコ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

注意深く選別されたブドウをソフトにプレス。12日間のアルコール醗酵。6か月の瓶熟成。フレッシュな果実味主体のワインでありながら、熟したフルーツのニュアンスを感じる。ワインに調和が感じられ、シンプルに美味しさが表現されている。

小売価格 取扱終了

タウラージ

赤ワイン/D.O.C.G.

アリアニコ

18日間の醗酵と12カ月の樽熟成。その後24か月の熟成。プラム、ブルーベリー、ブラックチェリーなど詰まった果実感に充実した旨み、ドライで長く続く余韻。特筆すべきはデリケートで緻密なタンニン。スクオットのタウラージのキャラクターです。

小売価格 取扱終了

カンパーニャ州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Montevetrano
モンテヴェトラーノ社

自分でもワインを造ってみたいと思い、会の仲間であったレンツォ・コッタレッラ氏に相談を持ち掛けた。そしてシルヴィアは当時無名であったレンツォの兄、リッカルド・コッタレッラ氏とワイン造りに着手します。

LUIGITECCE
ルイージ テッチェ社

1980年代以降の近代化の波の中で、多くの造り手が最新技術を駆使し、製品として安定はしているが、魂やイルピニアという寛大な土地がもたらしてくれる特性や唯一性に欠けたワインを生産していました。しかし、彼らはボルドー液以外の薬剤を一切使用しない、草生栽培・自然農法にこだわっています。

コーレ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

グレコ
フィアーノ

厳選したフィアーノとグレコはクリオマセレーション（発酵前低温浸漬）させてから品種ごとに分けて発酵を行う。醗酵が終了次第ブレンドを行い7～8ヶ月間シュールリーの状態で週1回攪拌を行いながら熟成。

小売価格 ¥4,950

コーレ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ

特別に試験栽培されたサンチプリアーノの畑のアリアニコと、リッカルド・コッタレッラ氏と親密な関係にあるベネヴェント・クラシコ地区の栽培者からのアリアニコで仕上げました。

小売価格 ¥4,950

モンテヴェトラーノ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン
アリアニコ他

ロバートパーカーから「これは南イタリアのサッシカイアだ！」と称賛され、18年連続してトレビッキエリを獲得。常に最高の評価を受けている南イタリアを代表する赤ワインです。フランス産バリックで10ヶ月、瓶内で6ヶ月熟成。

小売価格 ¥13,200

イルピニア カンピ タウラジーニ サトリコン

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

樹齢の高い「タウラージ プロフューモ」に対して、ルイージテッチェの樹齢10年程の若木の葡萄から造るがサティリコンです。享楽的な性格の半人半獣の精霊「サテュロス」に由来する名前です。

小売価格 ¥5,170

タウラージ ポリフェーモ

赤ワイン/D.O.C.G.

アリアニコ

1930年代に植えられた貴重な古木で、この地域の伝統的な仕立てラッジエラ アヴェリンエーゼ式の、約1ヘクタールの畑のブドウで造られるワインです。

小売価格 ¥9,350

SALVATORE MOLETTIERI
サルヴァトーレ モレッティエーリ社

海抜550mの高地にある7haの畑をモンテマラーノに持っています。ここでブドウが完熟するのは11月の第一週で、このためワインに力強い威厳と濃密な味わいが生まれます。

フィアーノ ディ アヴェッリーノ

白ワイン/D.O.C.G.

フィアーノ

フィアーノ・ディ・アヴェッリーノは、果実味とミネラルと酸の調和のとれた、エレガントな個性が魅力。

小売価格 ¥3,410

グレコ ディ トゥーフォ

白ワイン/D.O.C.G.

グレコ

ステンレスタンクで温度管理をしながら低温で発酵。揮発的な香を失わないようにしている。発酵終了後、移し替えを行い、ステンレスタンクで7ヶ月、ボトルで3ヶ月熟成。

小売価格 ¥3,740

イルピニア ロザート

ロゼワイン/D.O.C.

アリアニコ

温度管理されたタンクで発酵、スティールタンクで4ヶ月間熟成。その後2ヶ月の瓶熟成を行う。チェリーや赤系果実、花のような香り。口に含むととてもフレッシュで、赤い果実の味わいが広がる。

小売価格 ¥2,970

イルピニア アリアニコ チンクエ クエルチェ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

スミレ、ブルーベリー的な黒系果実の香り。時間がたつにつれてスパイスやミネラル、カカオのニュアンスも感じられるようになります。

小売価格 ¥3,960

タウラージ ヴィーニャ チンクエ クエルチェ

赤ワイン/D.O.C.G.

アリアニコ

上品でピュアな果実味と酸、バランス良く、アフターも長くポテンシャルの高さを感じさせてくれます。

小売価格 ¥7,480

カンパーニャ州④　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

フェウディ ディ サングレゴリオ社

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社は南イタリアにおいて、カンパーニアの象徴的なワイン文化の復興を果たした生産者です。

サン フランチェスコ社

2004年に設立された若いカンティーナで、代表はこの地を熟知するボーヴェガエターノ氏。ソレントでも非常に優れた土壌を持つと言われるトラモンティに位置する。ソレント半島の中心部でティレニア海からすぐの断崖絶壁の上部、標高550メートルに畑を所有。

ラクリマ クリスティ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ
コーダディヴォルペ

エレガントさと繊細さを持ち合わせ、様々なフルーツや柑橘類の皮の新鮮な香り、ハチミツの香りと心地良い酸。エレガントなミネラル感に支えられたスムースでフレッシュな味わいの辛口白ワインです。

小売価格 ¥3,190

ラクリマ クリスティ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ティントーレ
ピエディロッソ他

熟成はステンレスのタンクで4ヶ月、ボトルで最低2ヶ月行います。落ち着いたルビーレッドフレッシュベリーの甘い香りと、落ち着いた心地のよいタンニンで、フレッシュでなめらかな味わいが特徴です。

小売価格 ¥3,190

コスタ ダマルフィ トラモンティ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ
ビアンコレッラ他

ストラクチャーのしっかりといたミネラルの旨味を感じさせる白ワインです。ステンレスタンクのみで発酵 熟成しています。

小売価格 ¥3,520

コスタ ダマルフィ トラモンティ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ティントーレ
ピエディロッソ他

ピエディロッソとティントーレは樹齢80～100年程度。熟成はステンレスとバリックを併用。

小売価格 ¥3,300

コスタ ダマルフィ トラモンティ ロザート

ロゼワイン/D.O.C.

ピエディロッソ
ティントーレ他

ピエディロッソとティントーレは樹齢80～100年程度。ステンレスタンクのみで発酵・熟成。

小売価格 ¥3,300

カーサ ダンブラ社

古代ギリシャ人が伝えた土着ブドウとイスキア島独特のワイン造りの伝統を受け継ぎ、高品質なワインを造り続けています。ワインの特徴は、”トゥーフォ・ヴェルデ”（緑の溶岩）と呼ばれる溶岩土壌がもたらす豊富なミネラルと、寒暖差のある畑で育つ土着ブドウがもたらすしっかりとした酸味と繊細な味わいです。

ピエトラトルチャ社

ピエトラトルチャ社の創業地は島西部のフォーリオ。熱意ある若者たちが島に伝わる伝統を再興すべく、7ヘクタールの畑に地元品種のブドウ樹を植えたことに始まります。

イスキア ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ
フォラステラ

イスキアの土着品種、ビアンコレッラとフォラステラから造られた白ワイン。フリーランジュースを冷却し、低温発酵させました。凝縮したデリケートなブドウの香り、フレッシュできれいな酸味が特徴です。

小売価格 ¥3,300

イスキア ビアンコ ビアンコレッラ

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ
フォラステラ他

イスキアの土着品種ビアンコレッラを主体に造られた、繊細できれいな酸味が特徴の白ワイン。花やフルーツのブーケ、余韻にアーモンドが感じられる芳醇でエレガントな味わいです。

小売価格 ¥3,850

イスキア ビアンコ フラッシテッリ

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ

ゆっくりとしたマロラティック発酵がワインに厚みと複雑さを与えています。花やフルーツの香り、ミネラル豊富でキリッとした酸味のある味わい。エレガントでボディのしっかりとしたワインです。

小売価格 ¥5,500

イスキア ビアンコ スーペリオーレ

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ
フォラステラ他

ワインはシュール・リーの状態で1－2ヶ月間寝かせてからボトリング。優しいアロマと繊細な果実味を感じさせる香り。バランスのとれた酸と絶妙なほろ苦さが特徴のフレッシュで風味豊かな味わい。

小売価格 ¥2,860

イスキア ビアンコ スーペリオーレ テヌータ クオット

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ
フォラステラ他

低温のまま皮を取り除き選別酵母を用いて20℃に温度管理の下アルコール発酵。シュール・リーの状態で2-3ヶ月間熟成。果実や花を感じさせる繊細な香り。

小売価格 ¥3,410

カンパーニャ州⑤　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

マストロベラルディーノ社

1878年にカンパニア州アヴェッリーノ県アトリパルダに設立。ワイン造りの歴史は18世紀半ばから続く、南イタリアだけでなくイタリアを代表する名門ワイナリーの一つです。元々はBerardinoという家系でしたが、2代目当主ピエトロ氏がMastro(名工)の称号を得たため、Mastroberardinoという名前になりました。現在はPiero Mastroberardinoが当主を務め、ミラベッラ・エクラーノなどにぶどう畑を所有。総面積250haになる畑で栽培されたぶどうから20種類以上のワインを生産しており、カンパニアの伝統に最新醸造技術を融合させたワインは、世界的に高く評価されています。

ラクリマ クリスティ デル ヴェスーヴィオ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

カプレットーネ

黄色い麦わら色。黄桃、洋ナシ、リコリスなどのミネラルを感じる香り。バランスのよいストラクチャーがあり、味わいにもミネラルが感じられる。

小売価格 ¥3,190

ファランギーナ デル サンニオ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ

緑がかった麦わら色。白い花、桃、バナナなどのフレッシュでフルーティな香り。トロピカルフルーツのようなフレッシュで心地よい余韻。

小売価格 ¥3,080

フィアーノ ディ アヴェッリーノ

白ワイン/D.O.C.G.

フィアーノ

黄色い麦わら色。フレッシュな果実、アーモンドやヘーゼルナッツ、アロマティックなハーブなどのデリケートな香り。程よいボディとフローラルな味わい。

小売価格 ¥3,630

グレコ ディ トゥーフォ

白ワイン/D.O.C.G.

グレコ

黄色い麦わら色。柑橘系果実、桃、アプリコットやライムの香り。程よいボディとフローラルな味わい。フレッシュでミネラル、ストラクチャーを感じるエレガントな味わい。

小売価格 ¥3,630

モーレ マイオルム

赤ワイン/I.G.T.

フィアーノ50%
グレコ50%

10月下旬に手摘みで収穫。品種ごとにバリックを分け発酵、MLFを行う。18ヶ月以上熟成、瓶内熟成を42ヶ月。シロップ漬けのフルーツ、バニラやトースト香、海を感じる香り。

小売価格 ¥6,600

マストロベラルディーノ社

ラクリマ クリスティ デル ヴェスーヴィオ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ピエディロッソ

ルビーレッド色。プラムやスパイス、コショウ、クローブの香りやほのかな燻製香。デリケートで飲み心地が良く、フレッシュな果実やスパイスの風味があります。

小売価格 ¥3,190

イルピニア アリアニコ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

濃いルビーレッド色。アマレーナや木苺、スミレやハーブの香り。森の果実やイチゴジャムのニュアンスがある、エレガントで柔らかい味わい。

小売価格 ¥3,410

タウラージ　ラディーチ

赤ワイン/D.O.C.G.

アリアニコ

バリックとオーク樽で24か月熟成、瓶内熟成を24ヶ月。濃いルビーレッド色。チェリーなどの赤い果実やスパイスを思わせる複雑で広がりのある香り。プラムやスパイスの味わい。

小売価格 ¥7,700

イ ペントゥリ社

ベネヴェンターノ ファランギーナ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ

新鮮な黄色い果実、繊細な花やアーモンドの香り。しっかりとした酸が感じられるフルボディ。バランスが良くクリーン、独特な風味の余韻が長く残る。

小売価格 ¥2,530

ベネヴェンターノ アリアニコ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

好ましい複雑さを持ったアロマが広がり、赤い果実や繊細な花の印象とともにスミレや果実の香りのブレンドが印象的です。

小売価格 ¥2,530

カラブリア州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

イッポーリト社

1845年設立。カラブリアの中でも最も古い、大変歴史のあるカンティーナです。チロに100haの畑を所有。

チロ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

グレコ ビアンコ

輝く麦わら色のこのワインは、熟したトロピカルフルーツや白い花の香りが心地よい地中海ならではのフレッシュでミネラル感溢れるワインです。

小売価格　終売

チロ ロッソ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.

ガリオッポ

野生のベリー類やスミレ、スパイスの香りが複雑に絡み合うワイン。リベル・パーテルとは、ラテン語で「自由の父」という意味で、「ワインとブドウ畑の神」を意味しています。

小売価格　終売

ヴィニェーティ ヴンバーカ社

チロ ロザート

ロゼワイン/D.O.C.

ガリオッポ

圧搾後低温でアルコール発酵。4-5時間ほどマセレーション。ステンレスタンクにて6カ月、瓶内1ヶ月熟成。ピンク色。チャーミングでミネラル感もしっかり。きれいな酸でフレッシュな味わい。喉ごしがとてもよく、食事とも一緒に楽しめます。

小売価格　¥3,740

チロ ロッソ クラッシコ スペリオーレ

赤ワイン/D.O.C.

ガリオッポ

圧搾後低温でアルコール発酵。10日間のマセレーション。ステンレスタンクにて13ヶ月、瓶内1ヶ月熟成。ルビー色。ベリー、カカオ、黒胡椒などのスパイス。バランスの取れた味わい。

小売価格　¥4,070

リブランディ社

チロ ロザート

ロゼワイン/D.O.C.

ガリオッポ

ガリオッポ100%で造るフレッシュでフルーティなワイン。ピノネロにも似たイチゴのチャーミングなアロマ。喉越しがとてもよく、食事と一緒にどんどん楽しめます。

小売価格　¥2,640

リブランディ社

素晴らしい粘土質の土壌と、昼夜の寒暖差をもたらすイオニア海とシーラ山地の間という地形に恵まれた、ブドウ栽培に最適な土地として知られています。リブランディ家はこの地で4代に渡りブドウを栽培し、「ワインを通じてカラブリア州が持つ豊かな土地、歴史、文化を伝えたい」と土着品種から造られたワインの魅力を伝え続けています。

チロ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

グレコ ビアンコ

柑橘類や花の香り、バランスのとれた酸味と苦みが心地よい、果実味豊かで爽やかな味わいです。

小売価格　¥2,640

ヴァル ディ ネート ビアンコ クリトーネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ,ソーヴィニョン

カラブリアでの国際品種栽培を成功させた白ワイン。トロピカルフルーツや花、ハーブの複雑な香りと爽やかさのある凝縮した味わいが魅力的です。“クリトーネ”はカラブリアに住んでいたソクラテスの愛弟子の名前です。

小売価格　¥3,300

チロ ロッソ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.

ガリオッポ

イタリアで最も古いブドウ品種のひとつであるガリオッポから造られるカラブリアを代表する赤ワイン。ベリーの香り、スパイス香、良質なタンニンが感じられるエレガントなワインです。

小売価格　¥2,640

チロ ロッソ リゼルヴァ ドゥーカ サンフェリーチェ

赤ワイン/D.O.C.

ガリオッポ

中世ナポリ王国のサンフェリーチェ公爵が所有していた畑の樹齢平均30～40年の古木より収穫したブドウを使った、コストパフォーマンスの高いワイン。フルーツやスパイスの複雑でエレガントな香りとしなやかなタンニンが印象的です。

小売価格　¥3,520

ヴァル ディ ネート ロッソ グラヴェッロ

赤ワイン/I.G.T.

ガリオッポ
カベルネ ソーヴィニョン

ブレンド後アリエ産バリック(小樽)で熟成。ベリー、ハチミツ、スパイスなどの豊かな香り、力強さとエレガントさを兼ね備えた凝縮感のある味わいです。

小売価格　¥5,280

バジリカータ州　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Paternoster
パテルノステル社

その北部一帯でこの州唯一のDOCワインアリアニコ・デル・ヴルトゥーレが生産されています。ワイン貯蔵庫は凝灰岩の土地を掘ってつくられた古く珍しい形のまま残されています。

Casa Maschito
カーサ
マスキート社

ヴルカニコ

白ワイン/I.G.T.

ファランギーナ

ステンレスタンクでアルコール発酵。そのまま澱と共にステンレスタンクで5ヶ月熟成。ほんのり緑がかった輝きを帯びた麦わらイエロー。小さな白い花やフルーツの印象を伴う凝縮感と長い余韻が特徴。

小売価格 ¥3,520

アリアニコ デル ヴルトゥレ シンテージ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

アルコール発酵、マセラシオンは25－28度の温度管理下ステンレスタンク内で、熟成は80%をスロヴェニア産オークの大樽、残り20%はフランス産オークのバリックで行う。かすかにガーネットがかった明るいルビー・レッド色。

小売価格 ¥3,520

アリアニコ デル ヴルトゥレ ドン アンセルモ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

熟成は50%スロヴェニア産オークの大樽で、残り50%はフランス産オークのバリックで行われる。瓶詰め後最低12ヶ月間セラーで寝かせてからリリース。深く濃いルビー・レッド色。

小売価格 ¥7,150

バジリカータ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ

サクランボの明るいアロマとほのかにハーブや土感のあるミネラルの雰囲気とスパイス感。シンプルながら上品な香りです。サクランボの明るいアロマとほのかにハーブや土感のあるミネラルの雰囲気とスパイス感。

小売価格 ¥3,080

アリアニコ デル ヴルトゥーレ ポルターレ アッドゥカ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

ブラックベリーやチョコ、黒トリュフ、樽のややスモーク感のあるシックな香り。良く熟した雰囲気が充満しています。豊潤な果実味とシルキーなタンニン。アリアニコの濃密なコクをはっきりとストレートに表現しつつ柔和な質感。

小売価格 ¥3,300

Casa Maschito
カーサ
マスキート社

DANGELO
ダンジェロ社

バジリカータ州・ヴルトゥレに1930年に創立された「ダンジェロ」はアリアニコ種の存在を世界的に知らしめた造り手ですが、実は家族経営の小さなワイナリーです。

Re Manfredi
レ マンフレディ社

レ・マンフレディ社の由来は、ワインの名前にもなっている神聖ローマ帝国領土内のシチリア王国、フェデリーコ2世の息子の名前です。

マルヴァジア ルカーナ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア・ビアンカ

爽やかな青リンゴ感が主体。その中に少しトロピカルなフルーツのアロマが溶け合ったように感じられます。フレッシュで爽やかでフルーティな果実味。土壌のミネラルがしっかりと溶け込んだ少しビターなコクを感じる余韻。

小売価格 ¥3,080

サクラヴィーテ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ

イチジクやブルーベリーのアロマ。コーヒーやカカオのニュアンスが感じられる。優しい口当たりながらも、程よいタンニンとビター感がある。

小売価格 ¥1,980

アリアニコ デル ヴルトゥレ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

濃いルビー色、熟したイチジクやラズベリーの香り。フレッシュな果実味に加え、タバコやスパイスの、ハーブの香りが広がります。洗練された豊かなタンニンが余韻に残ります。

小売価格 ¥2,640

ビアンコ バジリカータ マンフレディ

白ワイン/I.G.T.

ミュラー・トゥルガウ
トラミネール・アロマティコ

標高の高い丘陵地にある寒暖差のある畑で栽培したブドウを、低温でマセラシオン後、ゆっくりとタンクで発酵させました。花やフルーツなどの複雑で力強いアロマと、芳醇でありながら、爽やかな味わいが特徴です。

小売価格 ¥3,630

アリアニコ デル ヴルトゥーレ レ マンフレディ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ

この地を愛したシチリア国王のフェデリコ2世の息子の名に由来して名づけられた“レ・マンフレディ”。フランス産バリック（小樽）での熟成から生まれる、濃いルビー色とチェリーやハーブ、バニラなどの広がりのある複雑な香りが印象的です。

小売価格 ¥5,280

プーリア州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ポッジョ レ ヴォルピ社（マスカデルタッコ）

1970年代にアルマンド・メルジェにより創立された会社は「誠実に働く人間の努力に報いてくれる土地で生産をしている」いう信念のもと、高品質のワイン生産者に成長。家族の伝統を継承する息子フェリーチェが1990年代初めに、国内外の最も興味深いワイン用ブドウを深く研究した後、醸造に革新的過程を導入し、ポッジョ・レ・ヴォルピブランドを立ち上げました。約40ヘクタールの畑を有し多様なワインを生産するワイナリー。

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ

活き活きとしたタンニンがあり、滑らかな口当たり。清涼感あるクリーンな仕上がり。プリミティーヴォの力強さがうまく表現された上質な味わい。

小売価格 ¥2,200

サーリチェ サレンティーノ ロッソ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.

ネグロアマーロ
マルヴァジア ネーラ

熟成から得られる丸みのある味わい。しっかりとしたボディ、上品で深みのある仕上がり。

小売価格 ¥2,200

タトール

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ

バリックで10ヶ月間熟成。プリミティーヴォらしいたっぷりとした濃厚な果実味、ジャムやドライイチジクなどの熟したニュアンスに加え、シナモンやタバコなどのスパイシーなアロマ。

小売価格 ¥3,190

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア ラ ルッパイオ

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ

手摘みで収穫。温度管理の下、ステンレスタンクでマセラシオンの後、ステンレスタンクと大樽で熟成。ブラックチェリーやイチゴ、ローズマリー、スミレや腐植土といった香りが特徴的。滑らかな口当たりの複雑味のある味わい。

小売価格 ¥2,750

ススマニエッロ

赤ワイン/I.G.T.

ススマニエッロ

100%ススマニエッロ種使用。熟した赤い実の果実や黒いちご、森の茂みや赤い花の香りにアロマティックなハーブ、ほんのりと柑橘系の印象も。優美で力強さもあり、丸みのあるタンニンに、フレッシュさと果実味も加わり深い味わい。

小売価格 ¥2,860

ポッジョ レ ヴォルピ社（マスカデルタッコ）／ロッカ デイ モリ社

D.O.C.コペルティーノの中の、モンテローニ　ディ　レッチェにある全くの家族経営の生産者です。現在、兄が社長、弟がエノロゴで、この二人を中心に7名のスタッフで運営しています。その年の作柄によって、造るアイテムを変えています。良いヴィンテージにしか上のクラスのワインは造りません。

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア リゼルヴァ リフィリティ

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ

熟成期間は24か月以上、そのうち木樽の大滝で9か月以上。赤スグリの花、香辛料が入り混じり、黒鉛やココアパウダーを底辺に感じる非常に複雑な香り。果実味とスパイシーな風味を伴うバランスのとれたフルボディ。

小売価格 ¥3,740

コペルティーノ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネグロアマーロ
モンテプルチャーノ

大きな木の桶を使って温度管理の下で発酵し、醸しは30～45日間行いフレンチオークとロシアンオークの樽で6ヶ月、瓶で6ヶ月熟成させています。

小売価格 ¥1,958

サリチェ サレンティーノ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネグロアマーロ
マルヴジア ネーラ
ディ レッチェ他

フレンチオークのバリックで6ヶ月、さらに瓶で6ヶ月熟成させます。かなりビターな樽の風味で、甘さをかなり強く感じます。

小売価格 ¥2,420

サレント ロッソ スルサム

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ
モンテプルチャーノ

温度管理の下発酵し、30～45日醸しをします。プリミティーヴォはアメリカンバリックで、モンテプルチャーノはフレンチバリックで1年熟成させ、さらに瓶で1年熟成させます。

小売価格 ¥2,860

スクインツァーノ リセルヴァ ウイリエーザ

赤ワイン/D.O.C.

ネグロアマーロ
サンジョヴェーゼ

オークの大樽で発酵させ、醸しは45日行いフレンチオークの樽で2年、瓶で1年熟成。すこし野生的でスパイシーな風味で、アマローネのような凝縮感があります。

小売価格 ¥3,850

プーリア州② アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

CONTI ZECCA
MILLECINQUECENTOTTANTA
コンティ ゼッカ社

4兄弟の研究とインスピレーションからプーリア州の地品種とカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドした極上のワインが造れないかに没頭し始めます。

EDDA
サン マルツァーノ社

サレント半島に位置するワイナリーで、1962年に創業した共同組合。現在は1200以上の栽培農家を抱えています。

FELLINE
フェッリーネ社

ルナ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジーア ビアンカ
シャルドネ

マルヴァジアとシャルドネをブレンドし樽で熟成して造る「ルナ」。クリーンでみずみずしい果実感と樽由来のボリューム感のある円やかな味わいが特徴です。

小売価格 ¥2,860

カンタルピ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.

ネグロアマーロ
マルヴァジアネーラ他

カンティーナに隣接するカンタルピエステートの畑のネグロアマーロを主体に、マルヴァジアネーラ、カベルネソーヴィニョンなどをブレンド。

小売価格 ¥2,585

エッダ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
フィアーノ ミニュトーロ他

華やかな白い花のアロマと、完熟したリンゴの香りが複雑に混じりあう。オークのニュアンスと果実味が見事に溶け合い、官能的な味わいを生み出しております。

小売価格 ¥2,915

コレッツィオーネ チンクアンタ

赤ワイン/I.G.T.

プリミティーヴォ
ネグロアマーロ

ブラックベリーやプルーンを煮詰めた様な、濃縮した果実味が口の中で、ゆったりとトロけるような口に広がります。バニラやリコリスなどの樽由来のアクセントが余韻に残ります。

小売価格 ¥3,410

フェッローネ

赤ワイン/I.G.T.

プリミティーヴォ

プリミティーヴォを遅摘みし、プリミティーヴォの凝縮感と果実味を抽出して造られたワイン。カシス、プルーン、カカオなどの高い香り。口に入れると強い太陽を感じる熟れたブドウのエキスが口いっぱいに広がり長い余韻が残ります。

小売価格 終売

BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE
ボトロマーニョ社

ボトロマーニョ社はプーリア州の州都バーリの南西部グラヴィーナ・イン・プーリアにあります。1991年法律家であったアゴスティーノ氏がこの地のワイン生産協同組合に資本参加し、ボトロマーニョ社を設立、グラヴィーナのワイン産業は見事に復興を果たしました。現在同社はこの地域のDOCワイン、グラヴィーナを生産する唯一のワイナリーです。

グラヴィーナ

白ワイン/D.O.C.

グレコ
マルヴァジア ビアンカ

色彩は輝きを帯びた麦藁色、花や果物などの爽やかでフルーティーな香りを持つ。生き生きとした爽快なバランスの取れた味わいの辛口。

小売価格 ¥3,080

グラヴィーナ ポッジョ アル ボスコ

白ワイン/D.O.C.

グレコ マスコリーノ
グレコ,マルヴァージア

グラヴィーナのクリュ、ポッジョ・アル・ボスコの畑より。標高600m、1991年植樹。81年からクローンの選別、改良を行い10年間に渡る研究の結果生まれた。

小売価格 ¥5,060

ネーロ ディ トロイア

赤ワイン/I.G.T.

ウーヴァ ディ トロイア

突出したアロマと豊かで複雑な香りを持ち、洗練されたタンニンが様々な料理とのマッチングを可能にしている。

小売価格 欠品・7月

ピエール デッレ ヴィーニェ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ
モンテプルチアーノ

ホーエンシュタウフェン王朝のフリードリッヒ二世の片腕であった男でこの地方のブドウ栽培・醸造の歴史と伝説に密接な関わりを持っていたといわれるピエールに捧げるためにつくられた。

小売価格 ¥5,500

プーリア州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

サンピエトラーナ社

サンピエトラーナはプーリア州のワインの産地であるサレンティーノ半島にあります。ブリンディジとレッチェの間にあるサンピエトロ・ヴェルノティコにワイナリーを構え、協同組合で190haもの畑を持つ組合ワイナリーです。

プリオ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

南イタリアのしっかりしたシャルドネをバリック熟成しました。メロンやリンゴ，ココナッツやバニラの香り。口に入れるとスッキリとしたミネラル感があり、樽のふくよかさと上手く溶け合っています。

小売価格 ¥2,640

タッコ バロッコ

赤ワイン/I.G.T.

プリミティーヴォ

豊かな果実味とエレガントでバランスの取れた味わい。香り高くスパイシーです。味わいは柔らかくふくよかです。甘味を感じるタンニンがバランスよく存在します。ウサギやシカ、熟成したチーズなどと良く合います。

小売価格 ¥2,640

1952 ブリンディジ リゼルヴァ

赤ワイン/I.G.T.

ネグロアマーロ
モンテプルチアーノ

熟れた果実味と柔らかい樽のニュアンスを持つフルボディー。深いルビー色。突出したエレガントさにカシスやブルーベリーの濃厚な香りやバニラの香りが漂います。

小売価格 ¥2,750

ナタリーノ デル　プレーテ社

約10haのブドウ畑を所有し、自然＆微生物環境を守るべく、化学農薬を使用せず、無施肥、耕転も基本的には行わない農業を実践。

ナタリ

赤ワイン/I.G.T.

プリミティーヴォ

樹齢30年超のプリミティーヴォ100%で造られるナタリー。プリミティーヴォならではの享楽的な果実の豊潤さをまとったワインです。

小売価格 ¥2,970

アン

赤ワイン/I.G.T.

ネグロアマーロ

樹齢80年のネグロアマーロ。ナタリーノの造るフラッグシップであるのと同時に、プーリアで唯一無二とも言えるシリアスさを表現したワインです。

小売価格 ¥2,970

ヴァッローネ社

ヴァローネ社は1935年に設立された家族経営の会社で、プーリア州ブリンディジ近郊に位置しています。所有する土地の面積は600ha。ブリンディジ市の南に位置するフラミニオ、サレント半島の内陸部サン・パンクラツィオ・サレンティーノ村との境界に位置するイオレ、そしてブリンディジの北、自然保護区のトーレ・グアチェートの中央に位置するカステロ・ディ・セッラノヴァの3か所にワイナリーを所有しています。1900年代後半、当時はまだプーリアがワイン産地として認識されていない時代にプーリアワインの認識を変える革新的なワインを産み出し、ワイン産地としての可能性を切り拓きました。

シャルドネ ヴェルサンテ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

エレガントさとミネラル感はそのままに、サレント半島で育まれたボディと果実味を感じます。緑がかった麦わら色のイエロー、エキゾチックフルーツ、シトラスのノートが特徴的な力強い香り。

小売価格 ¥2,530

プリミティーヴォ ヴェルサンティ

赤ワイン/I.G.T.

プリミティーヴォ

プーリア州で最も流行の品種。紫がかった紛れもない濃い赤色で、包み込むような味わいの親しみやすいワイン。赤い果実、特にモレロチェリーとプラムの香り。繊細でエレガントなタンニンの質感、フレッシュでソフト、バランスが良い。

小売価格 ¥2,530

アッパッシメント ネグロアマーロ

赤ワイン/I.G.T.

ネグロアマーロ

陰干ししたネグロアマーロから造られる深いルビーレッド、強烈で芳醇な香り。スパイシーなブーケ 、バランスのとれたソフトな味わいでフルボディです。大樽で6ヶ月熟成。

小売価格 欠品・6月

18° ディチョット グラーディ

赤ワイン/I.G.T.

ネグロアマーロ

ブドウ房の軸をペンチで潰し、水分等の流れを断ちそのまま木の上で25日間乾燥させる。深いルビーレッド。熟したチェリーやブラックベリーの香り。スパイシー、バルサミコのニュアンス。エレガントでバランスが良く。ボリューム感がありしっかりとしたボディを持つ。

小売価格 ¥3,630

グラティッチャイア

赤ワイン/I.G.T.

ネグロアマーロ

美しい濃いルビーレッド、ガーネットのニュアンスがありブーケは複雑で率直。ドライフルーツや甘草の香り、心地よいスパイシーさなど、魅力的でエスプリの効いた味わい。口中では、エレガントでバランスのとれた風味が心地よく広がります。

小売価格 ¥9,020

シチリア州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

CUSUMANO

クズマーノ社

クズマーノ社は、2000年に創業したばかりですがその品質とコストパフォーマンスの高さで非常に人気があるワイナリーです。兄のアルベルトと弟のディエゴの2人の兄弟によって運営される同社はシチリア内に8カ所のブドウ畑を所有しています。『シチリアは大陸である』という彼らは、それぞれの土地のテロワールを生かしたブドウを栽培し、地ブドウには大きな樽、外来品種には小樽を用いるなど伝統を大切にしながらもチャレンジし続ける将来が楽しみなワイナリーです。

インソリア

白ワイン/I.G.T.

インソリア

パイナップルなどのトロピカルフルーツの強く華やかな香りが特徴的。はっきりとした厚みのある味わいで、特に魚介類のパスタにぴったりです。

小売価格 ¥1,980

ルチド カタラット

白ワイン/I.G.T.

カタラット

ジューシーで果実味あふれる香り。ドライでミネラル感に富み、ブドウの完璧な完熟度を感じる凝縮したバランスの取れた味わい。

小売価格 ¥1,980

アンジンベ

白ワイン/D.O.C.

インソリア
シャルドネ

熟成はシュールリーの状態で4ヶ月間、その後ボトリング。桃っぽい特徴や強烈な花の印象を持った、ミディアムボディで程よいコクのある地中海らしいワイン。

小売価格 ¥3,080

ヤレ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

アルコール度数が高く、酸が優しいのが特徴。色と果汁も濃い南の太陽をいっぱい浴びたシャルドネを感じることができます。

小売価格 ¥4,290

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

地中海のメルローを感じさせる個性的な香りと、丸みのある優しいボディが特徴。

小売価格 ¥1,980

ネロ ダーヴォラ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

シチリアで最も古い品種の一つ。地中海の太陽を思わせる個性的な特徴を備える。香り高く丸みのあるボディ。熟した果実やジュニパーベリーの香りが印象的。

小売価格 ¥1,980

シラー

赤ワイン/I.G.T.

シラー

このインターナショナルなブドウ品種は、シチリアの土壌で造られたとき、特にその力強さが発揮される。エレガントで凝縮感があり、ベリー系果実や胡椒の香りが特徴的。

小売価格 ¥1,980

ベヌアーラ

赤ワイン/D.O.C.

ネロ ダーヴォラ
シラー

熟成は80%をステンレスタンク、残りの20%を大樽で5ヶ月間。ベリー系果実の芳醇で複雑な香りと力強いながら丸みを帯びた味わいを備えています。

小売価格 ¥3,190

サガナ

赤ワイン/D.O.C.

ネロ ダーヴォラ

熟したイチゴのような香りと柔らかなスパイシーさを併せ持った深みのある味わい。

小売価格 ¥5,830

ノア

赤ワイン/D.O.C.

ネロ ダーヴォラ メルロー
カベルネソーヴィニョン

力強く余韻の長い高級感のあるワイン。この世で初めて造られたワインのイメージから「ノアの方舟」よりインスピレーションを得てノアと名づけられました。

小売価格 ¥6,050

シチリア州②　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

graffetta
グラッフェッタ社

シチリア州の最南端ラグーサ県イスピカのグラフェッタという地域に本拠を構えるワイナリー。黒ブドウの畑は同地域、白ブドウはトラパニ県のサジェスタの丘陵地に畑があります。所有者はカリファミリー。ミラノに居を構える創業者カロジェロ・カリは元弁護士で、ワインに対する情熱から1981年にキャンティ・クラッシコ地域の老舗ワイナリーを購入しました。その後、カロジェロの母方の出身地がシチリアであったことから、シチリアの実業家と共にブドウ畑を購入したのがグラフェッタブランドの始まりです。

グリッロ

白ワイン/I.G.T.

グリッロ

樹齢12年。砂礫岩の混じる砂質、標高600m。標高の高いセジェスタの畑で手摘みし、低温下に果汁をおいて不純物を丁寧に沈殿させて、温度管理させたステンレスタンク内でアルコール発酵。3か月のステンレスタンクでの熟成後瓶詰。

小売価格　欠品・未定

ネロ ダーヴォラ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

除梗後、温度管理されたステンレスタンク内でマセレーション、マロラクティック発酵の後、フレンチオーク樽とステンレスタンクにて熟成 。約12ヶ月の熟成後ブレンドしてさらに6ヶ月間ステンレスタンクとボトルで熟成。

小売価格　欠品・未定

シラー

赤ワイン/I.G.T.

シラー

除梗後、温度管理されたステンレスタンク内でマセレーション、マロラクティック発酵の後、半分はフレンチオーク樽にて、残り半分はステンレス製のタンクで熟成。

小売価格　¥4,070

イスパ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ・ソーヴィニョン
カベルネ・フランなど

品種によってそれぞれ異なる時期に全て手摘みで収穫し別々に醸造を行います。収穫した葡萄は除梗後、マロラクティック発酵の後、フレンチオークトスチールタンクにて約12ヶ月の熟成。

小売価格　欠品・未定

PLANETA
プラネタ社

Canicatti
カニカッティ社

カニカッティのブドウ畑は、アクリジェントからパレルモとカルタニセッタまで地域が広大なため特性ごとにエリアを細かく分類し、生産者協同組合が管理。一定の品質が保てるようスタンダードな規定を定めています。それに従って農家はブドウが熟していく段階ごとに状態をチェック、収穫前にすべての状況を把握してベストな収穫時期を見極めます。適した醸造を行い安定した高品質のワイン生産、優れたコストパフォーマンスで提供できるのは、生産者協同組合ならではの強みです。

シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

リッチで濃厚な果実感、アプリコットやヴァニラの芳醇なアロマ。オレンジの花の蜜のようなヒントにナッツを思わせるトーン。ほのかにオーク樽に由来する香りがあります。味わいは柔らかく丸みがあり、魅惑的。

小売価格　¥7,150

スプマンテ チンクワンタ

スパークリング/I.G.T.

グリッロ80%
カタラット20%

シチリア土着品種グリッロの華やかで芳醇な香りと、穏やかな酸味のカタラット種で作り上げたフルーティで柔和なボディのスプマンテです。果実味あふれる香り、ドライでミネラル感に富んだバランスの取れた味わいです。

小売価格　取り扱い終了

ラ フェルラ インツォリア

白ワイン/I.G.T.

インツォリア

伝統に忠実でありながらモダンで革新的。インツォリアらしい芳醇な香りが広がります。しっかりとした風味、際立ったミネラルが印象的です。

小売価格　¥2,200

ラ フェルラ ネロダーヴォラ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

プラムやモレッロチェリーの華やかな香り、ブラックペッパーやハーブのブーケが豊かに広がります。しっかりとした果実味、柔らかなタンニンを感じるバランスのとれた味わいです。

小売価格　¥2,200

チェントゥーノ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

優雅でエレガントなタンニンを含みモダンで魅力的なワイン。華やかな赤い果実の香り、バルサミコやスパイスのニュアンスを感じます。フレンチオーク樽で12ヵ月、瓶内熟成6ヶ月

小売価格　取扱終了

シチリア州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Feudo Arancio フェウド アランチョ社

フェウド・アランチョはシチリアというイタリアの中でも特に自然環境に恵まれた土地と、最先端の設備と技術を終結させた新進気鋭のワイナリー。
1000haという広大な畑を有しながら一つ一つの区画に適した栽培方法・醸造方法を採用するなど、徹底した品質向上努力を惜しまず実践しています。
その結果実現された素晴らしいコストパフォーマンスによって、世界的に認められている、今大注目のブランドです。

インツォリア

白ワイン/I.G.T.

インツォリア

フレッシュで繊細な黄色いフルーツのアロマにユリやアカシアのフローラルなアクセント。柔らかくきめ細かな泡が、リンゴや洋ナシの様な溢れる果実味を優しく包み込みます。

小売価格 ¥1,540

グリッロ

白ワイン/I.G.T.

グリッロ

白桃のようなジューシーで魅力的な果実の香りに、紅茶やジャスミンのフレーバー。全体的に丸みのある印象で、豊かな酸味は穏やかでボリューム感が高い。ほんのりビター感が残ります。

小売価格 ¥1,540

シャルドネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

パイナップルやアプリコット、青リンゴなど様々なフルーツの風味がいっぱい。フレッシュ&まろやかで、飲み応えも十分ある。完熟果実の魅力たっぷりの白ワインです。

小売価格 ¥1,540

ダリラ

白ワイン/I.G.T.

グリッロ
ヴィオニエ

シチリア島で口伝えされてきた愛を歌った楽譜があしらわれています。華やかなトロピカルフルーツのアロマに上質な酸とミネラルのバランスが魅力的な素晴らしいワインです。

小売価格 ¥1,925

ネロ ダーヴォラ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

非常に豊かな香りが印象的。イチゴやカシスの果実に黒胡椒のアクセント。果実由来の甘みと上品な酸のバランス。ソフトなタンニンで舌ざわりが滑らかです。

小売価格 欠品・4月下旬

Feudo Arancio フェウド アランチョ社

SPADAFORA スパダフォーラ社

スパダフォラは高貴なシチリアの家族で、その最初の認定痕跡は1230年までにさかのぼります。何世紀にもわたって、5つの公国、2つの侯爵、1つの郡、25の男爵を支配してきました。家族の一部は、シチリア王国といくつかのヨーロッパ諸国で主導的な地位を占めています。

シラー

赤ワイン/I.G.T.

シラー

プラムやカシスのような果実のアロマに粒胡椒のスパイス感。タイムのようなハーブ香も感じられる。滑らかな舌触りに、ふくよかな果実味。酸味が全体の味を引き締めます。

小売価格 ¥1,540

カントドーロ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ　ダーヴォラ
カベルネ　ソーヴィニヨン

シチリア島で口伝えされてきた愛を歌った楽譜があしらわれています。太陽の恵みをたっぷりと受けた芳醇な果実味とコクのあるボディが楽しめる本格派フルボディです。

小売価格 ¥1,925

カタラット

白ワイン/I.G.T.

カタラット

プラムやスパイスの強いアロマ、強く個性的で甘いタンニンを感じます。熟した果実やジュニパーベリーの香りが印象的。

小売価格 ¥3,300

プリンチペ　G

白ワイン/I.G.T.

グリッロ

果実由来の甘みと上品な酸のバランス。熟したイチゴのような香りと柔らかなスパイシーさを併せ持った深みのある味わい。

小売価格 ¥3,960

シラー

赤ワイン/I.G.T.

シラー

ドライプルーンを思わせる凝縮した果実の香りに、カカオ、スミレの花、黒蜜など様々な要素が溶け合う。力強い果実味の中に生き生きとした酸味が広がり、エレガントだが濃厚な味わいで余韻も非常に長い。

小売価格 ¥3,300

シチリア州④　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

クルト社

Curtoがぶどう栽培を始めた歴史は1670年に遡る。1990年代後半になるとワイン醸造に注力し特にネーロ・ダーヴォラ種の品質向上に努めていった。植樹されているぶどう畑の一部はアルベレッロ仕立てになっており樹齢は50年に遡る。1haあたりの収穫量は3000-3500Lと非常に少ない。一方スパッリエーラ仕立ては樹齢平均が15-20年で1haあたり7000Lの収穫量になる。Curto社はシチリア島南東のイスピカ周辺に位置し肥沃な土壌が広がるラグーサ/シラクーサ県にまたがる。

ポイアーノ

白ワイン/I.G.T.

インツォーリア

ポイアーノは緑かかった金色で香りはデリケート。りんごやライチなどの果実味溢れるアロマが広がる。全体的に優しく酸も穏やかで丸みある味わいでアフターテイストにアーモンドのビターなニュアンスが印象的である。

小売価格　¥3,740

エオス　ロゼ

ロゼワイン/D.O.C.

ネロ ダーヴォラ
メルロー

果実由来の甘みと上品な酸のバランス。熟したイチゴのような香りと柔らかなスパイシーさを併せ持った深みのある味わい。

小売価格　¥2,860

ネロ ダーヴォラ
エローロ

赤ワイン/D.O.C.

ネロ ダーヴォラ

プラムやスパイスの強いアロマ、強く個性的で甘いタンニンを感じます。熟した果実やジュニパーベリーの香りが印象的。

小売価格　¥3,080

テッレ シチリアーネ
イカノ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ
メルロー

果実由来の甘みと上品な酸のバランス。熟したイチゴのような香りと柔らかなスパイシーさを併せ持った深みのある味わい。

小売価格　欠品・6月

ネロ ダーヴォラ
フォンタネッレ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.

ネロ ダーヴォラ

ドライプルーンを思わせる凝縮した果実の香りに、カカオ、スミレの花、黒蜜など様々な要素が溶け合う。力強い果実味の中に生き生きとした酸味が広がり、エレガントだが濃厚な味わいで余韻も非常に長い。

小売価格　¥7,040

アッバツィア
サンタアナスターシャ社

聖ベネディクト修道院の修道僧や住民らによって12世紀頃よりワインがつくられてきた。ここ10年で所有する全ての65haがビオディナミコ農法に転換。

グルフィ社

2000年設立。グルフィはシチーリアを代表する造り手です。ブルゴーニュワインをこよなく愛するオーナーの故、ヴィト・カターニャ氏がシチーリアとブルゴーニュの土地が似ていることに気づき、ブルゴーニュのワイン造り、フランス的なクリュの概念が取り入れられました。

モンテネーロ

赤ワイン/I.G.T.

シラー
カベルネ フラン

色合いは凝縮感あるルビー色で赤ブドウの熟成した香りやチェリーの香りにはじまり甘草やハーブ、ヴィオラやヴァニラの印象的なアロマが楽しめる。深みある味わいでとても気品溢れる落ち着いた味わい。

小売価格　取扱終了

リトラ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ　ソーヴィニヨン

リートラはブラックシップワイン。ルビーレッド色で凝縮感ある色合。エレガントでカベルネ特有の青みあるピーマンを思わせる気品ある香りにはじまりアプリコットやヴァニラの甘い香り、フィニッシュにはヴィオラの可憐な花の香りが広がる。

小売価格　取扱終了

ヴァルカンツィリア

白ワイン/I.G.T.

シャルド
カリカンテ

石灰のようなミネラル香があり、ナッツやレモンなどのアロマも感じられる。柔らかい口当たりとスッキリした味わいの中にミネラルや柑橘系果実の伸びやかな酸が存在。

小売価格　¥3,740

カリカンティ

白ワイン/I.G.T.

カリカンテ
アルバネッロ

果実由来の甘みと上品な酸のバランス。熟したイチゴのような香りと柔らかなスパイシーさを併せ持った深みのある味わい。

小売価格　¥5,720

ネロイブレオ

赤ワイン/I.G.T.

品種：ネロ ダーヴォラ

熟したブルーベリー、カシス、ドライフラワーのアロマに熟成したニュアンス。鉄っぽさを感じるミネラル。ふくよかな果実味に柔らかい口当たり。旨味と塩気を感じる。余韻が長い。

小売価格　¥4,950

シチリア州⑤　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

BENANTI ベナンティ社

現在も活動を続ける活火山エトナの斜面に広がる、火山性の独特の土壌に樹齢の高い木が残る畑。歴史あるシチリアの名醸地としてのエトナの、今の隆盛の礎を築いた先駆者、ベナンティ。この地の伝統的な葡萄造りの在り方を尊重しつつも、徹底した土壌の調査や品種のクローン研究、先端の醸造技術の導入の末に生み出したのは、この土地とその固有の品種が持っている、本来の力を見事に引き出したワイン。

メトド クラシコ ブリュット ノブレッセ

スパークリングワイン/D.O.C.

カリカンテ

100%カリカンテ。ミロとサンタ・マリア・ディ・リコディアの畑のブレンド。樹齢は80年を越し、自根の葡萄も多く残っている。18カ月間シュール・リー後デゴルジュマン。ドサージュ6mg。

小売価格　取扱終了

エトナ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ

カタラットは使わずエトナ東側のミロと南側のサンタマリア・ディ・リコディアにある畑のブレンド。酵母は畑から採取したカリカンテに相性の良いものをスターターとして使用してます。

小売価格　¥4,400

エトナ ビアンコ スペリオーレ ピエトラマリーナ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ

エトナ東側のミロ（カセッレ）の葡萄のみで造られる。この地域のみスペリオーレを名乗ることが許されています。発酵・熟成はステンレスタンクのみ。2年以上シュール・リー。

小売価格　¥10,560

エトナ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

ネレッロ・マスカレーゼとネレッロ・カプッチョのアッサンブラージュだがカプッチョを多めにしています。仕立はアルベレッロ。発酵は野生酵母。熟成は70%ステンレスで30%は古小樽で行います。

小売価格　¥3,960

エトナ ロッソ ロヴィテッロ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

ネレッロ・マスカレーゼとネレッロ・カプッチョが混植されたエトナ北側斜面のカスティリオーネ・ディ・シチリアのロヴィテッロ畑。エトナ・ロッソより1年以上長く熟成させてから出荷。

小売価格　¥10,780

BENANTI ベナンティ社

GRACI グラーチ社

エトナ北側斜面。ブルゴーニュのような軽やかで伸びのある新しいタイプのエトナ。醸造はクラシック。セメントタンクで の長期間発酵。大樽での熟成。グラーチ独特の仕上り。

エトナ ロッソ セッラ デッラ コンテッサ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

ネレッロ・マスカレーゼとネレッロ・カプッチョが混植された南斜面のヴィアグランデの葡萄を使用。1910年に植樹された歴史的畑で樹齢は100年を越える。醸造はロヴィテッロと全く同じです。

小売価格　¥10,120

エトナ ロザート

ロゼワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ

100%ネレッロ・マスカレーゼ。昼夜の寒暖さが大きく、夏に雨が多く湿度の高い畑。10月上旬に収穫。除梗後プレス。一部は数時間ませレーションを行い、ステンレスタンクで15日間発酵。

小売価格　¥3,740

エトナ　ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ
カタラット

70%カリカンテ、30%カタラット。パッソピッシャーロ村。エトナの北斜面、アルクリアとパッソピッシャーロに位置する標高600～660mの畑でカッリカンテが1.5ha、カタラットが1ha。鉄分、窒素が豊富な土壌で葡萄はゆっくり熟す。

小売価格　¥4,730

エトナ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ

100%ネレッロ・マスカレーゼ。パッソピッシャーロとカスティリオーネ・ディ・シチリアに位置する。火山に由来する暗褐色の土壌が主体。

小売価格　¥4,950

エトナ　ロッソ アルクリア

赤ワイン/I.G.T.

ネレッロ マスカレーゼ

100%ネレッロ・マスカレーゼだが野生種の白品種も混植された伝統的畑で標高は700m。黒色火山岩が風化した土壌でミネラルが強く、水はけが特に良い。発酵はセメントタンクで野性酵母のみで行われ、25～90日間の長期マセラシオン。

小売価格　¥8,360

シチリア州⑥　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

I Vigneriイ ヴィニェーリ社

ベンティやグルフィなどシチリア東部を代表するワイナリーのコンサルタントを長年務めたサルヴォ フォーティ氏が2000年に設立したワイナリー。

テッレネーレ社

エトナ山の50万年以上に渡る噴火活動の結果、非常に多様で特殊な土壌を得たこの一帯は、ブルゴーニュ地方のそれに良く似て、畑による特徴の違いが顕著であり、それぞれの『クリュ』を語ることが出来ます。2000年以上もの歴史を持つ重要なワイン生産地エトナ。

イ ヴィニェーリ

赤ワイン/I.G.T.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ他

エトナ古来の伝統的な醸造法による赤ワインで、複数の生産者のブドウを使用し、パルメントにて冷却装置や木の熟成容器を排してつくられている。移し変える作業やボトリングは月齢を見ながら行われる。

小売価格 ¥5,500

ヴィヌペトラ

赤ワイン/I.G.T.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ他

キュヴェ名は"石のワイン"を意味する。畑はフェウド・ディ・メッツォと呼ばれる、特に古木が残っているエリアで、ブドウのサバ以下でもあったサルヴォの祖父が小作人として手入れをしいつか手に入れたいと願っていた畑を1998年に購入。

小売価格 ¥7,920

エトナ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ
カタラット他

ペールイエロー。オレンジの花やバニラの香り。果実味がしっかりした酸と豊富なミネラルでさらに引き立つ。リッチな味わい、且つ切れのよい辛口白です。

小売価格 ¥4,400

エトナ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

熟成は、ステンレスタンクで6ヶ月間、フレンチオークのトノーとバリック、20～35hℓの樽で6ヶ月間。しっかりしたストラクチャーでエレガントな口当たり、調和のとれた味わいです。

小売価格 ¥4,620

エトナ ロッソ グアルディオーラ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

グアルディオーラの畑より。フレンチ・オーク樽（25%新樽）でマロラクティック発酵と18ヶ月間の熟成。フィルターをかけずにボトリング。

小売価格 欠品・未定

TORNATORE トルナトーレ社

1865年からブドウの生産を行って来た老舗ワイナリーです。1910年にエトナ山の標高1000mの北側斜面、カスティリオーネ シチリアに2haの畑を購入しました。同じ時期にオイル工場も建設、ワイナリーの伝統を守りながら近代化を推し進めて来ました。

MARCO DE BARTOLI マルコ デ バルトリ社

ワイン法などによって縛られた既成概念に疑問を持ち、それを壊すことで生まれた彼のワインは、マルサーラにおいては唯一アイデンティティーを確立していると言えます。

エトナ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ

カリカンテ100%で造るトルナトーレのスタンダード エトナビアンコ。黄緑がかった麦わら色。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。

小売価格 欠品・5月中旬

エトナ ビアンコ ピエトラリッツォ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ

エトナ北斜面の区画「ピエトラリッツオ」のカリカンテ100%。黄緑がかった麦わら色。南国のフルーツやグレープフルーツやシナモンの香り。フルーティーな口当たりで柔らか味のある酸。ミネラルを感じながらハーブや桃缶の様な味わい。

小売価格 ¥4,840

エトナ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

ネレッロマスカレーゼ主体にネレッロカップッチョをブレンドして造るトルナトーレのスタンダード エトナロッソ。輝きのある紫がかったルビー色。イチゴのタルトやアメリカンチェリーの香りとスパイス。

小売価格 ¥4,070

ピエトラ　ネーラ

白ワイン/I.G.T.

ズィビッボ

パンテッレリーア島の畑。24時間の低温マセラシオン、天然酵母、ステンレスタンクでの発酵。6ヶ月熟成。アロマティックな芳香、しっかりとしたミネラルを感じさせる辛口。

小売価格 ¥5,500

グラッポリ デル グリッロ リゼルヴァ

白ワイン/I.G.T.

グリッロ

柑橘類、アーモンド、ドライフルーツの香りと、塩味を感じる豊かなミネラルを擁すしっかりとした辛口のワインです。

小売価格 欠品・未定

シチリア州⑦　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

FIRRIATO

フィッリアート社

シチリアの西部、トラーパニに程近いパチェコに1985年から醸造所を構える。シチリア固有のブドウ品種の『ポテンシャルを引き出す』、『シチリアの土地にあった国際品種の活用』以上の企業哲学の下、常に安定した品質で世界各国で高い評価を受けている注目のワイナリー。

Valdibella

ヴァルディヴェッラ社

サンタゴスティーノ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

カタラット シャルドネ

輝きを持った黄金色。メロンや桃、バニラ香など甘く繊細で複雑な香り。非常にアロマティックで、エレガントさを感じるフィッリアート社でもっとも重要で、成功を収めている白ワイン。

小売価格 ¥3,080

サンタゴスティーノ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ シラー

深く凝縮したルビー色。完熟した赤い果実やスパイスの重量感のある香り。たっぷりとした果実味と滑らかなタンニンを楽しめる、新時代のシチリアの赤ワインを代表する一本。

小売価格 ¥3,300

アルモニウム

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

凝縮した濃いザクロ色で、タバコや熟した果実の香り。口当たりは柔らかくタンニンとアロマティックな余韻が長く続くバランスの取れたワイン。

小売価格 取り扱い終了

カメロット

赤ワイン/I.G.T.

カタラット シャルドネ

凝縮した輝きをもつ濃いルビー色。赤く熟したフルーツの香りと甘く柔らかいスパイス香。存在感のある、ソフトで柔らかいタンニンが果実味と共に長く楽しめるワイン。

小売価格 取り扱い終了

ムニール

白ワイン/I.G.T.

カタラットなど

柑橘系果物の香り、ハーブ、ジャスミンの花のような香りなど、非常にアロマに富んでいます。樽を使わずとも厚みがあり、口の中で存在感があります。

小売価格 ¥2,530

AZIENDA AGRICOLA COS

コス社

ヴィットーリアの地で最新鋭の醸造設備、バリックでの熟成など高品質のワインを生み出し注目を集めたのが『コス』!現在は、ヴィットーリアの土地の個性をより素直に表現させるため、畑では薬剤の非使用。そして醸造も「樽からの影響を避ける」ために、ほぼ全てのワインをセメントタンク、もしくは素焼のテラコッタの壷「アンフォラ」で行っています。

ラミ

オレンジワイン/I.G.T.

インツォリア グレカニコ

エキゾチックなフルーツの香りが岩そのものを髣髴とさせる強いミネラル感の上にしっかりと乗っている。シュナンやガルガーネガに類似するグレカニコという偉大な品種は、熟成にも耐えうる。

小売価格 ¥4,620

ピトス ビアンコ

オレンジワイン/I.G.T.

グレカニコ

アンフォラを使用したはじめての白ワインで偉大な個性を持っている。非常に濃い黄金色は酸化に強く、成熟した香りとフレッシュな香りの絶妙なハーモニーをかもし出している。

小売価格 ¥4,840

フラッパート

赤ワイン/I.G.T.

フラッパート

平均樹齢は12年程。野生酵母。セメントタンクで発酵、熟成。少し冷やしめで、16度くらいで飲むのがオススメです。木苺のような赤系果実と塩味があり、みずみずしい、まさにフラッパートの味わいです。

小売価格 ¥4,180

ヴィットリア　ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

ネロダーヴォラ フラッパート

野生酵母のみ。セメントタンクで発酵。スラヴォニア産のオーク樽で熟成。自然なワイン造りに力を注ぐ、シチリアを代表する造り手。高い完成度を誇る、透明感とエレガントさが際立つワイン。

小売価格 ¥4,290

ピトス ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

ネロダーヴォラ フラッパート

中身はチェラスオーロだが発酵・熟成共にアンフォラで行っている為 2008 ヴィンテージよりチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアを名乗ることができなくなった。

小売価格 ¥5,060

サルデーニャ州①　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

CANTINA SANTA MARIA LA PALMA
サンタ マリア ラ パルマ社

326の生産者で構成される協同組合。主にサルデーニャワインの代名詞とも言えるカンノナウやヴェルメンティーノを栽培。彼らの誇る高貴さとは、ブドウ造りの厳しい作業の中に、またその結晶であるブドウの実の中に、そしてそのブドウから出来るワインの中にこそ存在するのです。

PIERO MANCINI
ピエロ マンチーニ社

アラゴスタ スプマンテ ブリュット

スパークリング/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

色調は淡い麦わらイエロー。優美で持続性のある泡。白い果肉のフルーツ香と心地良いトースト香を伴う凝縮感のあるブーケ。フレッシュでエレガントな味わい。余韻も長く続く。

小売価格 ¥2,145

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ フリッツァンテ アラゴスタ

微発泡白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

早摘みしたブドウをごく軽くプレスしたマストで造られる微発泡性の白。アルコール度数も少し低いため、フレッシュで飲みやすい。料理を問わず合わせやすいのも特徴的。

小売価格 ¥2,145

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ アラゴスタ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

ワイン香や熟したリンゴの香りを持つデリケートな香り。味わいは辛口、酸味は少なくフレッシュさが爽快。バランスも良く、根底にアーモンドが感じられます。

小売価格 ¥2,145

アラゴスタ　ロゼ

ロゼワイン/D.O.C.

カンノナウ
カニュラーリなど

輝きのある鮮やかなピンク色。ほのかにバラや野生のベリー系が香るフレッシュですっきりした上品なアロマ。口当たりはドライで風味がよく特徴的な軽い飲み口に果実味が程よく調和した活き活きとした味わい。

小売価格 ¥2,145

ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ　プリモ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルメンティーノ

野生のハーブやレモンなどの柑橘類を思わせるフレッシュなアロマ。グレープフルーツを想わせる果実味にほんのりと桃の風味もあります。バランスの良い酸味とミネラル感が楽しめるワインです。

小売価格 ¥3,080

SANTADI
サンターディ社

サルデーニャ島の南部にある州都カリアリから西へ約60kmに位置するサンターディの町に1960年に設立。1980年まではバルク売りだけでしたが、1980年に大きな転機が訪れます。それはイタリアを代表する醸造家でサッシカイアを造ったジャコモタキス氏をコンサルタントに迎えたこと。これをきっかけにサンターディのワイン造りは180度変わります。

GABBAS
ジュゼッペ ガッバス社

カリニャーノ デル スルチス グロッタ ロッサ

赤ワイン/D.O.C.

カリニャーノ

ブラックベリーやビターチョコや干したプラム、ドライフラワー、シナモン、甘草等の深く複雑な香り。コンポートのような凝縮感のある果実味、ゲームや鉄分、野性味を持ちつつも腰高で上品さを感じます。

小売価格 ¥2,860

カリニャーノ デル スルチス リゼルヴァ ロッカ ルビア

赤ワイン/D.O.C.

カリニャーノ

しっかりとした花の香りに、若干の香辛料やミントを感じられる。程よい酸がバランスがいい。

小売価格 ¥4,950

カリニャーノ デル スルチス リゼルヴァ テッレ ブルーネ

赤ワイン/D.O.C.

カリニャーノ

接木していない自根の古木からのみ産みだされる「テッレ ブルネ」の95%はサルデーニャ南部に育つ土着品種カリニャーノ種、残り5%も土着品種のボヴァレッドゥから成ります。

小売価格 ¥11,000

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ マンザニーレ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

元々は自家消費用に造ったワインでしたが、顧客から分けて欲しいと要望があったのがきっかけで商品化しました。麦わら色で、りんごのような香りがあります。葡萄本来の甘さを感じ、とても集約感がある構成です。

小売価格 ¥3,960

カンノナウ ディ サルデーニャ リローヴェ

赤ワイン/D.O.C.

カンノナウ
ボバレ他

果実味を多く残しながらもエレガントな複雑さを兼ね備えています。口当たりが非常にマイルドで柔らかく熟成したワインの甘味が感じられます。

小売価格 ¥3,300

サルデーニャ州② アリーチェセレクション

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ARGIOLAS
CUORE DI VIGNA IL VINO

アルジオラス社

1918年、フランチェスコ アルジオラスがブドウの樹を植えたことからアルジオラスの歴史は始まります。もともとは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ですが、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。サルデーニャワインの歴史を作ってきた、サルデーニャを代表するワイナリーです。

セレガス

白ワイン/D.O.C.

ヌラグス

フルーティで香り高いバランスのとれたアロマが広がり、ふくよかでコクのあるリッチな味わいです。かすかに苦みのあるフィニッシュへと繋がる、ヌラグスの個性がよく反映されたワイン。前菜、魚介料理、ソフトチーズと相性抜群です。

小売価格 ¥2,970

コスタモリーノ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

繊細で香り高いアロマが長く続き、生き生きとしたフレッシュでドライな味わいです。魚介類の前菜、甲殻類のソースで和えたサルデーニャのパスタ「フレグラ」、中期熟成のソフトチーズなどとよく合います。

小売価格 ¥3,190

イス アルジオラス

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

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ります。爽やかかつ軽快で、バランスの取れた洗練された味わい。魚介料理全般、白身肉、アーティーチョークのリゾット、中期熟成チーズに最適です。

小売価格 ¥4,070

ペルデーラ

赤ワイン/D.O.C.

モニカ カリニャーノ ボヴァレ サルド

モニカの特徴的な色合いが現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きます。トマトソースのパスタ、魚やラムの煮込み、マグロのグリル、ペコリーノチーズや中期熟成チーズに最適です。

小売価格 ¥3,080

コステーラ

赤ワイン/D.O.C.

カンノナウ、カリニャーノ ボヴァレ

カンノナウの特徴的な果実味あふれる華やかな香りが際立ちます。温かみがありまろやかで、しっかりとしたストラクチャーのバランスのとれた味わい。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に最適です。

小売価格 ¥3,520

ARGIOLAS
CUORE DI VIGNA IL VINO

アルジオラス社

コーレム

赤ワイン/I.G.T.

ボヴァレ、カリニャーノ カンノナウ

濃いルビー色で、バランスの取れた芳しい香り。ベルベットのようななめらかな口当たりで、温かみのある甘美な味わい。ミートソースのパスタ、子豚の串焼き、赤身肉のグリル、ソーセージ、ペコリーノチーズに最適です。

小売価格 ¥9,900

ヤンナ デ マーレ社

アルゲロ トルバート

白ワイン/I.G.T.

トルバート

アルゲロ地域にしか栽培されないトルバート。ステンレスタンクにて約15日発酵。明るさを持ちつつも濃さを感じさせる麦わら色。柑橘系果実やリンゴを想わせる爽やかな香りが広がる。

小売価格 ¥3,080

ボヴァーレ

赤ワイン/I.G.T.

ボヴァーレ

サルデーニャ南部のオリスターノ周辺で主にブレンドに使われる品種。ステンレスタンクにて約12日発酵。アグレッシブなタンニンが感じられます。

小売価格 ¥3,080

カニュラーリ

赤ワイン/I.G.T.

カニュラーリ

ステンレスタンクにて約12日発酵。鮮やかで透明感のある赤色。一瞬で広がるフレッシュな酸、フレッシュな赤い果実を想わせる香り、タンニンは優しくエレガント。

小売価格 ¥3,080

サルデーニャ州③　アリーチェセレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

セッラ ＆ モスカ社

1899年、サルデーニャ島北部サッサリ県アルゲーロに創業。ブドウ畑の新しい管理方法と新しいワインを造るための技術開発に力を注ぎ、その独創的な技術やノウハウによってサルデーニャ島全体のブドウ栽培とワイン醸造の発展に多大なる影響を与えたカンティーナです。土着品種の栽培やテロワール、伝統を大切にしつつ、大規模な畑を維持しそのブドウから品質の高いワインを生み出す挑戦をし続けています。

トルバート スプマンテ ロゼ ブリュット

ロゼ泡ワイン/V.S.

トルバート
カンノナウ

繊細なパウダーピンクの色調に、トルバート種特有の花の柑橘のアロマを感じます。きれいではっきりとした酸を感じ、ソフトでバランスの取れた余韻が残ります。

小売価格 ¥3,630

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

サルデーニャ島のヴェルメンティーノならではの白い花の香りと、軽やかでみずみずしく、爽やかな風味が特徴です。収穫したブドウをソフトプレスし、ステンレスタンクで発酵、静置。

小売価格 ¥1,760

トルバート アルゲーロ “テッレ・ビアンケ”

白ワイン/D.O.C.

トルバート

石灰質の多い白い畑から名づけられました。トルバートは、スペインから伝わった、極めて栽培の難しいサルデーニャ島の伝統品種です。輝く黄金色に豊かな香り、味わいは、まさにトルバートの特徴そのものといえます。

小売価格 ¥2,860

トルバート アルゲーロ “テッレ ビアンケ キュヴェ161”

白ワイン/D.O.C.

トルバート

セッラ＆モスカ社が誇りと喜びを持って個性豊かなブドウ、トルバートの特徴をよりはっきりと表現した逸品です。熟成はステンレスタンクでシュールリーで約6ヶ月、15%はバリックで熟成させます。

小売価格 取扱終了

セッラ ＆ モスカ社

カンノナウ ディ サルデーニャ

赤ワイン/D.O.C.

カンノナウ

サルデーニャ島特有のブドウ品種カンノナウをステンレスタンクのみで熟成させて造られる、サルデーニャを代表する赤ワイン。ブラックベリーを思わせる果実香と華やかな熟成感が特徴です。

小売価格 ¥2,090

カンノナウ ディ サルデーニャ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.

カンノナウ

熟成とともにレンガ色を帯びるガーネット色。すみれの香りと共にオーク樽での熟成を感じさせます。芳醇でまろやかな口当たりの辛口です。スラヴォニアンオークの樽で2年熟成し、瓶内熟成させます。

小売価格 ¥3,300

アルゲーロ “タンカ・ファッラ”

赤ワイン/D.O.C.

カンノナウ
カベルネソーヴィニョン

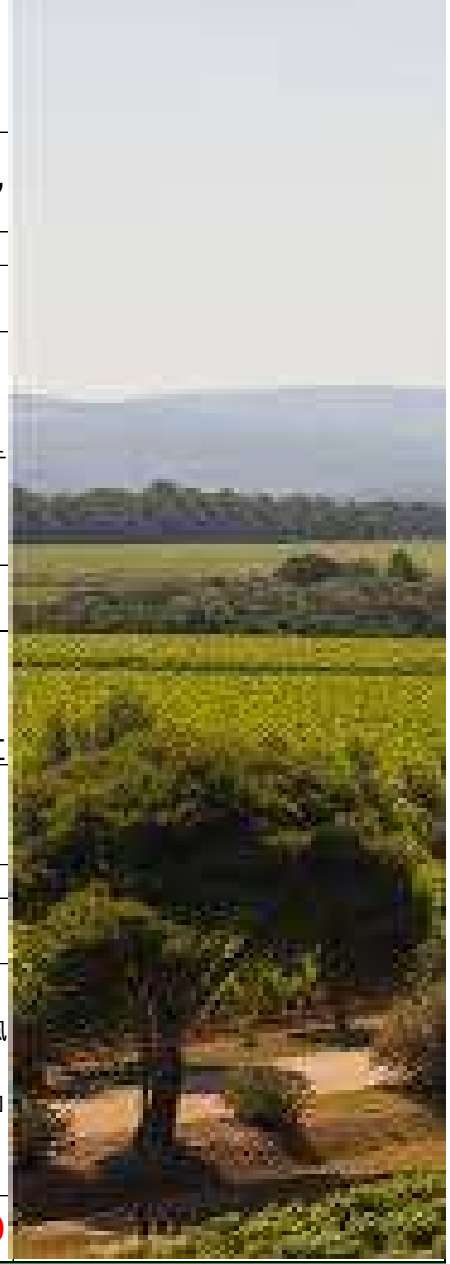
カンノナウとカベルネ・ソーヴィニョンを1対1で使用。完熟したブドウを収穫。発酵の最後に2種のブドウが調和するようブレンド。フレンチオークのバリックと、スラヴォニアンオークの大樽で2年間熟成。さらに瓶内熟成。

小売価格 ¥3,960

アルゲーロ リゼルヴァ “マルケーゼ ディ ヴィッラマリーナ”

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニョン

極めてまろやかな口当たりと樽香とのハーモニー。ブドウは晩秋、ハーブの風味が消えた頃収穫。除梗後破砕し、4～5日間15℃でマセラシオン。トロンセオークの小樽で18ヶ月熟成。伝統的な大樽でさらに12ヶ月間熟成。

小売価格 ¥10,780