monte
discover & taste ITALIA







VINI & LIQUORI 2023

モンテ物産 ワインカタログ

CONTENTS



Index

	Page
スプマンテ特集	1
ピエモンテ州	4
1. フォンタナフレッダ	4
2. ミラフィオーレ	6
3. ラ・スピネッタ	7
4. コントラット	10
5. フランコ・マルティネッティ	11
6. ピラー	12
ロンバルディア州	13
7. ニーノ・ネグリ	13
8. モンテ・ロッサ	14
ヴァッレ・ダオスタ州	15
9. ドナス	15
トレンティーノ・アルト・アディジェ州	16
10. サン・ミケーレ・アッピアーノ	16
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州	17
11. レ・ヴィーニェ・ディ・ザモ	17
12. レ・モンデ	19
ヴェネト州	20
13. ベッレンダ	20
14. ベルターニ	21
エミリア・ロマーニャ州	22
15. ファットリア・パラディーゾ	22
16. ドネリ	23
17. ガヴィオリ	24
18. テッレ・チェヴィコ	25
19. ポデーリ・ダル・ネスポリ	26
リグーリア州	27
20. ルナエ	27

	Page
トスカーナ州	28
21. バンフィ	28
22. メリーニ	30
23. アヴィニョネージ	32
24. バジーレ	33
25. コッレマッサーリ	34
26. グラッタマッコ	35
マルケ州	36
27. ウマニ・ロンキ	36
アブルッツォ州	38
28. ウマニ・ロンキ	38
モリーゼ州	39
29. テッレサクレ	39
ウンブリア州	40
30. ファレスコ	40
ラツィオ州	40
31. フォンタナ・カンディダ	40
カンパーニア州	41
32. デ・ファルコ・ヴィーニ	41
33. ヴィッラ・マティルデ	42
34. カーサ・ダンブラ	44
プーリア州	45
35. リヴェラ	45
36. カステッロ・モナチ	46
37. コジモ・タウリーノ	47
38. テアヌム	47
39. マーレ・マンニュム	48

	Page
バジリカータ州	49
40. レ・マンフレディ	49
カラブリア州	50
41. リブランディ	50
シチリア州	51
42. ヴィヴェラ	51
43. ドゥーカ・ディ・サラパルータ	52
44. フローリオ	54
サルデーニャ州	55
45. セッラ&モスカ	55
モンテ物産オリジナルワイン	57
モンテリーベロ	57
ロミオ&ジュリエット	58
ブォナ・ヴィータ	58
季節限定ワイン	60
スパークリングジュース	60
水	61
その他	62
46. ノニーノ	62
47. エノグラム	63
48. モレッティ	65

※本カタログ内のアイコンについて

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ロゼワイン
- オレンジワイン
- グラッパ、ビール、リキュール、ジュース
- スパークリングワイン
- オーガニック オーガニック
- ヴィーガン ヴィーガン
- スクリュー スクリューキャップ
- 樽発酵 アルコール発酵の一部または全てに木樽を使用
- 樽熟成 熟成の一部または全てに木樽を熟成

SPUMANTE[スプマンテ]

はじめの一杯といえば、スパークリングワイン。イタリアでも様々なスパークリングワインが造られていますが、「スプマンテ」と呼ばれるガス圧の高い(気温20度で3気圧以上のガス圧のもの*)スパークリングワインをご紹介します。イタリアならではの多様な土着品種から造られるスプマンテは、食前酒として、また様々な食事と合わせたり、シチュエーションに合わせて楽しめます。

*2.5気圧以下のものは「フリッツァンテ(弱発泡性)」と呼ばれます。

METODO CLASSICO［メトド・クラッシコ］

ミッレジマート・スプマンテ・パドゼ
Millesimato Spumante Pas Dosé

限定

1.5L/3L/6L



750ml　1.5L　化粧箱　3L　6L　木箱

商品コード	006771	006461	006462	006463
JAN/EAN	4907853067715	4907853064615	4907853064622	4907853064639
内容量	750ml×6本	1.5L×3本(化粧箱入)	3L×1本(木箱入)	6L×1本(木箱入)
参考小売価格	¥5,540	¥12,219	¥26,720	¥55,340

コントラット Contratto

“フォー・イングランド” アルタ・ランガ・スプマンテ・パドゼ
"For England" Alta Langa Spumante Pas Dosé



750ml

商品コード	006772
JAN/EAN	4907853067722
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥6,300

コントラット Contratto

ブラン・ド・ブラン・アルタ・ランガ・スプマンテ
Blanc de Blancs Alta Langa Spumante



750ml

商品コード	006797
JAN/EAN	4907853067975
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥7,260

コントラット Contratto

“ノヴェチェント” スプマンテ・パドゼ
"Novecento" Spumante Pas Dosé

限定



750ml

商品コード	026005
JAN/EAN	4907853260055
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥7,639

コントラット Contratto

スペシャル・キュヴェ・パドゼ
Special Cuvée Pas Dosé

限定



750ml

商品コード	※
JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥12,970～

コントラット Contratto

“フォー・イングランド” アルタ・ランガ・スプマンテ・ロゼ・パドゼ
"For England" Alta Langa Spumante Rosé Pas Dosé



750ml

商品コード	008072
JAN/EAN	4907853080721
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥7,260

コントラット Contratto

“ノヴェチェント” ロゼ・スプマンテ・パドゼ
"Novecento" Rosé Spumante Pas Dosé

限定



750ml

商品コード	008055
JAN/EAN	4907853080554
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥8,020

コントラット Contratto

アルタ・ランガ・スプマンテ・エクストラ・ブリュット
Alta Langa Spumante Extra Brut

樽発酵



750ml

商品コード	006606
JAN/EAN	8000174003298
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥6,300

フォンタナフレッダ Fontanafredda

“コンテッサ・ローザ” アルタ・ランガ・ロゼ・スプマンテ・ブリュット
"Contessa Rosa" Alta Langa Rosé Spumante Brut



750ml

商品コード	008188
JAN/EAN	4907853081889
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥7,459

フォンタナフレッダ Fontanafredda

アルタ・ランガ・スプマンテ・ブラン・ド・ノワール
Alta Langa Spumante Blanc de Noir



750ml

商品コード	026122
JAN/EAN	4907853261229
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥8,749

ミラフィオーレ Mirafiore

NEW

“カボション” フランチャコルタ・フオリセリエ
"Cabochon" Franciacorta Fuoriserie

限定

1.5L

樽発酵



750ml　1.5L

商品コード	026190
JAN/EAN	8050762500722
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥11,359

商品コード	026490
JAN/EAN	8050762500784
内容量	1.5L×1本
参考小売価格	¥32,810

モンテ・ロッサ Monte Rossa

“カボション” フランチャコルタ・フオリセリエ・ロゼ
"Cabochon" Franciacorta Fuoriserie Rosé

限定

樽発酵



750ml

商品コード	008105
JAN/EAN	8050762500791
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥25,719

モンテ・ロッサ Monte Rossa

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

SPUMANTE - METODO CLASSICO
［スプマンテ－メトド・クラッシコ］

“カボション” フランチャコルタ・ドッピオゼロ・ブリュット 限定
"Cabochon" Franciacorta Doppiozero Brut

樽発酵



750ml

商品コード	026144
JAN/EAN	8050762500708
内容量	750ml×3本
参考小売価格	¥24,330

モンテ・ロッサ
Monte Rossa

“カボション” フランチャコルタ・ミッレジマート・ブリュット 限定
"Cabochon" Franciacorta Millesimato Brut

樽発酵



750ml

商品コード	026135
JAN/EAN	8050762500074
内容量	750ml×3本
参考小売価格	¥28,430

モンテ・ロッサ
Monte Rossa

“プリマ・キュヴェ” フランチャコルタ・ブリュット 限定
"Prima Cuvée" Franciacorta Brut

モンテ・ロッサ
Monte Rossa

1.5L/3L

樽発酵



750ml 1.5L 3L

商品コード	006178
JAN/EAN	4907853061782
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥5,390

商品コード	006409
JAN/EAN	8050762500159
内容量	1.5L×3本
参考小売価格	¥11,850

商品コード	006457
JAN/EAN	8050762500166
内容量	3L×1本
参考小売価格	¥39,929

“P.R. ブリュット” フランチャコルタ・ブラン・ド・ブラン 限定
"P.R. Brut" Franciacorta Blanc de Blanc

1.5L

樽発酵



750ml 1.5L

商品コード	006196	商品コード	006453
JAN/EAN	4907853061966	JAN/EAN	8050762500272
内容量	750ml×6本	内容量	1.5L×3本
参考小売価格	¥6,230	参考小売価格	¥12,659

モンテ・ロッサ
Monte Rossa

“クペ” フランチャコルタ・ノン・ドザート 限定
"Coupé" Franciacorta Non Dosato

1.5L

樽発酵



750ml 1.5L

商品コード	006836	商品コード	006455
JAN/EAN	8050762500357	JAN/EAN	8050762500371
内容量	750ml×6本	内容量	1.5L×3本
参考小売価格	¥6,429	参考小売価格	¥12,670

モンテ・ロッサ
Monte Rossa

“サンセヴェ” フランチャコルタ・サテン・ブリュット 限定
"Sansevé" Franciacorta Satèn Brut

1.5L

樽発酵



750ml 1.5L

商品コード	006179	商品コード	006454
JAN/EAN	4907853061799	JAN/EAN	8050762500210
内容量	750ml×6本	内容量	1.5L×3本
参考小売価格	¥6,490	参考小売価格	¥12,950

モンテ・ロッサ
Monte Rossa

“サルヴァデック” フランチャコルタ・エクストラ・ブリュット・ミッレジマート
"Salvàdek" Franciacorta Extra Brut Millesimato

樽発酵



750ml

商品コード	006154
JAN/EAN	8050762500050
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥7,629

モンテ・ロッサ
Monte Rossa

“フラミンゴ” フランチャコルタ・ロゼ・ブリュット 限定
"Flamingo" Franciacorta Rosé Brut

1.5L

樽発酵



750ml 1.5L

商品コード	008178	商品コード	008410
JAN/EAN	8050762500111	JAN/EAN	8050762500173
内容量	750ml×6本	内容量	1.5L×3本
参考小売価格	¥7,049	参考小売価格	¥13,069

モンテ・ロッサ
Monte Rossa

“サイフ” シャルドネ・メトド・クラッシコ　スプマンテ・タレント・ブリュット
"Saiph" Chardonnay Metodo Classico Spumante Talento Brut



750ml

商品コード	006079
JAN/EAN	8021078000183
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥4,450

ベッレンダ
Bellenda

バンフィ・ブリュット
Banfi Brut



750ml

商品コード	006036
JAN/EAN	4907853060365
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥4,770

バンフィ
Banfi

LH2　メトド・クラッシコ・エクストラ・ブリュット 限定
LH2 Metodo Classico Extra Brut

樽熟成



750ml

商品コード	006722
JAN/EAN	4907853067227
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥3,889

ウマニ・ロンキ
Umani Ronchi

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

METODO MARTINOTTI ／ CHARMAT［メトド・マルティノッティ／シャルマー］

“エソルディオ” スプマンテ・エクストラ・ドライ
"Esordio" Spumante Extra Dry



商品コード	006032
JAN/EAN	8000174000112
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥1,779

フォンタナフレッダ Fontanafredda

750ml

アスティ
Asti



商品コード	006392
JAN/EAN	4907853063922
内容量	375ml×12本
参考小売価格	¥1,689

フォンタナフレッダ Fontanafredda

375ml

アスティ “パレット” ブルー
Asti "Palette" Blue



商品コード	006891
JAN/EAN	8000174004950
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥2,380

フォンタナフレッダ Fontanafredda

750ml

ロゼ・スプマンテ・ブリュット “ロザリカ”
Rosé Spumante Brut "Rosalica"



商品コード	008088
JAN/EAN	8021078000558
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥3,090

ベッレンダ Bellenda

750ml

“サン・フェルモ” プロセッコ・スペリオーレ・コネリアーノ - ヴァルドッビアーデネ・ブリュット
"San Fermo" Prosecco Superiore Conegliano - Valdobbiadene Brut



375ml 750ml 1.5L 3L

商品コード	006318	006617	006417	006451
JAN/EAN	4907853063182	4907853066176	4907853064172	4907853064516
内容量	375ml×12本	750ml×12本	1.5L×1本(木箱入)	3L×1本(木箱入)
参考小売価格	¥1,880	¥2,939	¥10,669	¥22,300

ベッレンダ Bellenda

“フラテッリ・コスモ” プロセッコ・エクストラ・ドライ
"Fratelli Cosmo" Prosecco Extra Dry



商品コード	026164
JAN/EAN	8021078000589
内容量	750ml×6本
参考小売価格	※

ベッレンダ Bellenda

750ml

“フラテッリ・コスモ” プロセッコ・ロゼ・エクストラ・ドライ
"Fratelli Cosmo" Prosecco Rosé Extra Dry



商品コード	008164
JAN/EAN	8021078001593
内容量	750ml×6本
参考小売価格	※

ベッレンダ Bellenda

750ml

ピノ・シャルドネ・スプマンテ
Pinot Chardonnay Spumante



商品コード	006549
JAN/EAN	8008920117145
内容量	750ml×12本
参考小売価格	¥1,339

ドネリ Donelli

750ml

スプマンテ・エクストラ・ドライ・フラワーボトル
Spumante Extra Dry Flower Bottle



商品コード	006909
JAN/EAN	4907853069092
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥1,910

ガヴィオリ Gavioli

750ml

“ラルス” スプマンテ・ブリュット・トレッビアーノ
"Larus" Spumante Brut Trebbiano



商品コード	006917
JAN/EAN	8011510015103
内容量	750ml×12本
参考小売価格	¥1,550

テッレ・チェヴィコ Terre Cevico

750ml

“ファラ・フェスタ” スプマンテ
"Falà Festa" Spumante



商品コード	006980
JAN/EAN	8030213004535
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥2,459

ヴィッラ・マティルデ Villa Matilde

750ml

ドゥーカ・ディ・サラパルータ・ブリュット
Duca di Salaparuta Brut



商品コード	006045
JAN/EAN	4907853060457
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥2,230

ドゥーカ・ディ・サラパルータ Duca di Salaparuta

750ml

NEW

ドゥーカ・ディ・サラパルータ・ロゼ・ブリュット
Duca di Salaparuta Rosé Brut



商品コード	008049
JAN/EAN	8007063132763
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥2,230

ドゥーカ・ディ・サラパルータ Duca di Salaparuta

※2023年2月発売

750ml

トルバート・スプマンテ・ブリュット
Torbato Spumante Brut



商品コード	006025
JAN/EAN	8006725102809
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥2,339

セッラ&モスカ Sella & Mosca

750ml

モンテリーベロ・スプマンテ・ブリュット・ビアンコ
Montelibero Spumante Brut Bianco



商品コード	006281
JAN/EAN	8021078001579
内容量	375ml×12本
参考小売価格	¥1,079

商品コード	006081
JAN/EAN	8021078001548
内容量	750ml×12本
参考小売価格	¥1,679

モンテリーベロ Montelibero

375ml 750ml

“エチケッタ・オーロ” モンテリーベロ・スプマンテ・ブリュット
Montelibero Spumante Brut "etichetta ORO"



商品コード	006509
JAN/EAN	8021078001562
内容量	750ml×12本
参考小売価格	¥2,250

モンテリーベロ Montelibero

750ml

モンテリーベロ・スプマンテ・ロゼ
Montelibero Spumante Rosé



商品コード	008081
JAN/EAN	8021078001555
内容量	750ml×12本
参考小売価格	¥1,820

モンテリーベロ Montelibero

750ml

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

PIEMONTE

FONTANAFREDDA

フォンタナフレッダ

FONTANAFREDDA

(創業1878年)

ピエモンテ州クーネオ県セッラルンガ・ダルバ
Via Alba,15 - 12050 Serralunga d'Alba (Cuneo)

脈々と受け継がれる「王のワイン、ワインの王」

イタリアの初代国王ヴィットリオ・エマヌエーレII世が、息子であるエマヌエーレ・アルベルトに土地とブドウ畑を与えて設立されたワイナリーです。「イタリア国王の息子が素晴らしいワインを造っている」という噂はまたたく間に世界中に広まり、バローロは偉大な「王のワイン、ワインの王」としてその名声を得られました。『ラ・ローザ』をはじめとして当時から残っている最高の畑とミクロクリマは、現在のワインの品質にも大きく貢献しています。



ヨーロピアン・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー2017受賞

フォンタナフレッダ社は2017年、ワイン・エンシュージアスト誌*がワイン・飲料業界でめざましい活躍をした個人または会社を選ぶワインスター・アワードにて、ヨーロッパの全ワイナリーから1社のみが選ばれるヨーロピアン・ワイナリー・オブ・ザ・イヤーを受賞しました。ワインの質の高さや伝統的なブドウに重点を置いたワイン造り、そして見学者向けのレストランやバー、庭園の設置などといったホスピタリティ面の取り組みが高く評価されました。創業から160周年を迎えた歴史あるワイナリーであるフォンタナフレッダ社は、伝統を大切にしながらも、常に革新を続けています。

*ワイン・エンシュージアスト：1988年創刊、現在800,000人の読者数を誇る、世界でもっとも読まれているワイン・スピリッツの専門誌。



Pick UP!

バローロ“ラ・ローザ”
Barolo "Vigneto La Rosa"

樽熟成



商品コード	027814	JAN/EAN	4907853278142
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥15,609
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barolo D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

素晴らしいヴィンテージのみ生産されるフォンタナフレッダのトップ・バローロ。セッラルンガ・ダルバ村に位置する畑“ラ・ローザ”は、歴史あるフォンタナフレッダが所有する畑の中でも非常に素晴らしい畑の一つ。アリエ産のオーク樽(50%新樽)で1年、2000～3000Lの木樽に移し、さらに1年熟成。樽の香りを強調しすぎることなくタンニンを洗練させブドウのアロマと木の香りのバランスを整えます。乾燥したバラやスパイス、バニラなどの複雑な香りとベルベットのようななめらかさを持ち、エレガントな味わいが長く続きます。

Pick UP!

バローロ
Barolo

樽熟成



商品コード	007133	JAN/EAN	4907853071330
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,300
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barolo D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

バローロ村の地名に由来し「イタリアワインの王様」と称えられるバローロ。スラヴォニア、中央フランス産のオークの大樽で少なくとも2年熟成、瓶内熟成8ヶ月以上。昨今の凝縮感のある主張の強いバローロとは少々趣きの異なる、老舗ならではの奥ゆかしい味わい。大樽熟成らしい、おおらかさと慎しやかな印象を兼ね備えた1本です。

アルタ・ランガ・スプマンテ・エクストラ・ブリュット
Alta Langa Spumante Extra Brut

樽発酵



商品コード	006606	JAN/EAN	8000174003298
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,300
ブドウ品種	ピノ・ネーロ、シャルドネ		
格付	Alta Langa D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

標高の高い(400～600m)アルタ・ランガ・エリアでゆっくりと育ったブドウを使用し、一部はバリックで一次発酵。瓶内二次発酵後は澱とともに3年以上熟成させます。香り高く、深みと複雑な味わいを持つスプマンテです。

Pick UP!

バローロ・セッラルンガ・ダルバ
Barolo Serralunga d'Alba

樽熟成



商品コード	007779	JAN/EAN	4907853077790
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,860
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barolo D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

セッラルンガ・ダルバ村は、バローロ生産地区のなかでも条件のよいエリアで、フォンタナフレッダ社の本拠地。この限定エリアのネッビオーロだけを使ったバローロです。アリエ産オークのバリックで1年、その後、2000Lのアリエ産オーク樽で1年熟成、さらに1年の瓶内熟成を経てリリース。より複雑な香りとブドウの凝縮感のある味わいです。

“エソルディオ”スプマンテ・エクストラ・ドライ
"Esordio" Spumante Extra Dry



商品コード	006032	JAN/EAN	8000174000112
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,779
ブドウ品種	ピノ・ネーロ、リースリング、シャルドネ、モスカート		
格付	V.S.		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

“エソルディオ”とは、イタリア語で「序論」「初舞台」「デビュー」を意味します。その名の通り、シャルマー方式で肩のこらない新しいタイプのワイン。繊細な泡、レモン、セージ、トロピカルフルーツの香りが華やかで、ソフトでフレッシュな味わいのこのワインは、ピッツァをはじめとする軽い料理に最適です。

“コンテッサ・ローザ”アルタ・ランガ・ロゼ・スプマンテ・ブリュット
"Contessa Rosa" Alta Langa Rosé Spumante Brut



商品コード	008188	JAN/EAN	4907853081889
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,459
ブドウ品種	ピノ・ネーロ、シャルドネ		
格付	Alta Langa D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

伝統的なメトド・クラッシコ製法で造られ、最後に加える門出のリキュールとしてバローロ1967年を加えています。オレンジの花やザクロ、ブラックプラムなどの香りと心地よい酸、ミネラル感やバローロ由来の複雑な味わいが楽しめます。フォンタナフレッダ創始者の母の名“コンテッサ・ローザ”を冠した、同社のスピリットを伝えるロゼ・スプマンテ。

ロエロ・アルネイス
Roero Arneis



商品コード	006151	JAN/EAN	8000174000846
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,539
ブドウ品種	アルネイス		
格付	Roero D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ガヴィと並び、ピエモンテ州の代表的な白ワインのひとつとして人気の高いアルネイス。優美で繊細な味わいが特徴です。トロピカルフルーツや熟した洋ナシ、サンザシの花、アカシアのハチミツのような香り、やわらかく、口当たりがよい、爽やかなワイン。食前酒としても、軽いお料理と合わせてもお楽しみいただけます。

ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィ
Gavi del comune di Gavi



商品コード	006610	JAN/EAN	4907853066107
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,109
ブドウ品種	コルテーゼ		
格付	Gavi D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクで醸造。タンク内で澱とともに2～3ヶ月熟成させています。「ガヴィ村で造られたガヴィ・ワイン」という名の生産地区限定シリーズ。ミネラル感があり、青リンゴ、レモンのようなフレッシュな香り。レモンを絞ったミックスフライや生牡蠣などにぴったりです。

“アンペリオ” ランゲ・シャルドネ
"Ampelio" Langhe Chardonnay

樽発酵
樽熟成



商品コード	006031	JAN/EAN	4907853060310
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,320
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Langhe D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

モストの70%はステンレスタンク、30%はアリエ産オークのバリックで発酵、6ヶ月熟成。その後ブレンドしてボトリング。フルーティさのなかにバニラやハチミツの香りがあります。“アンペリオ”は「ブドウ科の植物」を意味する“アンペロス”からイメージした造語です。

バルベーラ・ダルバ
Barbera d'Alba

樽熟成



商品コード	007991	JAN/EAN	4907853071316
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,660
ブドウ品種	バルベーラ		
格付	Barbera d'Alba D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

白トリュフで有名なアルバ地区で造られるバルベーラ。ステンレスタンクでアルコール発酵後、大樽で約6ヶ月熟成させています。やや青みを帯びた赤紫色に、ほんのりスパイシーな香りで果実味があり、爽やかな印象。心地よい酸は、口の中をさっぱりさせてくれます。

ランゲ・ネッビオーロ
Langhe Nebbiolo

樽熟成



商品コード	007563	JAN/EAN	8000174250029
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,900
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Langhe D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ランゲとロエロ地区の寒暖差のある南／南西向き斜面の畑から採れたブドウから造られています。アルコール発酵後、最低8ヶ月間木樽で熟成の後、2～3ヶ月瓶内熟成を経てリリース。濃厚な果実の香りには完熟したプラムやスミレ、シナモンやクローブ、コーヒーが感じられます。しなやかなタンニンと調和のとれた酸味が印象的です。

バルベーラ・ピエモンテ・オーガニック
Barbera Piemonte Organic

オーガニック
樽熟成



商品コード	027327	JAN/EAN	8000174012023
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,939
ブドウ品種	バルベーラ		
格付	Piemonte D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

モンフェッラートとランゲで収穫されたバルベーラから造る有機認証取得ワイン。発酵後にセメントタンクとスラヴォニア産オークの大樽で熟成。バルベーラらしいベリーやプラムの香りとやわらかいタンニンが特徴的で、生ハムやサラミ、少し熟成したチーズによく合います。

バルバレスコ
Barbaresco

樽熟成



商品コード	027175	JAN/EAN	8000174210023
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,699
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barbaresco D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

バローロと同じくネッビオーロから造られます。スラヴォニア、中央フランス産のオークの大樽で1年以上熟成、その後1年以上の瓶内熟成を経てリリース。ネッビオーロらしい力強さと繊細さをきちんと併せ持ち、透明感のあるルビー色とチェリーやフランボワーズのような香り、若々しい酸が感じられます。

モスカート・ダスティ
Moscato d'Asti

オーガニック



商品コード	006150	JAN/EAN	8000174012597
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,560
ブドウ品種	モスカート		
格付	Moscato d'Asti D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	甘口

マスカットの風味あふれる、低アルコールの甘口ワイン。採れたてのマスカットのような心地よい香りと酸味と甘さが入り混じった爽やかな味わい。冷やしてフルーツやデザート、特にナッツ類や素朴な焼き菓子との相性が抜群です。

アスティ
Asti



商品コード	006392	JAN/EAN	4907853063922
内容量	375ml×12本	参考小売価格	¥1,689
ブドウ品種	モスカート		
格付	Asti D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	甘口

甘口のスプマンテとして、世界中で愛されています。アルコール度数も低めで、フレッシュなマスカットの香りと甘く爽やかな飲み口。クリスマスの夜のパネットーネとアスティは定番の組み合わせです。

アスティ“パレット”ブルー
Asti "Palette" Blue



商品コード	006891	JAN/EAN	8000174004950
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,380
ブドウ品種	モスカート		
格付	Asti D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	甘口

アルコール感と糖度のバランスがよく、爽やかな甘さと程よい力強さを持つ生き生きとしたアロマの発泡ワインです。華やかな香りとモスカートの自然な甘さ、喜ばしい果実味が魅力の甘口スプマンテ。色鮮やかなラベルがテーブルを華やかに彩ります。アペリティフとして、またはパネットーネなどのドルチェやフルーツと合わせてお楽しみください。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

PIEMONTE

CASA E. DI MIRAFIORE
VIGNETI E VINI DAL 1858
SERRALUNGA D'ALBA

ミラフィオーレ
MIRAFIORE
(創業1878年)

ピエモンテ州クーネオ県セッラルンガ・ダルバ
Via Alba, 15 - 12050 Serralunga d'Alba (Cuneo)

偉大な伝統的スタイルを復活させたワイナリー

イタリア王国の初代国王となったヴィットーリオ・エマヌエーレII世の息子、ミラフィオーレ伯爵が1878年に創業したカーザ・エマヌエーレ・ディ・ミラフィオーレ(ミラフィオーレ社の前身)。戦後、創業の地から切り離され商標が人手に渡っていましたが、2009年に復活しました。19世紀創業当時の畑のブドウを当時の伝統的な方法で醸造したクラシックなワインを通して、伝統の重要さを再認識・再評価できる洗練された味わいを追求し続けています。熟成用の樽は比較的モダンなバローロの造り手が好むバリックは使用せず、主に2000L～3000Lの中樽またはそれ以上の大樽(14000Lくらいまで)を使用。木樽熟成は、創業時に建てられた"王のセラー"で行われます。
"王のセラー"の中には初めて造られたバローロの熟成に使用した木樽が残っており、それらの木樽の上部に刻印されたミラフィオーレのセラミックの紋章から150年以上に亘る長い歴史を感じられます。





アルタ・ランガ・スプマンテ・ブラン・ド・ノワール
Alta Langa Spumante Blanc de Noir



商品コード	026122	JAN/EAN	4907853261229
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥8,749
ブドウ品種	ピノ・ネーロ		
格付	Alta Langa D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

セッラルンガ・ダルバ村のピノ・ネーロを使い、36ヶ月の瓶内熟成を経て造られるスプマンテ。白い果肉のフルーツやパンの皮などの香りが豊かに感じられます。クリーミーで心地よい泡、ピノ・ネーロらしいしっかりとした骨格があり、フレッシュ感のある豊かな味わいです。

ランゲ・ネッビオーロ
Langhe Nebbiolo

樽熟成



商品コード	027193	JAN/EAN	8000174001997
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,740
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Langhe D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

若いうちからも熟成させてからも楽しめるワイン。ネッビオーロらしさがよく表現されています。バラやゼラニウムのドライフラワーを思わせる深みのある香り、温かみがありやわらかくなめらかな口当たり、バランスがよく余韻が長く感じられます。

"ピエトラ・マジカ" ランゲ・ロッソ
"Pietra Magica" Langhe Rosso

オーガニック
樽熟成



商品コード	027357	JAN/EAN	4907853273574
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,789
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Langhe D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

アルコール発酵途中でネッビオーロの果汁を抜き、バルベーラの果皮の上で最低2時間ほどスキンコンタクトさせるという伝統的な方法で醸造。小さめの濃い果実や花を思わせる芳醇さの中に、スパイス、バルサミックな香りも感じられます。香りからすぐに伝わるエレガントさやフルーティさも魅力的。口当たりはフルボディで、シルクのようなタンニンとほどよい酸味がバランスよく、非常に長い余韻を楽しめます。
※1ケースに6種類のラベルが入っています。



バローロ
Barolo

樽熟成



商品コード	027194	JAN/EAN	8000174002468
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥11,359
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barolo D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

セッラルンガ・ダルバ村の複数の畑から収穫したブドウを使い、伝統的なワイン造りの手法を用いて造られたバローロです。凝縮感のあるガーネットがかった赤色。ナツメグ、ローリエ、黒コショウなどのスパイスや熟した赤いベリー、リコリス(甘草)の豊かで複雑な香り。しっかりとしたタンニンと生き生きとした酸が調和した豊かな味わいで、心地よい余韻が長く続きます。

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

PIEMONTE

ラ・スピネッタ

LA SPINETTA

（創業1977年）

ピエモンテ州アスティ県カスタニョーレ・ランツェ
Via Annunziata, 17 - 14054 Castagnole Lanze (Asti)

珠玉のバルバレスコ

バローロ・ボーイズを牽引し、2001年のガンベロ・ロッソ誌で最優秀ワイナリーに選ばれた、ラ・スピネッタ社。同誌でのトレ・ビッキエーリ(3つグラス)獲得合計数は全ワイナリー中4番目で、その他の評価誌においても輝かしい実績を残しています。オーナー3兄弟の1人であり醸造責任者でもあるジョルジョ・リヴェッティ氏は、徹底した収量制限やブドウの選果など、ワイン造りにおいて一切の妥協を許しません。



「90%は畑仕事で決まる」

「良いワインは、良いブドウから。それに尽きる。最高のワインを造るために最も重要なブドウの世話は自分でしなければ気がすまないんだ。だから私は、今も、昔も、そしてこの先も農夫であり続ける。」と語るリヴェッティ氏は、朝5時から自ら畑に出向き、農作業を始めます。
ラ・スピネッタ社のトップレンジとなる“クリュ(単一畑)・シリーズ”のバルバレスコとバローロは、土壌とミクロクリマの違いを活かしながら、それぞれの畑のポテンシャルを最大限に引き出しています。
2001年ガンベロ・ロッソ「イタリアワインガイド」で、“ワイナリー・オブ・ザ・イヤー”に選ばれています。



Pick UP!

ガッリーナ・バルバレスコ
Vigneto Gallina Barbaresco

樽発酵
樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥23,070～
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barbaresco D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

1995年、ラ・スピネッタ社のクリュ・バルバレスコシリーズの始まりとして、ガッリーナのファーストヴィンテージが造られました。海抜270mに位置する南向きの畑で、土壌は石灰質。ガッリーナ・バルバレスコの特徴は、そのふくよかさです。凝縮した果実味があり、樽熟成を経ることでとてもエレガントな味わいが生まれます。

位置：ネイヴェ村　　標　　高：270m
面積：5ha　　畑の向き：南
土壌：石灰質　　平均樹齢：50～60年
収量：3～3.5トン/ha
年間生産量：約11,500本
ファースト・ヴィンテージ：1995年
醸造・熟成：温度管理可能なロータリー・ファーメンターで7～8日間アルコール発酵。その後、オーク樽でマロラクティック発酵。ライト～ミディアムトーストのフレンチオークのバリック、トノーで18～22ヶ月熟成。ボトリングの約3ヶ月前にステンレスタンクへ移し、ボトリング後は12ヶ月以上瓶内熟成。濾過、清澄はしない。

Pick UP!

スタルデリ・バルバレスコ
Vigneto Starderi Barbaresco

樽発酵
樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥23,070～
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barbaresco D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ガッリーナのファーストヴィンテージの翌年、1996年に初めてスタルデリが造られました。ガッリーナと同じネイヴェ村に位置し、標高・土壌などの地理的な条件はほぼ同じですが、ワインは異なるキャラクターを持っています。ガッリーナのエレガントさに比べ、スタルデリの特徴はバローロを思わせるパワフルさ。力強い味わいが長く続きます。

位置：ネイヴェ村　　標　　高：270m
面積：6.5ha　　畑の向き：南
土壌：石灰質　　平均樹齢：50～60年
収量：3～3.5トン/ha
年間生産量：約15,500本
ファースト・ヴィンテージ：1996年
醸造・熟成：温度管理可能なロータリー・ファーメンターで7～8日間アルコール発酵。その後、オーク樽でマロラクティック発酵。ライト～ミディアムトーストのフレンチオークのバリック、一部トノーで16～22ヶ月熟成。ボトリングの約3ヶ月前にステンレスタンクへ移し、ボトリング後は12ヶ月以上瓶内熟成。濾過、清澄はしない。

Pick UP!

ヴァレイラーノ・バルバレスコ
Vigneto Valeirano Barbaresco

樽発酵
樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥23,070～
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barbaresco D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

トレイーゾ村に位置し、ラ・スピネッタ社が所有するバルバレスコの3つのクリュの中でも最小の畑であるヴァレイラーノ。海抜450m、土壌は石灰質ですが大きな石を多く含み、水はけに優れています。ヴァレイラーノはエレガントでありながらガッリーナのようなふくよかさとは異なり、ミネラル感をしっかりと感じられる個性を持っています。

位置：トレイーゾ村　　標　　高：450m
面積：3ha　　畑の向き：南
土壌：石灰質　　平均樹齢：45～55年
収量：3～3.5トン/ha
年間生産量：約7,000本
ファースト・ヴィンテージ：1997年
醸造・熟成：温度管理可能なロータリー・ファーメンターで7～8日間アルコール発酵。その後、オーク樽でマロラクティック発酵。ニュートラルからミディアムトーストのフレンチオークのバリック、一部トノーで16～21ヶ月熟成。ボトリングの約3ヶ月前にステンレスタンクへ移し、ボトリング後は12ヶ月以上瓶内熟成。濾過、清澄はしない。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

PIEMONTE
［ピエモンテ州］

Pick UP!

カンペ・バローロ
Vigneto Campè Barolo

樽発酵
樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥24,950～
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barolo D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

世界が注目するリヴェッティ氏の造り出したバローロ。2000年のファーストヴィンテージから評価は非常に高く、ラ・スピネッタ社の新たな伝説を生む逸品となりました。熟したベリー、スパイス、カカオ、タバコの香り、芳醇な果実味と上品なタンニン、心地よい酸が印象的なワインです。

位置：グリンツァーネ・カヴール村　　標　　高：280m
面積：3.5ha　　畑の向き：南
土壌：石灰質　　平均樹齢：50～60年
収量：3トン/ha
年間生産量：約8,000本
ファースト・ヴィンテージ：2000年
醸造・熟成：温度管理可能なロータリー・ファーメンターで7～8日間アルコール発酵。その後、オーク樽でマロラクティック発酵。ライト～ミディアムトーストのフレンチオークのバリック、トノーで18～24ヶ月熟成。ボトリングの約9ヶ月前にステンレスタンクへ移し、ボトリング後は約12ヶ月瓶内熟成。濾過、清澄はしない。

NEW

デルトーナ・コッリ・トルトネージ・ティモラッソ
Derthona Colli Tortonesi Timorasso



商品コード	026138	JAN/EAN	8022252219131
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,100
ブドウ品種	ティモラッソ		
格付	Colli Tortonesi D.O.C.（D.O.P）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ピエモンテの古い土着品種ティモラッソから造られます。素晴らしい構成と長期熟成能力を持ち、柑橘類やフローラルな香りの中にペトロ―ル香のニュアンスが感じられます。味わいはドライで優美なアタックがあり、きれいな味わいで長い余韻が続きます。

“リディア”シャルドネ　リミテッド・エディション
"Lidia" Chardonnay del Piemonte Limited Edition

樽発酵
樽熟成



商品コード	006844	JAN/EAN	4907853068446
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥9,800
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Piemonte D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

標高の高い畑のシャルドネを2000Lのフレンチオーク樽（2年目以降）でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、約12ヶ月間熟成の後、ステンレスタンクで約24ヶ月熟成。黄色いフルーツや青リンゴ、白スグリの香り。しっかりとしたミネラルが感じられる、濃厚でありながら洗練された味わいのエレガントなワインです。リヴェッティ兄弟の母リディアに捧げられたワインです。

ランゲ・ビアンコ・ソーヴィニョン　リミテッド・エディション
Langhe Bianco Sauvignon Limited Edition

樽発酵
樽熟成



商品コード	006845	JAN/EAN	4907853068453
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥10,490
ブドウ品種	ソーヴィニョン・ブラン		
格付	Langhe D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

海抜500mの畑のソーヴィニョンを2000Lのフレンチオーク樽で発酵、約12ヶ月熟成、ステンレスタンクに移してさらに24ヶ月熟成させます。かすかにグリーンのハイライトを帯びた、輝きのある麦わら色。ハーブやレモンピールなどの香りにあふれ、柑橘類を思わせる果実味としっかりとしたミネラル感がある、心地よい味わいの白ワインです。

“カ・ディ・ピアン”バルベーラ・ダスティ
"Ca' di Pian" Barbera d'Asti

樽発酵
樽熟成



商品コード	007894	027207
JAN/EAN	4907853078940	4907853272072
内容量	750ml×6本	1.5L×6本
参考小売価格	¥5,560	¥11,740
ブドウ品種	バルベーラ	
格付	Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.（D.O.P.）	
ボディ	フル	飲み口　辛口

ラ・スピネッタ社が初めて手がけた赤ワインです。アルコール発酵後、ミディアムトーストのフレンチオークの樽（一部新樽）で、マロラクティック発酵の後、約12ヶ月間熟成。濃密なブラックベリーやプラムの香り、味わいはフルーティで、タンニンと酸のバランスがよい魅力的なワインです。

ランゲ・ネッビオーロ
Langhe Nebbiolo

樽発酵
樽熟成



商品コード	007195	027206
JAN/EAN	4907853071958	4907853272065
内容量	750ml×6本	1.5L×6本
参考小売価格	¥5,929	¥13,550
ブドウ品種	ネッビオーロ	
格付	Langhe D.O.C.（D.O.P.）	
ボディ	フル	飲み口　辛口

ラ・スピネッタ社の誇る、バルバレスコが生まれる畑“スタルデリ”の若い樹齢（22～25年）のネッビオーロから造られたワイン。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵と約12ヶ月の熟成。プラムやブラックチェリー、ミントの香り、まろやかなタンニンと心地よいフィニッシュが印象的な、エレガントなワインです。

NEW

“ビオンゾ”バルベーラ・ダスティ・スペリオーレ
"Bionzo" Barbera d'Asti Superiore

樽発酵
樽熟成



商品コード	※	027211（2012 VT）
JAN/EAN	※	4907853272119
内容量	750ml×6本	1.5L×1本
参考小売価格	¥9,300～	¥21,020
ブドウ品種	バルベーラ	
格付	Barbera d'Asti D.O.C.G.（D.O.P.）	
ボディ	フル	飲み口　辛口

アスティ地区の樹齢60年以上のバルベーラから造られます。アルバ地区のバルベーラと比べるとより女性的、エレガントでやわらかいと言われています。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵と約16～18ヶ月の熟成。しっかりとしたボディと豊かな果実味のバルベーラです。

“ピン”モンフェッラート・ロッソ
"Pin" Monferrato Rosso

樽発酵
樽熟成



商品コード	※	※
JAN/EAN	※	※
内容量	750ml×6本	1.5L×1本
参考小売価格	¥9,470～	¥19,160～
ブドウ品種	ネッビオーロ、バルベーラ	
格付	Monferrato D.O.C.（D.O.P.）	
ボディ	フル	飲み口　辛口

“ピン”はリヴェッティ兄弟の父ジュゼッペの愛称。その父に捧げて造られたワインです。それぞれのブドウをオーク樽でマロラクティック発酵、16～18ヶ月熟成後、ブレンドしステンレスタンクに移し約2ヶ月休ませてボトリング。瓶内熟成約15ヶ月。2種のブドウの見事な調和が味わえる逸品です。

NEW

ガッリーナ・バルベーラ・ダルバ
Vigneto Gallina Barbera d'Alba

樽発酵
樽熟成



商品コード	※	021014（2014 VT）
JAN/EAN	※	4907853210142
内容量	750ml×6本	1.5L×1本
参考小売価格	¥9,300～	¥20,309
ブドウ品種	バルベーラ	
格付	Barbera d'Alba D.O.C.（D.O.P.）	
ボディ	フル	飲み口　辛口

濃いルビー色。凝縮感があり、熟した果物、マラスカチェリー、ブラックベリーの香りの中に、かすかにホワイトペッパーが感じられます。しっかりとしたボディと酸が素晴らしいワインです。新樽で熟成させています。

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

ボルディーニ・バルバレスコ
Vigneto Bordini Barbaresco

樽発酵 樽熟成



商品コード	※	021019（2019 VT）
JAN/EAN	※	4907853210197
内容量	750ml×6本	1.5L×1本
参考小売価格	¥10,420～	¥22,310～
ブドウ品種	ネッビオーロ	
格付	Barbaresco D.O.C.G.（D.O.P.）	
ボディ	フル	飲み口 辛口

ネイヴェにあるボルディーニという畑の樹齢33～35年のネッビオーロを使い、ステンレスタンクでアルコール発酵、オーク樽でマロラクティック発酵後、新樽と2年目の樽で20～22ヶ月熟成。ラズベリーやチェリー、スパイスの香り。スモークやなめし革、リコリス(甘草)などのニュアンスが重厚感を加え、力強い味わいに仕上がっています。

ガッレッティ・バローロ
Vigneto Garretti Barolo

樽発酵 樽熟成



商品コード	※	※
JAN/EAN	※	※
内容量	750ml×6本	1.5L×1本
参考小売価格	¥10,420～	¥24,600～
ブドウ品種	ネッビオーロ	
格付	Barolo D.O.C.G.（D.O.P.）	
ボディ	フル	飲み口 辛口

ガッレッティはグリンツァーネ・カヴール村にあるバローロのクリュの名称です。ステンレスタンクでアルコール発酵、オーク樽でマロラクティック発酵後、600Lのフレンチオーク樽(新樽と2年目の樽)で20ヶ月熟成。タバコ、ミント、リコリス(甘草)や赤いベリーの豊かな香り。なめらかなタンニンが感じられる、エレガントなバローロです。

“ブリッコ・クワリア”モスカート・ダスティ
"Bricco Quaglia" Moscato d'Asti

スクリュー



商品コード	006881	JAN/EAN	4907853068811
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,350
ブドウ品種	モスカート		
格付	Moscato d'Asti D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	甘口

ラ・スピネッタ社の名を世界中に知らしめたモスカート。イタリア国内でも高級レストランでしか見ることのできない逸品です。単一畑名“ブリッコ・クワリア”は「ウズラの岩山」を意味します。

パッシート“オーロ”
Passito "Oro"

樽発酵 樽熟成



商品コード	006647	JAN/EAN	4907853066473
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥8,840
ブドウ品種	モスカート		
格付	Piemonte D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	甘口

収穫後、約2ヶ月セラーの中で陰干しし、フレンチオークの新樽でアルコール発酵、マロラクティック発酵を行い、その後2年間オーク樽で熟成させます。アプリコットや柑橘系の花の香りが広がり、心地よい酸が感じられ、芳醇で甘く、余韻は長く続きます。黄金を意味する“オーロ”の名にふさわしい、美しい黄金色のデザートワインです。

La Spinetta Casanova
ラ・スピネッタ　カサノーヴァ

常に挑戦を続けるラ・スピネッタ社では新しい試みとして、トスカーナ州北西部ピサの近郊に、入念に選び抜いた約60haの畑を購入しました。ラ・スピネッタ社がピエモンテで培ってきた栽培技術と、土着品種のブドウからこそ最高のワインが生まれるという信念を貫き、エレガントなトスカーナワインを造り出しています。

“イル・ネーロ・ディ・カサノーヴァ”トスカーナ・サンジョヴェーゼ
"Il Nero di Casanova" Toscana Sangiovese

樽発酵 樽熟成



商品コード	007172	JAN/EAN	4907853071729
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,469
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

同社のブドウとしては、比較的若い樹齢(樹齢20年)のブドウから造られるワイン。オーク樽でマロラクティック発酵、ミディアムトーストのフレンチオークの樽で9ヶ月熟成。熟したベリーやチェリーの香りに、ほのかにタバコのニュアンスが感じられます。果実味とまろやかなタンニン、酸味のバランスがよく、お料理に合わせやすいワインです。(トスカーナ州産)

“イル・コロリーノ・ディ・カサノーヴァ”トスカーナ・ロッソ
"Il Colorino di Casanova" Toscana Rosso

樽発酵 樽熟成



商品コード	027003	JAN/EAN	4907853270030
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,110
ブドウ品種	コロリーノ		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

オーク樽でマロラクティック発酵。ミディアムトーストの600Lのフレンチオーク樽で24ヶ月熟成。トスカーナの土着品種で、「色」を意味するコロリーノから造られるワインは、その名の通り非常に濃く深いダークレッドの色合い。スグリ、プラム、プルーンや、コショウなどのスパイスの香り。フルボディで凝縮した果実味、チョコレートのフレーバーが感じられ、余韻が長く続きます。(トスカーナ州産)

“イル・ジェンティーレ・ディ・カサノーヴァ”トスカーナ・ロッソ
"Il Gentile di Casanova" Toscana Rosso

樽発酵 樽熟成



商品コード	027004	JAN/EAN	4907853270047
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,110
ブドウ品種	プルニョーロ・ジェンティーレ		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

サンジョヴェーゼのクローンの一つであるプルニョーロ・ジェンティーレを100%使用し、600Lのフレンチオークの樽で発酵、24ヶ月熟成させて造られるワイン。濃いルビー色。ミネラル感があり、ブルーベリーやメントールの香り。フルボディでクリーン、美しい果実味が余韻に長く続きます。(トスカーナ州産)

NEW

ヴェルメンティーノ・トスカーナ
Vermentino Toscana



商品コード	006720	026403
JAN/EAN	4907853067203	4907853264039
内容量	750ml×6本	1.5L×6本
参考小売価格	¥4,299	¥6,369
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ	
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）	
ボディ	ミディアム	飲み口 辛口

ステンレスタンクで3ヶ月間アルコール発酵後、澱とともに5ヶ月間熟成。トスカーナの土着品種からラ・スピネッタ社らしいエレガントなワインを次々にリリースしている、ラ・スピネッタ・カサノーヴァ初の白ワインです。フルーツやフローラルな香りの後にミネラルが感じられ、キレのよい酸と後味が特徴です。(トスカーナ州産)

NEW

ロゼ・ディ・カサノーヴァ・トスカーナ
Rosé di Casanova Toscana



商品コード	008070	008403
JAN/EAN	8022252411504	4907853084033
内容量	750ml×6本	1.5L×6本
参考小売価格	¥4,120	¥6,169
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、プルニョーロ・ジェンティーレ	
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）	
ボディ	ミディアム	飲み口 辛口

1時間のスキンコンタクトの後、15日間アルコール発酵させ、ステンレスタンクで約3ヶ月間、澱とともに熟成。土着品種にこだわるラ・スピネッタらしく、サンジョヴェーゼとプルニョーロ・ジェンティーレから造られるロゼワイン。しっかりとした構成を持ち、美しい色合いと味わいを楽しめるワインです。特に軽めの前菜や鶏肉、魚を使った料理、また淡いピンク色に火入れした肉料理とよく合います。(トスカーナ州産)

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

PIEMONTE

コントラット
CONTRATTO
(創業1867年)

ピエモンテ州アスティ県カネッリ
Via G.B.Giuliani, 56 - 14053 Canelli(Asti)

〝夢のコラボレーション〟王室御用達の名門老舗ワイナリー×稀代の醸造家
コントラットは創業1867年、イタリアではじめてメトド・クラッシコ製法によるミッレジマート(ミレジム=ヴィンテージ入り)のスプマンテを造ったワイナリーです。20世紀初頭にはイギリスやヨーロッパ各国の王室を顧客に抱え、イタリアの高級スプマンテメーカーとして広く知られていました。
2007年からは、ピエモンテのスターワイナリーのひとつ、ラ・スピネッタのオーナーにして醸造責任者のジョルジョ・リヴェッティ氏がスプマンテ造りに携わるようになり、2011年には同氏がコントラットのオーナーとなり、高品質なスプマンテを生み出し注目を集めています。



注目のスプマンテ産地〝アルタ・ランガ〟
イタリアの高品質スプマンテの産地として近年、注目を集めるアルタ・ランガD.O.C.G.。コントラットの畑は、全て標高600m～800mとアルタ・ランガD.O.C.G.エリアの中でも特に標高の高いエリアに位置しています。標高の高さは、ブドウの成熟がゆっくりと進みフェノール分までしっかりと熟すことを可能にします。土壌は石灰質を多く含み、日照に恵まれたコントラットの畑で栽培されるブドウには、ラ・スピネッタと同じく徹底した収量制限が行われます。そしてこのテロワールを凝縮したブドウから、土壌と自然環境そのものを表現したコントラットのスプマンテが生まれます。



世界遺産で熟成するスプマンテ
コントラットには、地下32mの深さに大理石をくりぬいて造られた5,000平方メートルもの広さのセラー(熟成庫)があります。 セラーの中は年間を通じて温度12～13℃、湿度も適度に保たれ、メトド・クラッシコの熟成に最適な環境となっており、今もコントラットのスプマンテ熟成に使用されています。 このカテドラル・セラーはカネッリの丘の地下に広がっており、LE CATTEDRALI SOTTERRANEE DI CANELLI(カネッリの地下大聖堂)としてピエモンテのワイン造りの歴史と併せて、ユネスコ世界遺産に登録されています。

Pick UP!

スペシャル・キュヴェ・パドゼ
Special Cuvée Pas Dosé

限定

樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥12,970～
ブドウ品種	ピノ・ネーロ、シャルドネ		
格付	V.S.Q.		
ボディ	フル	飲み口	辛口

厳選されたピノ・ネーロとシャルドネから得られるモストの量(テート・ド・キュヴェ)はブドウの重量に対して約40%ほどと低く抑え、フリーランジュースのみを使います。シャルドネは一次発酵後に樽熟成することで、バランスがよく丸みのある味わいが生まれます。瓶内二次発酵後は、7年もの間澱と共に熟成され、クリーンで、しっかりとした酸と骨格があり、ふくよかさも併せ持つ偉大なスプマンテが誕生しました。

畑：ピエモンテ州ロアッツォーロ(ピノ・ネーロ)、コスティリオーレ(シャルドネ) 標高は450～800m。樹齢の高い樹のブドウを使用(平均樹齢35年)
醸造：8月最終週に手摘みで収穫し、手作業で選別。ブドウを冷却後に破砕し、フリーランジュースのみ使用。発酵には天然酵母を使う。シャルドネは2年目のフレンチオークのバリックで7ヶ月、ピノ・ネーロは収穫翌年の夏までステンレスタンクで熟成。2種類をブレンドし、ボトリング、瓶内二次発酵。澱とともに7年間瓶熟成させる。ドサージュは行わない。

※ヴィンテージによって、エクストラ・ブリュットになる可能性があります。

ミッレジマート・スプマンテ・パドゼ
Millesimato Spumante Pas Dosé

限定



750ml　1.5L　化粧箱　3L　6L　木箱

1.5L/3L/6L

商品コード	006771	006461	006462	006463
JAN/EAN	4907853067715	4907853064615	4907853064622	4907853064639
内容量	750ml×6本	1.5L×3本(化粧箱入)	3L×1本(木箱入)	6L×1本(木箱入)
参考小売価格	¥5,540	¥12,219	¥26,720	¥55,340
ブドウ品種	ピノ・ネーロ、シャルドネ			
格付	Alta Langa D.O.C.G.(D.O.P.)			
ボディ	ミディアム		飲み口	辛口

収穫したブドウは畑ごとに選別し、冷却して破砕し、フリーランジュースのみを使用します。一次発酵後、収穫翌年の5月にブレンド・瓶詰、瓶内二次発酵の後、約42ヶ月以上澱とともに瓶内で熟成させます。世界遺産の地下セラーで、ゆっくりと熟成される中で、きめ細かい泡や、花やベリー、イーストなどの複雑な香りが生まれます。力強く、ふくよかで、洗練されたエレガントな味わいです。

※ヴィンテージによって、エクストラ・ブリュットになる可能性があります。

“フォー・イングランド” アルタ・ランガ・スプマンテ・パドゼ
"For England" Alta Langa Spumante Pas Dosé



商品コード	006772	JAN/EAN	4907853067722
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,300
ブドウ品種	ピノ・ネーロ		
格付	Alta Langa D.O.C.G.(D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

フリーランジュースのみを使用。一次発酵の後、収穫翌年の6月までステンレスタンクで熟成。瓶内二次発酵後は澱とともに約42ヶ月熟成させています。ピノ・ネーロ100%で造られるブラン・ド・ノワールは、赤いベリーの香りとミネラル感あふれる味わいが特徴です。1920年代、まだ甘口のスプマンテが主流だった時代に、辛口のスプマンテを求めていたイギリス向けに造られたため、この名がつきました。

ブラン・ド・ブラン・アルタ・ランガ・スプマンテ
Blanc de Blancs Alta Langa Spumante



商品コード	006797	JAN/EAN	4907853067975
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,260
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Alta Langa D.O.C.G.(D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

フリーランジュースのみを使用して造られるブラン・ド・ブラン。ドサージュは行わず、ブドウ本来の味わいを表現しています。約42ヶ月の瓶内熟成を経てリリースされるスプマンテは、ライラックの花やリンゴ、白コショウなどの香りにあふれ、生き生きとしたフレッシュ感と凝縮した味わいを併せ持つ、奥深い味わいです。

※ヴィンテージによって、エクストラ・ブリュットになる可能性があります。

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

“ノヴェチェント” スプマンテ・パドゼ
"Novecento" Spumante Pas Dosé

限定



商品コード	026005	JAN/EAN	4907853260055
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,639
ブドウ品種	ピノ・ネーロ、シャルドネ		
格付	V.S.Q.		
ボディ	フル	飲み口	辛口

フリーランジュースのみを使用します。一次発酵後、収穫翌年の5月にブレンド・瓶詰、瓶内二次発酵の後、90ヶ月以上澱とともに瓶内で熟成させます。明るいレモンイエロー。チョークや白い花、ミント、レモンピールなどが層を成す複雑な香り。7年間の熟成を経てもなお、驚くほどフレッシュな口当たりで、ミネラル感が際立った味わいで、クリーンな余韻が長く続きます。“ノヴェチェント”はイタリア語で「900」の意味で、1900年代に同社が造っていた商品へのオマージュとして名づけられました。

“ノヴェチェント” ロゼ・スプマンテ・パドゼ
"Novecento" Rosé Spumante Pas Dosé

限定



商品コード	008055	JAN/EAN	4907853080554
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥8,020
ブドウ品種	ピノ・ネーロ		
格付	V.S.Q.		
ボディ	フル	飲み口	辛口

樹齢の高いピノ・ネーロを収穫し、フリーランジュースのみを使用。一次発酵後に9ヶ月の熟成、その後更に80ヶ月以上の瓶内熟成を行います。ベリーやイースト香、香草の香りと、ミックスベリーや柑橘などのフルーティさが特徴的で、7年間以上も熟成しているとは思えないほどの若々しさがこのスプマンテの質の高さを物語ります。

“フォー・イングランド” アルタ・ランガ・スプマンテ・ロゼ・パドゼ
"For England" Alta Langa Spumante Rosé Pas Dosé



商品コード	008072	JAN/EAN	4907853080721
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,260
ブドウ品種	ピノ・ネーロ		
格付	Alta Langa D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

樹齢の高いピノ・ネーロを収穫、破砕前に冷却し、特にマセラシオンは行わずフリーランジュースのみを使用。上品なサーモンピンク色はソフトプレスによって抽出されます。瓶内熟成は約42ヶ月。バラの花びらや赤いベリーを思わせるエレガントな香りとしっかりとした骨格を持つスプマンテです。当時、辛口のスプマンテを求めていたイギリス向けに造られたことから“フォー・イングランド”と名付けられました。

PIEMONTE

FRANCO M.MARTINETTI
Vinicultore

フランコ・マルティネッティ
FRANCO M.MARTINETTI（創業1974年）

ピエモンテ州トリノ県トリノ
Corso F.Turati 14 - 10128 Torino

バルベーラの革命家

伝統的に「若飲みワイン」用と見なされていたバルベーラ種の栽培にこだわりを持って取り組んできた、フランコ・マルティネッティ氏。バルベーラ・ダスティの造り手として有名な醸造家ジュリアーノ・ノエ氏の協力を得て、旧来の「フレッシュ&フルーティな赤ワイン」というバルベーラのイメージを覆す、深みのあるワインを生み出しました。近年のバルベーラ見直しの機運を生み出したワイナリーといっても過言ではありません。

“マルティン” コッリ・トルトネージ・ティモラッソ
"Martin" Colli Tortonesi Timorasso

樽発酵
樽熟成



商品コード	006120	JAN/EAN	4907853061201
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥8,960
ブドウ品種	ティモラッソ		
格付	Colli Tortonesi D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ティモラッソはトルトーナ近郊でのみ栽培されている土着品種で、リースリングを思わせるアロマ、ブルゴーニュを髣髴とさせるストラクチャーやミネラルが感じられます。36時間低温マセラシオンの後、フレンチオークのバリックで発酵させ、14ヶ月間熟成。“マルティン”はかわせみの意味です。

“スルブリック” モンフェッラート・ロッソ
"Sul Bric" Monferrato Rosso

樽熟成



商品コード	007012	JAN/EAN	4907853070128
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥9,050
ブドウ品種	バルベーラ、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Monferrato D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

バルベーラとカベルネの幸福な結婚。スーパー・ピエモンテとも言える傑作です。8日間スキンコンタクト後アルコール発酵、フレンチバリックで12ヶ月熟成。樽の香りと果実の香りがハーモニーを奏でています。“スルブリック”は丘の頂上の意味で畑が丘の上にあることから名付けられています。

“モントゥルック” バルベーラ・ダスティ・スペリオーレ
"Montruc" Barbera d'Asti Superiore

樽熟成



商品コード	007660	JAN/EAN	4907853076601
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,860
ブドウ品種	バルベーラ		
格付	Barbera d'Asti D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

8日間スキンコンタクトの後、発酵。フレンチバリックで10～12ヶ月熟成。果実味、凝縮感のあるフルボディの味わいはバルベーラのイメージを変える傑作です。ワイナリー最初の醸造を記念し、この地方の方言で「マイ・ビジネス」と名づけられたワイン。



参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

PIEMONTE

ピラー

E. PIRA E FIGLI
（創業19世紀末）

ピエモンテ州クーネオ県バローロ
Via Vittorio Veneto, 1 - 12060 Barolo (Cuneo)

「悪魔に魂を売ってでも手に入れたい畑」カンヌービ

バローロ村の入り口に位置し、バローロ村のカンヌービとテルニ、モンフォルテ・ダルバ村のモスコーニなどに畑を持つワイナリーです。オーナーであり醸造責任者でもあるキアラ・ボスキス女史が最も重要視しているのが、畑での手仕事。細心の注意を払い、土壌に敬意を持って栽培を行っています。化学肥料や除草剤などは一切使用せず、環境への影響を最小限に抑えた形で最高のブドウを栽培しています。
バローロD.O.C.G.エリアには、ブドウ栽培に最適な条件が揃った"Le Grandi Vigne"「偉大な畑」と呼ばれる畑があります。この「偉大な畑」というのは、いずれも小さな区画(畑)ですが、特別日当たりがよく、急斜面で土壌構成もよいという好条件が揃っており、さらに特殊なミクロクリマがブドウにエレガントさを与え、上質なワインが生まれます。ピラー社の畑はいずれもこの「偉大な畑」に位置しています。
特にカンヌービは、「悪魔に魂を売ってでも手に入れたい畑」と呼ばれるほど名高い畑。その偉大な畑で、キアラ女史が手ずから育てたブドウを醸造して造る華麗なワインは、世界中で高い評価を受けています。



Pick UP!

カンヌービ・バローロ
Vigneto Cannubi Barolo

オーガニック
樽熟成



商品コード	007759	JAN/EAN	4907853077592
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥18,360
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barolo D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

キアラ・ボスキスの造るビオのカンヌービ
ピラーのカンヌービ畑は、MGA改正以前からのカンヌービに位置する伝統的なカンヌービの畑。この畑は、斜面の角度と方角(非常によい日あたり)、土壌、地中深くにある水源など、素晴らしい条件がそろっています。化学肥料や除草剤などは一切使用せず、環境への影響を最小限に抑えた形での最高のブドウを生み出しています。

2014年に有機認証を取得。自然のバローロらしい骨格やしっかりしたタンニンはあるが非常にエレガントで繊細なバローロです。

位　　置：バローロ村　　標　　高：300m
畑の向き：南／南西向き　　畑の面積：約0.7ha
土　　壌：中新世に由来する石灰・粘土質の泥灰土
年間生産量：約3300本(ヴィンテージによる)
醸造・熟成：結実後グリーンハーベストを行います。収穫は手摘みで厳しく選別し、醸造はバローロ村のカンティーナで行われます。ステンレスタンクでルモンタージュを繰り返しながらアルコール発酵。熟成はライトトーストのフレンチオークの樽(新樽比率30%)で約24ヶ月。その後瓶内熟成12ヶ月以上を経てリリース。

ドルチェット・ダルバ
Dolcetto d'Alba

オーガニック



商品コード	027157	JAN/EAN	4907853271570
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,529
ブドウ品種	ドルチェット		
格付	Dolcetto d'Alba D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

パンチング・ダウンを繰り返しながら、発酵させ、ステンレスタンクで熟成。豊かな果実味が特徴です。マラスカチェリーや野イチゴなどの小さな赤い実を思わせる香り。辛口でタンニンは軽くフレッシュな味わいですがしっかりとした飲みごたえがあります。

バルベーラ・ダルバ・スペリオーレ
Barbera d'Alba Superiore

オーガニック
樽熟成



商品コード	027158	JAN/EAN	4907853271587
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,290
ブドウ品種	バルベーラ		
格付	Barbera d'Alba D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

2～3年目のフレンチ・オークのバリックで16ヶ月熟成させています。スミレ色を帯びたルビー色。小さな赤い実を思わせる香りと様々なスパイスが感じられます。口当たりはやわらかく、バランスのとれた味わいです。

“ヴィア・ヌオーヴァ” バローロ
"Via Nuova" Barolo

オーガニック
樽熟成



商品コード	027159	JAN/EAN	4907853271594
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥13,749
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Barolo D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

バローロ村、モンフォルテ・ダルバ村、セッラルンガ・ダルバ村の6つのクリュのブドウをブレンドして造られる、クラシックなスタイルのバローロ。ライトトーストのフレンチオークの樽(新樽比率30%)で24ヶ月熟成後、12ヶ月瓶内熟成。ドライフルーツや赤いベリーの香り、やわらかさと厳格さを併せ持つ、バランスのとれた味わいです。“ヴィア・ヌオーヴァ”はピラー社のあるバローロの町にあった小さな畑から名づけられています。



LOMBARDIA

ニーノ・ネグリ

NINO NEGRI

(創業1897年)

ロンバルディア州ソンドリオ県キウロ
Via Ghibellini, 3 - 23030 Chiuro (Sondrio)

厳しい栽培環境から生まれる極上のワイン

スイス国境に近いヴァルテッリーナ地区は、急傾斜のためごく小さな段々畑しか作れません。畑の手入れから収穫まで、多くの人手が必要とされる厳しい環境のなか、ニーノ・ネグリ社では植樹の方向や接木、株密度などの研究を続け、ブドウの品質向上に努めています。ヴァルテッリーナ地区では、歴史ある砂質土壌の畑を乾式石垣が支える段々畑が特徴的ですが、ニーノ・ネグリ社は建築専門学校でこの石垣造りの講座を支援するなど、この地域のワイン造りの伝統を守る活動の一端も担っています。

ヴァルテッリーナワインを世界に広めた第一人者

長年に渡りニーノ・ネグリ社のエノロゴを務めてきたカシミーロ・マウレ氏は、2007年にはガンベロ・ロッソ誌で年間最優秀エノロゴに選ばれるなど、ヴァルテッリーナ地域のワイン醸造において多大な貢献をしてきた人物。マウレ氏の下、ニーノ・ネグリ社はヴァルテッリーナワインを世に広めた第一人者としてその名を知られてきました。そのマウレ氏の後を継いで、2018年には歴史あるピエモンテのワイナリーで長らくエノロゴを務めていたダニーロ・ドロッコ氏がニーノ・ネグリ社のエノロゴに就任。ピエモンテで培った経験を基に、さらなる高みを目指して、ワイン造りを行っています。



アルピ・レティケ・ビアンコ
Alpi Retiche Bianco



商品コード	026060	JAN/EAN	8000170661386
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,959
ブドウ品種	ネッビオーロ(キアヴェンナスカ)主体		
格付	Alpi Retiche I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

400～700mと高い標高に位置する畑で育つネッビオーロから造られました。アルプスでゆっくりと熟したブドウはより繊細なアロマをもちます。また、ネッビオーロでシュール・リーを行うとシャンパーニュの瓶内熟成のような効果がみられ、より複雑なアロマと、やわらかな味わいやジューシーさが感じられます。

“カ・ブリオーネ” アルピ・レティケ
"Ca' Brione" Alpi Retiche

樽発酵
樽熟成



商品コード	006015	JAN/EAN	4907853060150
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,880
ブドウ品種	ソーヴィニョン、シャルドネ、インクローチョ・マンツォーニ、ネッビオーロ(キアヴェンナスカ)		
格付	Alpi Retiche I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

国際品種のソーヴィニョン、シャルドネと、キアヴェンナスカ(ネッビオーロ)などから造られる白ワイン。新樽と2年目のフレンチオークのバリックで発酵後、熟成させました。凝縮感や厚みのある味わいとボディを持ち、エレガントな風味とトロピカルフルーツやスパイスが感じられます。“カ・ブリオーネ”は畑名です。

ヴァルテッリーナ・スペリオーレ・リゼルヴァ
Valtellina Superiore Riserva

樽熟成



商品コード	027160	JAN/EAN	8000160660207
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,529
ブドウ品種	ネッビオーロ(キアヴェンナスカ)		
格付	Valtellina Superiore D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ヴァルテッリーナ・スペリオーレ・リゼルヴァは、ニーノ・ネグリ社の創設に捧げられたワインで、よい年にのみ造られます。深いガーネット色。リコリス(甘草)やクローヴ、ラズベリージャム、バラやスミレを思わせる複雑な香り。味わいは豊かできめ細やかなタンニンがあり、プルーンを感じるエレガントな余韻が長く続きます。

“マゼール” ヴァルテッリーナ・スペリオーレ
"Mazer" Valtellina Superiore

樽熟成



商品コード	007196	JAN/EAN	4907853071965
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,520
ブドウ品種	ネッビオーロ(キアヴェンナスカ)		
格付	Valtellina Superiore D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ヴァルテッリーナD.O.C.G.エリアの海抜400～500mの南向きの段々畑の厳選したブドウをアルコール発酵後、約2年間熟成させます(うち1年のみ木樽)。タンニンはしっかり、かつなめらか。重厚な味わいです。“マゼール”とは、ヴァルテッリーナの方言で「おいしい、すばらしい」を意味します。

“カルロ・ネグリ” スフルサート・ディ・ヴァルテッリーナ
"Carlo Negri" Sfrusat di Valtellina

樽熟成



商品コード	007003	JAN/EAN	8000160661211
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,549
ブドウ品種	ネッビオーロ(キアヴェンナスカ)		
格付	Sfursat di Valtellina D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

「強化した」という意味のスフルサートと呼ばれるワイン。ローマ時代はフォルツァトゥーラという名で知られていました。厳選されたヴァルテッリーナ地区のブドウを房ごと陰干しし、糖度を高めてから搾汁することにより、一定のアルコール度と糖分を持った、骨格のしっかりしたワインが造られます。レンガ色を帯びた濃厚なガーネット色。スパイス香、プラムやレーズンのジャム、またタール香をも感じさせます。ローストしたナッツやリコリス(甘草)の風味を隠し持つ、長期熟成の赤ワインです。

“チンクエ・ステッレ” スフルサート・ディ・ヴァルテッリーナ
"5 Stelle" Sfursat di Valtellina

樽発酵
樽熟成



商品コード	007812	JAN/EAN	4907853078124
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥12,410
ブドウ品種	ネッビオーロ(キアヴェンナスカ)		
格付	Sfursat di Valtellina D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

自社畑の最高品質のブドウを選別して収穫、自然に陰干ししたブドウから造られたスフルサートワインはアルコール度数が高く、凝縮した味わいです。アリエとヌヴェール産のフレンチオークの新樽バリックで発酵後、20ヶ月間熟成。フラッグシップワイン“チンクエ・ステッレ”(5つ星)は、ガンベロ・ロッソで赤ワイン部門の「ワイン・オブ・ザ・イヤー」を受賞した他、多くのヴィンテージで輝かしい受賞歴を誇ります。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

LOMBARDIA

MONTE ROSSA
FRANCIACORTA

モンテ・ロッサ
MONTE ROSSA
（創業1972年）

ロンバルディア州ブレーシャ県ボルナート
Via Monte Rossa 1 - 25040 Bornato (Brescia)

イタリア最優秀スプマンテを生んだフランチャコルタ究極のメゾン





ロンバルディア州東部、イゼオ湖の南に広がるフランチャコルタ地区は、瓶内二次発酵で造られるシャンパーニュスタイルの高級スパークリングワインで有名です。なかでもモンテ・ロッサ社は小規模な家族経営ながら、フランチャコルタのトップワイナリーのひとつに数えられる実力の持ち主。すべて自社畑のブドウを使用し、手摘みによる収穫から発酵までを1時間以内に処理する、という徹底したこだわりによってブドウの香りを最大限に引き出します。
フランチャコルタ協会の初代会長でもある父パオロ、母パオラが創業し、1985年からは息子のエマヌエーレが引き継ぎ、情熱を込めて優れたワインを造っています。高品質なブドウの選別、樽熟成の導入など工夫を重ね、その結果モンテ・ロッサ社を代表する“カボション”が誕生し、2004年にガンベロ・ロッソ「イタリアワインガイド」で、年間最優秀スプマンテに選ばれています。また、2019年から“カボション”のブランドロイヤリティを更に高めるべく、カボション・ファミリーを構築し次々と新商品をリリース。新しい挑戦や工夫を絶やさぬエマヌエーレ氏のこだわりの詰まった、ラグジュアリーなフランチャコルタが揃いました。

“プリマ・キュヴェ” フランチャコルタ・ブリュット
"Prima Cuvée" Franciacorta Brut

限定 1.5L/3L

樽発酵



商品コード	006178	006409	006457
JAN/EAN	4907853061782	8050762500159	8050762500166
内容量	750ml×6本	1.5L×3本	3L×1本
参考小売価格	¥5,390	¥11,850	¥39,929
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコ		
格付	Franciacorta D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

一次発酵はステンレスタンクと、一部はオーク樽で行います。瓶内二次発酵後、澱とともに24ヶ月以上熟成。モンテ・ロッサ社のスタンダードタイプは、フランチャコルタの法定熟成年数18ヶ月に対し、約24ヶ月の熟成。華やかな香りと深みのある味わいです。

“P.R. ブリュット” フランチャコルタ・ブラン・ド・ブラン
"P.R. Brut" Franciacorta Blanc de Blanc

限定 1.5L

樽発酵



商品コード	006196	006453
JAN/EAN	4907853061966	8050762500272
内容量	750ml×6本	1.5L×3本
参考小売価格	¥6,230	¥12,659
ブドウ品種	シャルドネ	
格付	Franciacorta D.O.C.G.（D.O.P.）	
ボディ	ミディアム	飲み口 辛口

モンテ・ロッサ社の所有している最も条件のよい畑のブドウを使用して造られました。一部はステンレスタンクで、一部はオーク樽で発酵させ、24ヶ月以上瓶内熟成。複雑性とエレガントさを持ち合わせたスプマンテです。ワイナリーの創立35周年を祝って造られたキュヴェで、創業者で現エノロゴのエマヌエーレの父母、パオラとパオロの2人のイニシャルを取って名づけられました。

“クペ” フランチャコルタ・ノン・ドザート
"Coupé" Franciacorta Non Dosato

限定 1.5L

樽発酵



商品コード	006836	006455
JAN/EAN	8050762500357	8050762500371
内容量	750ml×6本	1.5L×3本
参考小売価格	¥6,429	¥12,670
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・ネーロ	
格付	Franciacorta D.O.C.G.（D.O.P.）	
ボディ	フル	飲み口 辛口

15のクリュのブドウを醸造し、ブレンドしています。モストの40～50%はオーク樽で発酵させ、24ヶ月以上瓶内熟成させます。ニワトコの花や白桃を思わせる心地よい香り。味わいはフレッシュでフルーティであると同時になめらかさもあり、エレガントで飲み心地のよい味わいが特徴です。

“サンセヴェ” フランチャコルタ・サテン・ブリュット
"Sansevé" Franciacorta Satèn Brut

限定 1.5L

樽発酵



商品コード	006179	006454
JAN/EAN	4907853061799	8050762500210
内容量	750ml×6本	1.5L×3本
参考小売価格	¥6,490	¥12,950
ブドウ品種	シャルドネ	
格付	Franciacorta D.O.C.G.（D.O.P.）	
ボディ	ミディアム	飲み口 辛口

ステンレスタンクと、一部はオーク樽で一次発酵させ、二次発酵後は酵母とともに24ヶ月以上熟成。白ブドウのみを使用した“サテン”（光沢のあるシルクの布）と呼ばれるタイプのフランチャコルタは、その名の通りエレガントな味わいです。“サンセヴェ”は、スコットランドの方言で「乾杯」の意味です。

“サルヴァデック” フランチャコルタ・エクストラ・ブリュット・ミッレジマート
"Salvàdek" Franciacorta Extra Brut Millesimato

樽発酵



商品コード	006154	JAN/EAN	8050762500050
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,629
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Franciacorta D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ブドウの出来が良かった年のみ造られます。古い、日当たりの良い自社畑から厳選して収穫したブドウを用いて醸造。一部はステンレスタンクで、一部はオーク樽で発酵させます。二次発酵後は、酵母ともに40ヶ月以上熟成。またリザーブワイン（比率5%）を加えることで、力強く複雑な味わいに仕上がっています。華やかな香りが印象的です。“サルヴァデック”とは、ロンバルディアの方言で「野性的」の意味です。

“フラミンゴ” フランチャコルタ・ロゼ・ブリュット
"Flamingo" Franciacorta Rosé Brut

限定 1.5L

樽発酵



商品コード	008178	008410
JAN/EAN	8050762500111	8050762500173
内容量	750ml×6本	1.5L×3本
参考小売価格	¥7,049	¥13,069
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・ネーロ	
格付	Franciacorta D.O.C.G.（D.O.P.）	
ボディ	フル	飲み口 辛口

一部はオーク樽で発酵、澱とともに24ヶ月以上熟成させています。リザーブワイン比率は約15%。ピノ・ネーロが長く続く余韻と味わいの丸さを、シャルドネがフレッシュさと魅力を高めており、高級感のあるエレガントな味わいです。ロゼワインの色（＝ピンク）にちなんで、フラミンゴと名づけられました。

カボション

カボションプロジェクトは、オーナーのエマヌエーレがモンテ・ロッサの丘陵に広がるクリュのセレクションと醸造方法（モストの一次発酵にバリックを使用）の研究に着手した1985年にスタートしました。2019年から“カボション”のブランドロイヤリティを更に高めるべく、カボション・ファミリーを構築し、次々と上質スプマンテをリリース。カボションの名に相応しいラグジュアリーなフランチャコルタが揃いました。

NEW

“カボション” フランチャコルタ・フオリセリエ
"Cabochon" Franciacorta Fuoriserie

限定

1.5L

樽発酵



商品コード	026190	026490
JAN/EAN	8050762500722	8050762500784
内容量	750ml×6本	1.5L×1本
参考小売価格	¥11,359	¥32,810
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・ネーロ	
格付	Franciacorta D.O.C.G.（D.O.P.）	
ボディ	フル	飲み口 辛口

36ヶ月以上熟成させた、力強く、エレガントな辛口スプマンテ。“カボション”とは、宝石のカット方法のひとつです。きめ細かく、持続性のある泡が印象的です。複雑な香りには、タバコやスパイスのニュアンスが感じられ、豊かでまろやかな、長期熟成の深い味わいをお楽しみいただけます。

“カボション” フランチャコルタ・フオリセリエ・ロゼ
"Cabochon" Franciacorta Fuoriserie Rosé

限定

樽発酵



商品コード	008105	JAN/EAN	8050762500791
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥25,719
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・ネーロ		
格付	Franciacorta D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

2021年にリリースされたばかりの、カボション・ファミリーのニューフェイスです。リザーブドワインを20% 使用し、40ヶ月以上熟成させています。花びらのように繊細でチャーミングなピンク色。切れのよいシャープな酸があり、チェリーのような赤いベリーが香るエレガントな仕上がりで、ラグジュアリーでありながら親しみやすいフランチャコルタです。

“カボション” フランチャコルタ・ドッピオゼロ・ブリュット
"Cabochon" Franciacorta Doppiozero Brut

限定

樽発酵



商品コード	026144	JAN/EAN	8050762500708
内容量	750ml×3本	参考小売価格	¥24,330
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・ネーロ		
格付	Franciacorta D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

“ダブル・ゼロ”という意味の名前の通り、補糖を一切行わない、ドサージュ0.0gのフランチャコルタ。瓶内熟成を48ヶ月以上行い、カボションシリーズらしいリッチで深みのある味わいと繊細な泡が湧き上がります。（化粧箱入り）

“カボション” フランチャコルタ・ミッレジマート・ブリュット
"Cabochon" Franciacorta Millesimato Brut

限定

樽発酵



商品コード	026135	JAN/EAN	8050762500074
内容量	750ml×3本	参考小売価格	¥28,430
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・ネーロ		
格付	Franciacorta D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

クリュごとに醸造し、ベースワインをアッサンブラージュする際に、エマヌエーレ氏とエノロゴが、ミッレジマートを造るかどうかという点から話し合い、またどのベースワインをブレンドするか綿密に見極め丁寧に仕上げたカボション・ファミリー最上級のフランチャコルタです。エマヌエーレ氏のセンスとこだわりがつまった特注の化粧箱入りで、ラグジュアリー感溢れる、特別な日に楽しみたい逸品です。（化粧箱入り）



VALLE D'AOSTA

Caves de Donnas

ドナス
CAVES DE DONNAS（創業1976年）

ヴァッレ・ダオスタ州アオスタ県ドナス
Via Roma, 97 - 11020 Donnas(Aosta)

皇帝ナポレオンが愛したワイン

ドナス社は、80軒の農家からなる協同組合です。1軒の農家が所有する畑は非常に小さな区画ですが、各農家が隅々まで目を行き届かせながらブドウの世話をしています。畑は急な箇所では傾斜が45度以上あり、手摘みで収穫されたブドウはモノレールで運搬されます。ピエモンテのネッビオーロワインと比べると軽やかなボディとアロマが特徴です。

ヴァレー・ダオステ・ドナス
Vallée d'Aoste Donnas

樽熟成



商品コード	027166	JAN/EAN	8032578011012
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,449
ブドウ品種	ネッビオーロ、フレイザ、ネイレ		
格付	Vallée d'Aoste Donnas D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ドナス社のワインの素晴らしさを認めさせた伝統的な1本。この地方では“ピコテンドロ”と呼ばれているブドウ、ネッビオーロから造られており、小さくてやわらかい実をつけるのが特徴。発酵後、オークの木樽で12ヶ月熟成させています。少しスパイシーさの感じられる香り。辛口で調和がとれており、ほろ苦く心地よい後味が特徴的です。ラベルには町の象徴である岩門が描かれています。

“NPL” ヴァレー・ダオステ・ドナス
"NPL" Vallée d'Aoste Donnas

樽熟成



商品コード	027167	JAN/EAN	8032578011814
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,959
ブドウ品種	ネッビオーロ		
格付	Vallée d'Aoste Donnas D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

スパイスやフルーツが感じられる繊細な香り。辛口でバランスがよく、心地よい後味が印象的です。アルコール発酵後、木樽で約12ヶ月熟成させています。1800年、ナポレオンがイタリア遠征時にアオスタを通り、その200年目を祝うために造られたワイン。ナポレオンがこの地に滞在した際に、この地方のワイン“ドナス”を非常に気に入ったという史実から名づけられました。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

TRENTINO-ALTO ADIGE
［トレンティーノ・アルト・アディジェ州］

TRENTINO-ALTO ADIGE

サン・ミケーレ・アッピアーノ
ST.MICHAEL-EPPAN
（創業1907年）

トレンティーノ・アルト・アディジェ州ボルツァーノ県アッピアーノ
Via Circonvallazione, 17/19 - 39057 Appiano (Bolzano)

気鋭の醸造家ハンス・テルツァーが生み出す最上級のワインたち

イタリアでも屈指の醸造家（エノロゴ）、ハンス・テルツァー氏が腕を振るうサン・ミケーレ・アッピアーノ（ドイツ語では、サン・ミハエル・エパン）は、アルト・アディジェ地方のワイナリーに多くみられるように協同組合によって経営されています。勉強熱心で、経験豊富な組合員が多く、ブドウの質に応じて買い取り価格を設定する方式を取り入れることにより、品質を重視するブドウ栽培に成功しています。高品質なブドウに優秀なエノロゴの力が加わり、ワインは世界的に高い評価を獲得しています。特にトップラインの「サンクト・ヴァレンティン」は選りすぐった最高の果実から生み出される逸品です。**その実力が評価され、2000年ガンベロ・ロッソ「イタリアワインガイド」で、"ワイナリー・オブ・ザ・イヤー"に選ばれています。**

エノロゴの夢のプロジェクトから生まれた究極のワイン

ハンス氏は、品種にこだわらず、テロワール、ブドウの樹、ブドウ、すべて最上のものを選び抜いて、そのヴィンテージのキャラクターを表現した唯一無二のワインを造るという夢を長年温めてきました。2014年についにその夢が実現し、リリースされたのが「アッピウス」です。ファーストヴィンテージは2010年。品種にこだわらず最高をめざすアッピウスには、同社のトップレンジの“サンクト・ヴァレンティン”シリーズに使用される白ブドウの中からさらに選りすぐった最高品質のブドウのみを贅沢に使用しており、ヴィンテージごとに品種のブレンド比率が変わります。ミネラル、繊細な酸、エレガンスと複雑性を持ち、10年以上の熟成能力も秘めた逸品です。*

*少量限定生産のため、在庫など詳細は弊社営業担当までお問合せください。

ピノ・ビアンコ・アルト・アディジェ
LINEA CLASSICA Pinot Bianco Alto Adige



商品コード	006177	JAN/EAN	8004312577009
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,170
ブドウ品種	ピノ・ビアンコ		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

アルト・アディジェ地方の代表的な白ブドウ、ピノ・ビアンコをステンレスタンクで醸造。輝きのある美しい色と香り高いアロマや爽やかな酸があり、このブドウ品種のすべての魅力が表現されているワインです。

ピノ・ネーロ・アルト・アディジェ
LINEA CLASSICA Pinot Nero Alto Adige

樽熟成



商品コード	007177	JAN/EAN	8004312227003
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,170
ブドウ品種	ピノ・ネーロ		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクでアルコール発酵、オークの大樽でマロラクティック発酵後約10ヶ月熟成させています。美しいガーネット色、ブラックベリーなどの森の果実の香り、奥行きのある豊かな味わいが特徴で、料理と合わせるとより魅力が増すワインです。

“ファルヴィント”ソーヴィニョン・アルト・アディジェ
"Fallwind" Sauvignon Alto Adige



商品コード	006183	JAN/EAN	8004312747006
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,530
ブドウ品種	ソーヴィニョン・ブラン		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

アッピアーノの標高の高い位置にある畑のソーヴィニョンから造られるワイン。ステンレスタンクで発酵後、澱とともに約5ヶ月熟成。パイナップルやハチミツの豊かな香り、生き生きとした酸と繊細なミネラル感のバランスがとれた、心地よい味わいです。

“ファルヴィント”シャルドネ・アルト・アディジェ
"Fallwind" Chardonnay Alto Adige

樽発酵
樽熟成



商品コード	006184	JAN/EAN	8004312727008
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,530
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

一部（約25%）は木樽で、残りはステンレスタンクで発酵、約5ヶ月熟成させます。爽やかな青リンゴの香りがあり、酸味となめらかさのバランスのよさがこのシャルドネワインの特徴です。フルーティで生き生きとした味わいが魅力的な、エレガントで心地よいフルボディの白ワインです。

“ファルヴィント”リースリング・アルト・アディジェ
"Fallwind" Riesling Alto Adige



商品コード	006129	JAN/EAN	8004312717009
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,530
ブドウ品種	リースリング		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクのみで醸造。発酵後は約5ヶ月間シュール・リー。輝きのある麦わら色、フレッシュな桃を思い起こさせる濃密なアロマ。味わいはエレガントでドライ、かつ生き生きとした酸が感じられ、しっかりとしたボディがあります。

“ファルヴィント”ピノ・ネーロ・リゼルヴァ・アルト・アディジェ
"Fallwind" Pinot Nero Riserva Alto Adige

樽発酵
樽熟成



商品コード	007123	JAN/EAN	8004312257000
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,360
ブドウ品種	ピノ・ネーロ		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ステンレスタンクでアルコール発酵後、バリックとトノーで約12ヶ月の熟成。ブレンド後、さらにオーク樽で熟成。色合い、香り、味わいの全ての面で、力強さと上品さを兼ね備えた国際的評価も高いワインです。フルーティさの中にも心地よい香り、また、オークバリックでの熟成からくるバニラの香りが感じられます。メディテーションワインとして楽しむこともできる赤ワインです。

TRENTINO-ALTO ADIGE ［トレンティーノ・アルト・アディジェ州］

“サンクト・ヴァレンティン” ソーヴィニョン・アルト・アディジェ
"Sanct Valentin" Sauvignon Alto Adige

樽発酵 樽熟成



商品コード	006188	JAN/EAN	4907853061881
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,169
ブドウ品種	ソーヴィニョン・ブラン		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

サン・ミケーレ・アッピアーノを代表する、そしてイタリアの白ワインの中でも特に高評価を得ているワインの一つです。限定された畑の、さらに条件のよい場所で造られたブドウのみを使用し、一部（約20%）は大樽とトノー、残りはステンレスタンクで発酵させ、5～6ヶ月澱とともに熟成させています。ソーヴィニョンの果実味、エレガントさが最大限に表現されています。

“サンクト・ヴァレンティン” ピノ・グリージオ・アルト・アディジェ
"Sanct Valentin" Pinot Grigio Alto Adige

樽発酵 樽熟成



商品コード	006187	JAN/EAN	4907853061874
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,169
ブドウ品種	ピノ・グリージオ		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

バリックとトノーでアルコール発酵とマロラクティック発酵、その後澱とともに約1年熟成。イタリア北東部を代表するピノ・グリージオ。このブドウ品種の持つしっかりとした強さが、小樽との調和をもたらします。上品なバリックの使用によって、比類ない個性と熟成に耐え得る構成のワインに仕上がっています。

“サンクト・ヴァレンティン” ピノ・ビアンコ・アルト・アディジェ
"Sanct Valentin" Pinot Bianco Alto Adige

樽発酵 樽熟成



商品コード	006185	JAN/EAN	4907853061850
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,169
ブドウ品種	ピノ・ビアンコ		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

アルト・アディジェ地方の代表的な白ブドウ、ピノ・ビアンコを丁寧に選果。50%はバリックとトノーを、残りはオークの大樽を使用して発酵、約1年間澱と共に熟成させた後ブレンドし、ステンレスタンクで8ヶ月熟成。かすかにグリーンがかった輝きのある黄金色。リンゴ、メロンやバニラの穏やかな香りが感じられます。口当たりはなめらかで、エレガントで凝縮感のある味わいです。

FRIULI-VENEZIA GIULIA ［フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州］

“サンクト・ヴァレンティン” シャルドネ・アルト・アディジェ
"Sanct Valentin" Chardonnay Alto Adige

樽発酵 樽熟成



商品コード	006186	JAN/EAN	4907853061867
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,169
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

バリックとトノーで発酵、約1年熟成後にブレンドし、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。凝縮した果実の風味、樽熟成に由来するバニラの香りが広がります。複雑性のある豊かで上品な味わいに仕上がっています。

“サンクト・ヴァレンティン” ゲヴュルツトラミネール・アルト・アディジェ
"Sanct Valentin" Gewürztraminer Alto Adige



商品コード	006633	JAN/EAN	4907853066336
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,169
ブドウ品種	ゲヴュルツトラミネール		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

南チロルのトラミン村が名前の由来となった白ブドウ、ゲヴュルツトラミネール。厳選した果実をソフトプレスし、ステンレスタンクのみで醸造。輝くような濃い黄色で、バラやスパイス、コショウ、ナツメグなどを思わせる個性的な香りと余韻の長いフレーバーが印象的です。

“サンクト・ヴァレンティン” ピノ・ネーロ・リゼルヴァ・アルト・アディジェ
"Sanct Valentin" Pinot Nero Riserva Alto Adige

樽発酵 樽熟成



商品コード	007679	JAN/EAN	4907853076793
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥8,530
ブドウ品種	ピノ・ネーロ		
格付	Alto Adige D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

バリックとトノーでマロラクティック発酵、約12ヶ月熟成、大樽でさらに6ヶ月熟成。6ヶ月以上の瓶内熟成を経てリリースされます。ピノ・ネーロの力強さを、ダイレクトに表現したワイン。その品質を最大限に引き出す樽熟成を行っています。複雑で広がりのあるフルーティでエレガントな味わいの赤ワイン。長期熟成に耐え得る逸品です。

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Le Vigne di Zamò

レ・ヴィーニェ・ディ・ザモ
LE VIGNE DI ZAMÒ（創業1978年）

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州ウーディネ県マンザーノ
Via Abate Corrado, 4 - 33044 Manzano(Udine)

フリウリ高品質ワインのパイオニア

トゥッリオ・ザモ氏がフリウリの中でも高品質なワイン産地としての歴史があるロッカ・ベルナルダの丘陵地帯に5haの畑を購入したことから、レ・ヴィーニェ・ディ・ザモ社の歴史は始まりました。土着品種を中心とした白ワインはもちろん、赤ワインもフリウリ地方で初めてガンベロ・ロッソ誌でトレ・ビッキエーリを受賞するなど、高い評価を得ています。創業当時、ローマ司教から借り受けていた由緒あるブドウ畑は、現在、自社畑として所有しています。古くなった農場や事務所を再建して現代的な技術を導入しながらも、人々の手による畑での作業を第一に考え、素晴らしいワインを造り続けています。

“ザモ・ビアンコ” ヴェネツィア・ジューリア
"Zamò Bianco" Venezia Giulia



商品コード	006687	JAN/EAN	8029710001505
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,769
ブドウ品種	ピノ・グリージオ、フリウラーノ、リボッラ・ジャッラ、ソーヴィニョン、リースリング		
格付	Venezia Giulia I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

フリウリ地方を代表する白ブドウを品種別に醸造しブレンド。マロラクティック発酵はさせずに、6ヶ月シュール・リー。深い麦わら色と香ばしいパン、リンゴやニワトコの花の香りが感じられ、控えめな酸とフレッシュな飲み心地が特徴のワインです。

トラミネール・アロマティコ・フリウリ
Traminer Aromatico Friuli



商品コード	006987	JAN/EAN	8029710000386
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,189
ブドウ品種	トラミネール・アロマティコ		
格付	Friuli D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

トラミネール・アロマティコをステンレスタンクで発酵後、澱とともに6ヶ月熟成させて造られる白ワイン。アイリスやバラ、トロピカルフルーツの豊かな香り。凝縮感のある味わいで、余韻にはフレッシュな果実味やハーブが心地よく感じられます。食前酒として、または魚介類、香辛料やハーブを使った料理によく合います。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

F RIULI-VENEZIA GIULIA
［フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州］

フリウリ・コッリ・オリエンターリ・ピノ・グリージオ・ラマート
Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato



商品コード	006659	JAN/EAN	8029710001109
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,620
ブドウ品種	ピノ・グリージオ		
格付	Friuli Colli Orientali D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ラマートとは赤銅色を意味し、低温で一晩マセラシオンすることで生まれるほんのりピンクを帯びた色合いを指します。フリウリでピノ・グリージオを醸造する際に伝統的に行われていた手法です。発酵後は、ステンレスタンクで8ヶ月シュール・リー。果実味豊かでエレガントでありながら、赤ワインのような力強さも併せ持つワインです。

“ロンコ・デッレ・アカーチェ” フリウリ・コッリ・オリエンターリ
"Ronco delle Acacie" Friuli Colli Orientali

樽発酵
樽熟成



商品コード	006662	JAN/EAN	8029710001055
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,339
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Friuli Colli Orientali D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

除梗せずに50%のモストのみプレスし、搾汁率は50%に抑えています。ステンレスタンクと木樽を使って発酵後、300Lのフレンチオーク樽（30%新樽、残りは1～2年目）で10ヶ月熟成、ブレンドし瓶内熟成2年。柑橘類やヘーゼルナッツ、クリームなどの甘やかで繊細な香りと、酸と果実味のバランスのとれたエレガントな味わいをお楽しみください。

“ザモ・ロッソ” ヴェネツィア・ジューリア
"Zamò Rosso" Venezia Giulia

樽熟成



商品コード	007781	JAN/EAN	8029710001512
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,769
ブドウ品種	レフォスコ、メルロー、 カベルネ・ソーヴィニョン、カベルネ・フラン		
格付	Venezia Giulia I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクでマロラクティック発酵を行った後、2500Lのオークの大樽で6ヶ月熟成。しっかりとした構成でバランスのとれた若飲みタイプのワインです。

“ロンコ・デイ・ロゼーティ” コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ
"Ronco dei Roseti" Colli Orientali del Friuli

樽発酵
樽熟成



商品コード	007537	JAN/EAN	8029710001062
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥8,530
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Colli Orientali del Friuli D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

海抜160mに位置する自社畑で育つブドウのみを使用して造られた赤ワインです。開放型の木製桶で発酵後、新樽バリックで16～18ヶ月熟成。品種ごとに醸造、ボトリング前にブレンド。瓶内熟成2年。古樹は豊かな果実味を、若木は土壌の個性をワインに与えバランスのとれた特徴的な味わいに仕上がっています。

“ノー・ネーム” フリウリ・コッリ・オリエンターリ・フリウラーノ
"No Name" Friuli Colli Orientali Friulano



商品コード	026161	JAN/EAN	4907853261618
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,950
ブドウ品種	フリウラーノ		
格付	Friuli Colli Orientali D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

畑ごとに分けたブドウを不活性ガスで満たした嫌気的な環境で発酵、6ヶ月シュール・リーの後ブレンド。フリウラーノは以前トカイ・フリウラーノと呼ばれていた品種ですが、トカイという名称を使えなくなったことに抗議する意味で「ノー・ネーム」と名づけられました。フレッシュでフルーティなアロマ、ミネラル感とクリーミーな味わいを併せ持ち、フリウリの白ワインの新しい姿を表現しています。

オレンジ・ゼロ
Orange Zero Trevenezie

業務用　限定

オーガニック



商品コード	026089	JAN/EAN	4907853260895
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,739
ブドウ品種	マルヴァジーア・イストリアーナ		
格付	Trevenezie I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

アンフォラで6ヶ月間寝かせたザモのオレンジワイン。自社畑のマルヴァジーアのみを使い、フィルタリングをせず添加物も使用しない、非常に自然に近い形で造られています。琥珀がかった濃い金色に、オレンジピールやシトラスなどの香り。ミネラル感がしっかり感じられパワフルな口当たりで、タンニンとフルーツのバランスがとれた、味わい深い逸品です。

※ラベルの”ZERO”は添加物・フィルタリングがゼロであることを表しており、アルコール分は通常のワイン同様です。

フリウリ・コッリ・オリエンターリ・メルロー
Friuli Colli Orientali Merlot

樽熟成



商品コード	007782	JAN/EAN	8029710001123
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,620
ブドウ品種	メルロー		
格付	Friuli Colli Orientali D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクでアルコール発酵後、2500Lのオークの大樽で12ヶ月熟成させます。ベリー系の香りとタンニンのバランスがよく、繊細な味わいと長い余韻が印象的です。

FRIULI-VENEZIA GIULIA

LE MONDE
レ・モンデ
LE MONDE（創業1970年）
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州ポルデノーネ県プラータ・ディ・ポルデノーネ
Via Garibaldi 2 - 33080 Prata di Pordenone（Pordenone）

ガンベロ・ロッソ誌でも注目のフリウリ高評価ワイナリー

9年連続トレ・ビッキエーリを獲得するなど近年ガンベロ・ロッソ誌で立て続けに高評価を連発し、フリウリの中でも一躍注目のワイナリーとなったレ・モンデ社。2008年に現オーナーがワイナリーに参画して以降、ミクロクリマが表現された「自然が語る」ワイン造りを目指し栽培や醸造設備を一新しました。
ピノ・ビアンコ2019ヴィンテージは、トレ・ビッキエーリに加えベスト・コストパフォーマンス賞も受賞。トレ・ビッキエーリの常連ワイナリーとして成長を続けています。



ピノ・グリージオ・フリウリ
Pinot Grigio Friuli



商品コード	026166	JAN/EAN	8034013470026
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,470
ブドウ品種	ピノ・グリージオ		
格付	Friuli D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクでの発酵前に1～2日ほどクリオマセラシオンを行います。発酵後は、澱とともに熟成させます。かすかに琥珀を帯びた黄色、様々な花の香りが特徴です。しなやかなストラクチャー、白い果実、味わいはとてもフレッシュで、繊細な余韻が感じられます。

ピノ・ビアンコ・フリウリ
Pinot Bianco Friuli



商品コード	026165	JAN/EAN	8034013470019
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,470
ブドウ品種	ピノ・ビアンコ		
格付	Friuli D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

2012年に初めてトレ・ビッキエーリを受賞してから2021ヴィンテージまで通算8度受賞しているレ・モンデを代表するワインです。ステンレスタンクでの発酵前に2～3日ほどクリオマセラシオンを行います。発酵後は、澱とともに数ヶ月熟成させます。黄金色を帯びた麦わら色。熟したパッションフルーツ、黄桃、甘いスパイスの香り。なめらかな口当たりと豊かなアロマの調和のとれたワインです。

シャルドネ・フリウリ
Chardonnay Friuli

樽熟成



商品コード	026168	JAN/EAN	8034013470033
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,470
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Friuli D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

アルコール発酵後は、5～6ヶ月澱とともに熟成させています。輝きのある麦わら色、リンゴやバナナのアロマ、バニラの上品なブーケとデリケートな白い花のニュアンス。バランスのよい酸味、心地よい余韻が感じられます。

ソーヴィニョン・ブラン・フリウリ
Sauvignon Blanc Friuli



商品コード	026167	JAN/EAN	8034013470040
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,470
ブドウ品種	ソーヴィニョン・ブラン		
格付	Friuli D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクでの発酵前に2～4日ほどマセラシオンを行います。発酵後は、澱とともに熟成させます。グリーンを帯びた麦わら色。フローラルなアロマ、トロピカルフルーツや桃の香りが広がります。口当たりはフレッシュかつなめらか。エキゾティックな風味とデリケートな塩味がとけあったバランスのよい味わいです。

カベルネ・フラン・フリウリ
Cabernet Franc Friuli

樽熟成



商品コード	027347	JAN/EAN	8034013470064
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,470
ブドウ品種	カベルネ・フラン		
格付	Friuli D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクで15～20日かけてゆっくりと発酵させ、その後8～10ヶ月熟成させます。深いルビー色。濃厚なジャムの香りに、ハーブのニュアンスが複雑に絡み合います。口当たりはなめらか、厚みのある味わいと酸のバランスがよく、上品でアロマティックな余韻が長く続きます。

メルロー・フリウリ
Merlot Friuli

樽熟成



商品コード	027383	JAN/EAN	8034013470217
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,470
ブドウ品種	メルロー		
格付	Friuli D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクでバトナージュを行いながら15～20日間発酵後、5～6ヶ月熟成させます。紫を帯びたルビーレッド。バランスのよいフルーツとスパイスの香り。口に含むと心地よいフレッシュさと果実味が広がる、上品なバランスのとれたワインです。

NEW

カベルネ・ソーヴィニョン・フリウリ
Cabernet Sauvignon Friuli

樽熟成



商品コード	020108	JAN/EAN	8034013470071
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,470
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Friuli D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクでバトナージュを行いながら10～12日間発酵後、数ヶ月熟成させます。紫を帯びた深いルビーレッド。赤いベリー類やアメリカンチェリー、プラムの奥に、タバコやスパイスの香りを感じ、口に含むと心地よいタンニンの苦みとフルーティな味わいが広がります。余韻の長いワインです。

※2023年2月発売

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

VENETO

BELLENDA
1986

ベッレンダ

BELLENDA（創業1986年）

ヴェネト州トレヴィーゾ県ヴィットーリオ・ヴェネト
Via Giardino, 90 - Località Carpesica - 31029 Vittorio Veneto(Treviso)

正統派プロセッコの伝承者が生み出す高品質スプマンテ

コスモ家が1986年に創業した家族経営のワイナリー、ベッレンダ社。2019年に世界遺産に登録された、プロセッコ生産の長い歴史的背景を持つ、美しい丘陵地帯に位置しています。醸造家ルイジ・コスモ氏は、名門コネリアーノ醸造学校を卒業後カリフォルニアの複数のワイナリーで修行し、新しい知識と技術を持ち帰って、高品質なスプマンテとスティルワインを生み出しています。丘陵地帯の畑のブドウからつくられるプロセッコの上品さ、芳醇さは秀逸です。

“サン・フェルモ” プロセッコ・スペリオーレ・コネリアーノ-ヴァルドッビアーデネ・ブリュット
"San Fermo" Prosecco Superiore Conegliano - Valdobbiadene Brut



商品コード	006318	006617	006417	006451
JAN/EAN	4907853063182	4907853066176	4907853064172	4907853064516
内容量	375ml×12本	750ml×12本	1.5L×1本(木箱入)	3L×1本(木箱入)
参考小売価格	¥1,880	¥2,939	¥10,669	¥22,300
ブドウ品種	グレーラ			
格付	Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene D.O.C.G.（D.O.P.）			
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口	

プロセッコの産地の中でも、伝統的にブドウが栽培されていた丘陵地帯の畑から収穫される高品質のブドウを使用。華やかな香りが特徴の“ブリュット”（辛口）タイプです。ボトルは4種のサイズを揃えており、シーンによってお選びいただけます。

※750mlはミッレジマート（収穫年入り）です。

“フラテッリ・コスモ” プロセッコ・エクストラ・ドライ
"Fratelli Cosmo" Prosecco Extra Dry



商品コード	026164	JAN/EAN	8021078000589
内容量	750ml×6本	参考小売価格	※
ブドウ品種	グレーラ		
格付	Prosecco D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

フルーティな味わいながら、しっかりとした骨格を感じる、エレガントなスプマンテです。愛らしいラベルには、「愛する人と美味しいワインをシェアする喜び」をこのワインを通じて感じて欲しい、というオーナーのコスモ兄弟（=イタリア語で“フラテッリ・コスモ”）の願いがこめられています。

“フラテッリ・コスモ” プロセッコ・ロゼ・エクストラ・ドライ
“Fratelli Cosmo” Prosecco Rosé Extra Dry



商品コード	008164	JAN/EAN	8021078001593
内容量	750ml×6本	参考小売価格	※
ブドウ品種	グレーラ、ピノ・ネーロ		
格付	Prosecco D.O.C. Rosé（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

プロセッコ・ロゼは2020年に新たなD.O.P.として認定されました。チェリーやラズベリー、野イチゴなどの豊かな果実味にさわやかな酸が感じられます。しっかりとした骨格があり、調和のとれたエレガントなワインです。ベリーの香りを彷彿とさせるチャーミングなラベルが、輝くような淡いピンク色のワインを可愛らしく彩ります。

“サイフ” シャルドネ・メトド・クラッシコ　スプマンテ・タレント・ブリュット
"Saiph" Chardonnay Metodo Classico Spumante Talento Brut



商品コード	006079	JAN/EAN	8021078000183
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,450
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	V.S.Q		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

瓶内二次発酵の後、澱とともに約30ヶ月熟成させています。きめ細やかな泡立ち、味わいはバランスがよく、とてもドライでスタイリッシュ。“サイフ”とはアラビア語で「剣」の意味。シャンパーニュと同じメトド・クラッシコ方式（瓶内二次発酵）で造られていることからシャンパンサーベルを連想させるこの名がつけられました。

ロゼ・スプマンテ・ブリュット “ロザリカ”
Rosé Spumante Brut "Rosalica"



商品コード	008088	JAN/EAN	8021078000558
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,090
ブドウ品種	ラボーゾ、ピノ・ネーロ		
格付	V.S.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

アルコール発酵の後、約2ヶ月シュール・リー。その後、タンクを移して約50日かけて二次発酵させます。ラズベリーやチェリーの香りに、フルーティなアロマとフレッシュ感のバランスがとれています。味わいは辛口で、香りと味がうまく調和していて、エレガントな印象を残すスパークリングワインです。ロザリカは、メタリックなピンクを表すイタリア語、Rosa Metallica（ローザ・メタッリカ）を縮めた造語です。

“コントラーダ・ディ・コンチェニゴ” コッリ・ディ・コネリアーノ・ロッソ
"Contrada di Concenigo" Colli di Conegliano Rosso

樽熟成



商品コード	007974	JAN/EAN	4907853071743
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥3,109
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン、メルロー、マルツェミーノ、他		
格付	Colli di Conegliano D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

コンチェニゴ地区という古い地名に由来する赤ワイン。オークの樽で熟成させ、しっかりしたボディになめらかなタンニンと酸のバランスのよい、重厚な味わいが特徴です。

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

VENETO

BERTANI

2023年ガンベロ・ロッソ誌
ワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞

ベルターニ

BERTANI
(創業1857年)

ヴェネト州ヴェローナ県グレッツァーナ
Via Asiago, 1 - 37023 Grezzana(Verona)

ヨーロッパの王室に認められたヴェネトの名門

創業者のベルターニ兄弟は、1850年から1857年までの間、ブルゴーニュ地方でグイヨー氏(グイヨー仕立ての考案者)に師事して畑の管理方法や長熟ワインの価値について学び、1857年にベルターニ社を創業しました。1860年に造られた赤ワイン“セッコ・ベルターニ”は、その品質の高さが認められ、サヴォイア王家の紋章をボトルに入れることが許されました。また、1937年に行われたイギリス元国王ジョージ6世の戴冠式の昼食会では、ベルターニ社のソアーヴェがイタリアワインとして唯一提供されるという栄誉にあずかりました。(写真左は昼食会のメニュー)当時のレシピで再現されたセッコ・ベルターニとソアーヴェは、“ヴィンテージ・エディション”としてベルターニの歴史を伝えています。





伝統的アマローネの至宝

ベルターニ社の最高傑作であるアマローネ・クラッシコは、厳選に厳選を重ねた健全なブドウのみを使い、伝統的な手法でゆっくりと時間をかけて生み出されます。
単なる“瞑想のワイン(メディテーションワイン)”ではなく、ファーストヴィンテージの1958年から若いヴィンテージまでどの年代でも料理とのマリアージュを楽しむことが出来る稀有なアマローネ。ベルターニ社は、歴史・伝統や進取の精神を今も受け継ぎながらも常に新しいワインを創造し続け、創業者の願い通り世界中で高い評価を受けています。

イタリアのワイン専門ウェブマガジンの先駆けとして知られる『ドクターワイン』によって、2018年のワイナリー・オブ・ザ・イヤーに選ばれました。

Pick UP!

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ
Amarone della Valpolicella Classico

限定

樽熟成



商品コード	007155	JAN/EAN	4907853071552
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥19,099
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッラ		
格付	Amarone della Valpolicella D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

唯一無二のアマローネ
ベルターニ社のアマローネ・クラッシコは、極めて長命なワインとして高い評価を受けており、50年以上前のヴィンテージでも、「いつ衰えるのか全く想像がつかない」と言われるほど素晴らしい熟成を遂げています。120日もの陰干しをするためには、それに耐えられる完全に健康なブドウを厳選しなければならず、風通しのよい屋根裏部屋のスノコの上で寝かせながら、毎日カビや病害が無いかチェックを行わなければなりません。陰干しをすることで、ブドウはその重さの3分の1にあたる水分を失います。アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラD.O.P.の規定では最低2年の熟成が必要ですが、このアマローネは40日にわたるゆっくりとした自然発酵の後、6年の樽熟成を経て造られており、じっくりと醸し出された重厚な味わいと果実の芳醇な香りが感じられるエレガントなワインです。



ソアーヴェ
Soave



商品コード	026148	JAN/EAN	4907853261489
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,999
ブドウ品種	ガルガーネガ、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ		
格付	Soave D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクでアルコール発酵、シュール・リーの状態で約4ヶ月間熟成させています。フルーティで心地よい芳香が特徴。白い花や洋ナシ、アプリコットを思わせる爽やかで甘い香りに、すっきりとしたドライな口当たりが心地よく、さわやかです。くせがないので、和食などにも合わせやすい白ワインです。

ソアーヴェ“セレオーレ”
Soave "Sereole"

樽発酵
樽熟成



商品コード	006644	JAN/EAN	4907853066442
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,420
ブドウ品種	ガルガーネガ		
格付	Soave D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

低温でソフトプレスの後、フレンチオークの発酵槽(7500L)で低温発酵後、そのままシュール・リーで6ヶ月熟成させています。単一畑“セレオーレ”の厳選された完熟ブドウから造られるこのソアーヴェは、洋ナシの香りの後にアプリコットやパイナップル、メロンを思わせる甘い果実の香りが広がる、まろやかでバランスのとれたワインです。“セレオーレ”とは、この地方の特産品である「チェリー」を意味するヴェローナの方言です。

“ソアーヴェ・ベルターニ”ヴィンテージ・エディション
"Soave Bertani" Vintage Edition

限定



商品コード	006824	JAN/EAN	4907853068248
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,170
ブドウ品種	ガルガーネガ		
格付	Soave D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

約4割のブドウは9月後半に収穫して醸造、残りは注意深く選別しながら、約1ヶ月後に収穫し果皮とともに発酵させます。その後、2つのワインをブレンドしガラスコーティングしたセメントタンクで澱とともに熟成させます。伝統的な造り方でゆっくりと熟成させることにより、金色がかった輝きのある黄色の生き生きとしたワインになります。創業当時のレシピをベースに、ラベルやパッケージまでも再現したこだわりのシリーズです。

ヴァルポリチェッラ
Valpolicella



商品コード	027986	JAN/EAN	4907853279866
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,999
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッラ、モリナーラ		
格付	Valpolicella D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ガラスコーティングされたセメントタンクで約8ヶ月間熟成させています。ヴァルポリチェッラはヴェローナの街の北側に広がる渓谷地帯の名前で、その語源は“多くの(ワイン)セラーがある谷”を意味する"Vallis Polys Cellae"だと言われています。ヴァルポリチェッラ・クラッシコエリアの中心の畑からとれたブドウで造られます。プラムやラズベリー、スパイスの香りが広がるフレッシュな味わいのワインです。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

V ENETO [ヴェネト州] E MILIA-ROMAGNA [エミリア・ロマーニャ州]

ヴァルポリチェッラ・リパッソ・ヴァルパンテーナ
Valpolicella Ripasso Valpantena

樽熟成



商品コード	027672	JAN/EAN	4907853276728
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,809
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、メルロー、ロンディネッラ		
格付	Valpolicella Ripasso D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ヴェローナの伝統的ワイン、リパッソ。果皮とモストの接触が増える、背が低く直径が広い特製のステンレスタンクで一次発酵。3月にまだ酵母が活動的なアマローネの搾り滓の上で再発酵（この工程をリパッソと呼びます）させ、5400Lと7500Lのフレンチオークの木樽で約9ヶ月熟成。凝縮した赤い果物の甘い香りに、フルボディで丸みのある口当たり。長い余韻が印象的なソフトな味わいです。

“セッコ・ベルターニ”ヴィンテージ・エディション
"Secco Bertani" Vintage Edition

限定

樽発酵
樽熟成



商品コード	027045	JAN/EAN	4907853270450
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,549
ブドウ品種	コルヴィーナ、サンジョヴェーゼ・グロッソ、シラー、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Verona I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

長いコールド・マセラシオンを行った後、天然酵母で発酵、まだ少し糖分が残っている段階でろ過し、さらに長期間ゆっくりと発酵。オーク樽は使用せず、ヴァルポリチェッラ地方の伝統である野生の桜、栗の木樽（750L）で12ヶ月熟成。創業当時のレシピをベースに、ラベルやパッケージまでも再現したこだわりのシリーズです。ソフトなタンニンと複雑味を感じられるワインです。

“レ・ミニエーレ・ディ・ノーヴァレ”ヴァルポリチェッラ・クラッシコ
"Le Miniere di Novare" Valpolicella Classico

限定



商品コード	027319	JAN/EAN	8008326182150
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,680
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ		
格付	Valpolicella Classico D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地区のベルターニ自社畑ノーヴァレにある、このミニエーレ（炭鉱）とよばれる区画の名前は、1900年代の初頭まで地下に鉄やマンガンを産出する炭鉱があったことに由来します。手摘みで丁寧に収穫されたブドウをセメントタンクで熟成して造るこのワインは、ヴァルポリチェッラの土壌のポテンシャルをよく表現する、しなやかで力強い味わいです。

“オンニサンティ・ディ・ノーヴァレ”ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スペリオーレ
"Ognisanti di Novare" Valpolicella Classico Superiore

限定

樽熟成



商品コード	027321	JAN/EAN	8008326330155
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,290
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッラ		
格付	Valpolicella Classico Superiore D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地区のベルターニ自社畑ノーヴァレの中でも、16世紀に建てられたオンニサンティという名の教会の周りに広がる区画から造られます。豊富な石灰質土壌で収穫されるブドウはベルターニの栽培技術により小ぶりな実をつけ、皮の比率が高まることで複雑味が増します。オーク樽で12ヶ月の熟成、6ヶ月の瓶内熟成を経てリリースされる、ヴァルポリチェッラ・クラッシコエリアを最大限に表現したクリュワインです。

“カトゥッロ”ヴァルポリチェッラ・リパッソ・クラッシコ・スペリオーレ
"Catullo" Valpolicella Ripasso Classico Superiore

樽熟成



商品コード	027317	JAN/EAN	8008326145155
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,360
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ		
格付	Valpolicella Ripasso D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ベルターニのトップ、アマローネ・クラッシコの搾り滓を100%使いリパッソの製法で造られた逸品。そのためアマローネ・クラッシコが製造される年にしか造られません。7500Lのフレンチオーク樽とセメントタンクで12ヶ月ずつ熟成させています。力強いアロマ、なめらかなタンニンがあり、エレガントでバランスのとれたワインです。

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・ヴァルパンテーナ
Amarone della Valpolicella Valpantena

樽熟成



商品コード	007867	JAN/EAN	4907853078674
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥8,469
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッラ		
格付	Amarone della Valpolicella D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ヴァルパンテーナ地区の渓谷がもたらすミクロクリマ（微気候）が育てる素晴らしいブドウから造られるアマローネ。3000～7500Lの大樽で約24ヶ月、瓶内で6ヶ月熟成させています。プラムやラズベリー、スパイスの複雑な香りが広がるエレガントでまろやかな赤ワインです。

EMILIA-ROMAGNA

FATTORIA PARADISO

ファットリア・パラディーゾ
FATTORIA PARADISO（創業1950年）

エミリア・ロマーニャ州フォルリ・チェゼーナ県ベルティノーロ
Via Palmeggiana, 285 - 47032 Bertinoro(Forlì-Cesena)

ブドウにとってのパラディーゾ（天国）・ベルティノーロの丘が生み出した珠玉の逸品

古代ローマ時代からワインを生産していた豊かなベルティノーロの丘陵地帯に自社畑を有するファットリア・パラディーゾ社。良質なワインを生む気候と風土に恵まれ、常に品質向上に力を入れて高品質なワインを造っています。

ロマーニャ・アルバーナ・セッコ
Romagna Albana Secco

オーガニック



商品コード	006169	JAN/EAN	4907853061683
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,070
ブドウ品種	アルバーナ		
格付	Romagna Albana D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクのみで醸造、2～3ヶ月シュール・リー。白ワインとして初めてD.O.C.G.に昇格したエミリア・ロマーニャ州の逸品。美しい輝きとしっかりとしたコクがあるワインです。

※2021ヴィンテージより有機認証取得

“ロ・スプンゴーネ”バルバロッサ・フォルリ
"Lo Spungone" Barbarossa Forlì

オーガニック



商品コード	027710	JAN/EAN	8017952230098
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,890
ブドウ品種	バルバロッサ		
格付	Forlì Rosso I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ファットリア・パラディーゾ社が独占権を持つ品種、バルバロッサで初めて醸造されたワインを、1960年のメモをもとに復活させました。チェリー、熟す前のブラックベリー、アニス、リコリスのアロマ、フルーティでフレッシュ感があり、タンニンをほのかに感じる味わいの赤ワインです。

※2021ヴィンテージより有機認証取得

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

EMILIA-ROMAGNA

DONELLI 1915

ドネリ

DONELLI (創業1915年)

エミリア・ロマーニャ州レッジョ・エミリア県ガッタティコ
Via Don Minzoni, 1 - 42043 Gattatico(Reggio Emilia)

スタイリッシュ・ランブルスコのリーディングワイナリー

ドネリは、家族経営のランブルスコの造り手の中では最大のグループとして知られています。創業者であるアドルフォ・ドネリの情熱とエミリア・ロマーニャ州という土地への愛情が込められたランブルスコは、バリエーション豊かな赤いスパークリングワインとして世界中で愛されています。甘めのものからすっきり辛口まで幅広い味わいで、酸やタンニンの強さも様々。栽培エリアや品種によっても味わいが大きく異なります。バリエーションが豊富なため、その日の気分に合わせて味わいを選んだり、赤身の魚や肉料理、和食、中華、エスニック、洋食など、ジャンルを問わず合わせることができるのもランブルスコの魅力です。

ピノ・シャルドネ・スプマンテ
Pinot Chardonnay Spumante



商品コード	006549	JAN/EAN	8008920117145
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,339
ブドウ品種	ピノ・グリージオ、シャルドネ		
格付	V.S.Q.		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

タンク内で発酵させるシャルマー方式のスプマンテ。緑色を帯びた淡い麦わら色、爽やかな香り、フレッシュで心地よい酸がはじけます。食前酒として、また魚介類を主とした料理に合わせて、広くお楽しみいただけます。

ランブルスコ・ロゼ・アマービレ
Lambrusco dell'Emilia Rosato Amabile



商品コード	008091	JAN/EAN	8008920912344
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,360
ブドウ品種	ランブルスコ		
格付	Emilia I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ライト	飲み口	甘口

美しい桜色とアマービレ(やや甘口)でソフトな口当たりのワインです。食前酒としても食後のデザートにもぴったりです。

ランブルスコ・レッジャーノ・アマービレ
Lambrusco Reggiano Amabile

レッジャーノ



商品コード	007191	JAN/EAN	8008920001161
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,360
ブドウ品種	ランブルスコ、ランチェッロッタ		
格付	Reggiano D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ライト	飲み口	甘口

ランブルスコの中でも濃い色合いとしっかりとした果実味が特徴のレッジャーノ。心地よいタンニンとやさしい甘みが調和した中甘口の味わいは、ワインを飲み慣れていない方にもおすすめです。生ハムやサラミ、パルミジャーノ・レッジャーノなどのチーズとよく合います。

ランブルスコ・ディ・モデナ・セッコ
Lambrusco di Modena Secco

モデナ



商品コード	027691	JAN/EAN	8008920101663
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,380
ブドウ品種	ランブルスコ		
格付	Modena D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

やわらかい泡が心地よく、フローラルな香りとともに、赤い実の果実のアロマがあります。辛口で、フレッシュな味わいと果実味がしっかりと感じられます。

ランブルスコ・レッジャーノ・ビオ・アマービレ
Lambrusco Reggiano Bio Amabile

レッジャーノ

オーガニック



商品コード	027991	JAN/EAN	8008920125003
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,429
ブドウ品種	ランブルスコ、ランチェッロッタ		
格付	Reggiano D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ライト	飲み口	甘口

100年以上の歴史を誇るランブルスコのリーダー的存在、ドネリ社が造る、オーガニックのランブルスコ。イタリアの有機認証団体ICEAの認定を受けています。有機栽培されたブドウから造られるランブルスコは、フルーティでやさしい甘さ、ほどよいタンニンもありバランスが取れた味わいが魅力です。

ランブルスコ・デッレミリア・ロッソ・アマービレ(缶)
Lambrusco dell'Emilia Rosso Amabile



商品コード	007203	JAN/EAN	8008920686023
内容量	200ml×24本	参考小売価格	※
ブドウ品種	ランブルスコ		
格付	Emilia I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ライト	飲み口	甘口

やわらかい泡立ち、イチゴやチェリー、スミレなどの華やかな香り。やさしい果実の甘みが心地よい中甘口のランブルスコです。200mlサイズの缶で、手軽にお楽しみいただけます。

"ボッリチーノ" フリッツァンテ・ビアンコ(缶)
"Bollicino" Frizzante Bianco



商品コード	006201	JAN/EAN	8008920687082
内容量	200ml×24本	参考小売価格	※
ブドウ品種	トレッビアーノ、シャルドネ		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

ボッリチーノとは小さな泡のこと。辛口のフリッツァンテ(弱発泡性ワイン)を200mlサイズの缶で手軽にお楽しみいただけます。きめ細やかでしっかりとした泡立ち。明るい麦わら色。白い果実のニュアンスが感じられる、フローラルな香り。生き生きとしてエレガント、豊かな果実味をもつバランスのとれた味わいです。

"ボッリチーノ" フリッツァンテ・ロッソ(缶)
"Bollicino" Frizzante Rosso



商品コード	007201	JAN/EAN	8008920687099
内容量	200ml×24本	参考小売価格	※
ブドウ品種	ランブルスコ、ランチェッロッタ		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

ボッリチーノとは小さな泡のこと。赤色のフリッツァンテ(弱発泡性ワイン)を200mlサイズの缶で手軽にお楽しみいただけます。きめ細やかでしっかりとした泡立ち。濃いルビーレッドの色合い。イチゴや花の香りが豊かに香ります。フレッシュさ、果実味、心地よいタンニンのバランスがとれた味わいです。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

E MILIA-ROMAGNA
［エミリア・ロマーニャ州］

ランブルスコ・レッジャーノ・アマービレ “スカリエッティ・ボトル”
Lambrusco Reggiano Amabile "Scaglietti Bottle"

レッジャーノ



商品コード	027100	JAN/EAN	8008920309014
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,900
ブドウ品種	ランブルスコ、ランチェッロッタ		
格付	Reggiano D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	甘口

紫がかった濃いルビー色、華やかな香り、味わいはフルーティでかすかに感じる甘さが心地よいフリッツァンテ（弱発泡性）ワインです。

ランブルスコ・レッジャーノ・セッコ “スカリエッティ・ボトル”
Lambrusco Reggiano Secco "Scaglietti Bottle"

レッジャーノ



商品コード	027105	JAN/EAN	8008920309021
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,910
ブドウ品種	ランブルスコ、ランチェッロッタ		
格付	Reggiano D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

フルーティさとやわらかいタンニン、しっかりと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。

パティオ

“パティオ” フリッツァンテ・ペスカ
"Patio" Frizzante Pesca



商品コード	006058
JAN/EAN	4907853060587
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥1,310
ブドウ品種	トレッビアーノ、マルヴァジーア、他
ボディ	ライト
飲み口	甘口

ペスカはピーチ・フレーバーです。

“パティオ” フリッツァンテ・フラーゴラ
"Patio" Frizzante Fragola



商品コード	006059
JAN/EAN	4907853060594
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥1,310
ブドウ品種	ランブルスコ、他
ボディ	ライト
飲み口	甘口

フラーゴラはストロベリー・フレーバーです。

“パティオ” フリッツァンテ・アランチャ・ロッサ
"Patio" Frizzante Arancia Rossa



商品コード	006070
JAN/EAN	4907853060709
内容量	750ml×6本
参考小売価格	¥1,310
ブドウ品種	ランブルスコ、他
ボディ	ライト
飲み口	甘口

アランチャ・ロッサはシチリア特産の真っ赤なオレンジのフレーバーです。

EMILIA-ROMAGNA

GAVIOLI
CANTINIERI DAL 1794

ガヴィオリ
GAVIOLI（創業1794年）

エミリア・ロマーニャ州モデナ県ノナントラ
Via Provinciale Ovest, 55 - 41015 Nonantola(Modena)

1794年、エミリア・ロマーニャ州モデナでピエトロ・ガヴィオリ氏により創立された歴史あるワイナリー。モデナ地方はエンツォ・フェラーリ氏やルチアーノ・パヴァロッティ氏など創造力豊かな人材を輩出した地として、また高品質なランブルスコの産地としても知られています。ガヴィオリは同地を代表するランブルスコの老舗として知られており、フェラーリ博物館やパヴァロッティ氏の生家などモデナを代表する地を巡るツアーにもガヴィオリのカンティーナ見学が組み込まれているほどです。

“ガヴィオリ” ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェトロ・アマービレ
"Gavioli" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile

グラスパロッサ



商品コード	007610	JAN/EAN	8001432001612
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,419
ブドウ品種	ランブルスコ・グラスパロッサ		
格付	D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	やや甘口

モデナ近郊のカステルヴェトロ、カステルフランコ・エミリア地区で収穫された、ランブルスコ・グラスパロッサというブドウを主体に造られています。アルコール発酵の際に糖分を多く残し、やさしい中甘口に仕上げています。明るいルビー色、スパイシーなフレーバーがあり、しっかりとした果実味とともにバランスのよいタンニンが心地よいワインです。サラミや肉のローストなどによく合います。

スプマンテ・エクストラ・ドライ・フラワーボトル
Spumante Extra Dry Flower Bottle



商品コード	006909	JAN/EAN	4907853069092
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,910
ブドウ品種	ピノ・ビアンコ、シャルドネ		
格付	V.S.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

フローラルな香りを持つ爽やかなスプマンテを、桜をイメージした花をあしらったボトルに詰めました。かすかな甘みとフレッシュで心地よい酸、繊細な泡立ちで、食前酒として、また魚介類を主とした料理に合わせて、幅広くお楽しみいただけます。パーティーやお祝い、女子会などに、華やいだ雰囲気を添えてくれます。（ヴェネト州産）

ランブルスコ・ディ・モデナ・アンチェストラーレ
Lambrusco di Modena Ancestrale

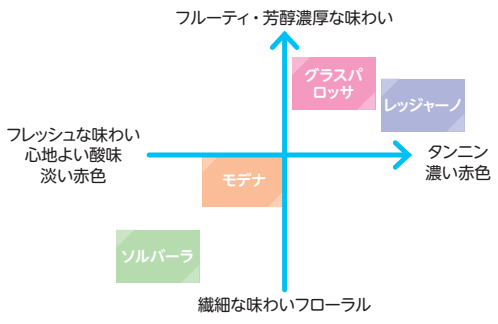
限定



商品コード	027669	JAN/EAN	4907853276698
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,629
ブドウ品種	ランブルスコ・ディ・ソルバーラ		
格付	Modena D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“アンチェストラーレ”はイタリア語で「先祖代々の」という意味。圧力タンクが発明され、タンク内二次発酵が可能になる以前にランブルスコ造りに用いられていた伝統的な手法で造られたランブルスコです。ブドウが本来持つ糖分のみを生かし、瓶内で再発酵させて造られます。赤いベリーや花、ブリオッシュの香り。キリリと辛口で繊細な味わいは、食事と合わせやすいのも魅力です。

ランブルスコD.O.C.味わいマトリックス



※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

EMILIA-ROMAGNA

TERRE CEVICO
VITICOLTORI DAL 1963

テッレ・チェヴィコ

TERRE CEVICO（創業1963年）

エミリア・ロマーニャ州ラヴェンナ県ルーゴ
Via Fiumazzo, 72 - 48022 Lugo(Ravenna)

ロマーニャの伝統を引継ぐ 土着品種にこだわったワイン造り

1950年代前半に共同組合でワインを造り始めたことから始まったテッレ・チェヴィコ社は、現在ではロマーニャ全域で、サンジョヴェーゼ種やトレッビアーノ種などを使ったロマーニャ地方特有の伝統的なワインを幅広く生産しています。

“ラルス” スプマンテ・ブリュット・トレッビアーノ
"Larus" Spumante Brut Trebbiano



商品コード	006917	JAN/EAN	8011510015103
内容量	750ml×12本	参考小売価格	※
ブドウ品種	トレッビアーノ		
格付	Rubicone I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

中部イタリア、エミリア・ロマーニャ州の中でもアドリア海にほど近いエリアで造られるスプマンテ。“ラルス”とはラテン語で「カモメ」を意味し、味わいはフレッシュで爽やかです。ブリュットはすっきりとした味わいの辛口タイプです。

“ビプントイオ” カタラット・シャルドネ
"b.io" Catarratto Chardonnay

オーガニック
ヴィーガン



商品コード	006967	JAN/EAN	8011510015714
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,820
ブドウ品種	カタラット、シャルドネ		
格付	Terre Siciliane I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シチリアの土着品種と国際品種をバランスよくブレンド。カタラットとシャルドネは別々に澱とともに熟成させた後、ブレンドされます。アプリコットやリンデン(菩提樹)の花、ミネラルを感じる香り。豊かなボディと生き生きとした酸が調和し、フルーティな余韻が心地よく続きます。
(シチリア州産)

“ビプントイオ” ネーロ・ダーヴォラ・カベルネ
"b.io" Nero d'Avola Cabernet

オーガニック
ヴィーガン



商品コード	027567	JAN/EAN	8011510015707
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,820
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Sicilia D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ネーロ・ダーヴォラとカベルネ・ソーヴィニョンは別々にステンレスタンクで熟成させた後、ブレンドされます。プラムやカシス、黒スグリのような熟した果実の香りに、かすかにグリーンのニュアンス。ジューシーなタンニンとやわらかい酸のバランスがよい赤ワインです。
(シチリア州産)

NEW

“トゥット・エ・ポッシービレ” サンジョヴェーゼ・ロマーニャ
"Tutto è Possibile" Sangiovese Romagna

オーガニック
スクリュー
ヴィーガン



商品コード	027395	JAN/EAN	8011510025591
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,040
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Romagna D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

鮮やかなルビーレッドで、魅力的なチェリーやブラックベリーの香りが口の中に広がります。フルボディでバランスがよく、爽やかな味わいです。ステンレスタンクで発酵後、澱とともに熟成。酸化防止剤を使用せずに造られたワインです。

“コッリ・ロマニョーリ” トレッビアーノ・ルビコーネ
"Colli Romagnoli" Trebbiano Rubicone

オーガニック
スクリュー



商品コード	006939	JAN/EAN	4907853069399
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,349
ブドウ品種	トレッビアーノ		
格付	Rubicone I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ファエンツァとイモラの丘陵にある畑で有機栽培されたブドウから造られています。白い花や果実の香りが豊かでフレッシュな味わい。ミネラル感が心地よく感じられます。

“コッリ・ロマニョーリ” サンジョヴェーゼ・メルロー・ルビコーネ
"Colli Romagnoli" Sangiovese Merlot Rubicone

オーガニック
スクリュー



商品コード	027039	JAN/EAN	4907853270290
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,349
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、メルロー		
格付	Rubicone I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ファエンツァとイモラの丘陵にある畑で有機栽培されたブドウから造られています。スパイシーな香りと果実味にあふれ、やわらかいタンニンとしっかりしたボディが感じられるワインです。

NEW

“トゥット・エ・ポッシービレ” シャルドネ・ルビコーネ
"Tutto è Possibile" Chardonnay Rubicone

オーガニック
スクリュー
ヴィーガン



商品コード	026096	JAN/EAN	8011510026789
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,040
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Rubicone I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

黄金色に桃やジャスミン、アカシアの花の香り。味わいはフレッシュで香り高く、骨格と余韻があります。ステンレスタンクで発酵後、澱とともに熟成。酸化防止剤を使用せずに造られたワインです。

NEW

“トゥット・エ・ポッシービレ” プリミティーヴォ・プーリア
"Tutto è Possibile" Primitivo Puglia

オーガニック
スクリュー
ヴィーガン



商品コード	027797	JAN/EAN	8011510025607
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,040
ブドウ品種	プリミティーヴォ		
格付	Puglia I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

紫がかった赤色でブラックベリーとプラムの力強い香り。フルボディで複雑みがあり、やわらかなタンニンが感じられます。50%はステンレスタンクで、残りの50%はフランス産のトノーとスラヴォニアンオークのバリックで6ヶ月熟成。酸化防止剤を使用せずに造られたワインです。
(プーリア州産)

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

EMILIA-ROMAGNA

Poderi dal Nespoli 1929

ポデーリ・ダル・ネスポリ

PODERI DAL NESPOLI（創業1929年）

エミリア・ロマーニャ州フォルリ=チェゼーナ県ネスポリ
Villa Rossi, 50 – 47012 Nespoli (Forlì-Cesena)

土着品種を活かした、ロマーニャの地を最大限に表現するワイン造り

ネスポリ社のワイナリーと畑は、アペニン山脈とアドリア海に挟まれたビデンテ渓谷にあります。山と海に挟まれていることで大きな昼夜の寒暖差(約15～16℃ほど)が生まれ、アペニン山脈からは風が常に吹き続けています。そうした土地・気候条件のおかげで畑が適切な湿度に保たれるなど、海と山両方の恩恵を受けながらサンジョヴェーゼやエミリア・ロマーニャ州の土着品種にとって理想的なミクロクリマの中で、ブドウが栽培されています。ロマーニャの土地を愛し、最大限に表現するワインを造り出しています。

ファモーゾ・ルビコーネ
Famoso Rubicone



商品コード	006978	JAN/EAN	8000154001061
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,679
ブドウ品種	ファモーゾ		
格付	Rubicone I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“ファモーゾ”はランベラとも呼ばれているブドウ品種であり、イタリア語で「有名な」という意味も持っています。1400年代から栽培されていた歴史あるロマーニャ地方の土着品種でしたが、栽培の難しさなどから一時期忘れられていたところ、ネスポリ社や地元の生産者が再び掘り起こしました。フレッシュで若々しい味わいのワインです。

“ダ・マッジオ” シャルドネ・フォルリ
"Da Maggio" Chardonnay Forlì

樽熟成



商品コード	006954	JAN/EAN	8000015438005
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,749
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Forlì I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“ダ・マッジオ”はイタリア語で「5月から」を意味し、この凝縮感のあるワインがリリースされる時期をイメージして名づけられました。アカシアのハチミツ、トロピカルフルーツや白い花と、トースト香とバニラが融和した豊かな香り。なめらかな口当たりとやわらかな味わいで、フレッシュな余韻の長い白ワインです。

オレンジ・ワイン
Orange Wine Rubicone



商品コード	026090	JAN/EAN	8000154002242
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,349
ブドウ品種	トレッビアーノ、ピノ・ビアンコ、ソーヴィニョン・ブラン		
格付	Rubicone I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

「テロワールそのものの再現」を目的とした、ポデーリ・ダル・ネスポリ社による自然派ワイン造り。白ブドウを果皮ごと醸すという、赤ワインと同じ醸造工程で造られるオレンジワインは、同社が丁寧に育て上げたロマーニャ産のブドウの旨味を余すところなく感じられる逸品です。魚料理はもちろん、スパイスの効いた肉料理にも相性抜群です。

“テヌータ・サントデーノ” サンジョヴェーゼ・ロマーニャ・アッパッシメント
"Tenuta Santodeno" Sangiovese Romagna Appassimento

樽熟成



商品コード	027978	JAN/EAN	8000154001320
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,179
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Romagna D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

丁寧に手摘みで収穫したブドウの水分をゆっくりと時間をかけてとばして造られます。深みのある赤、赤い果実やブラックベリージャム、スパイスを思わせる奥深く豊かな香り。やわらかなタンニンを感じる芳醇で凝縮感のある味わいで、ボディのバランスのよいワインです。ジビエ、肉のロースト、よく熟成されたチーズと合います。

“カンポドーラ” ロマーニャ・アルバーナ・セッコ
"Campodora" Romagna Albana Secco



商品コード	026103	JAN/EAN	8000154000828
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,689
ブドウ品種	アルバーナ		
格付	Romagna Albana D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

アルバーナはロマーニャの伝統やテロワールを表現するブドウとして、古くからこの地で栽培されてきました。黄桃やアプリコットなどの黄色いフルーツやジャスミンの花が感じられる豊かな香り。まろやかな味わいをフレッシュな酸が引き締める、バランスのとれた味わいです。アルバーナの特徴である黄金がかった色合いをイメージして「金色の野原」を意味する“カンポドーラ”と名づけられました。

NEW

トレッビアーノ・ルビコーネ・ビオ
Trebbiano Rubicone Biologico

オーガニック



商品コード	026074	JAN/EAN	8000154001849
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,900
ブドウ品種	トレッビアーノ		
格付	Rubicone I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ラベルに描かれているのは、受粉などの農作業を手助けしてくれる蜂や蝶。カラフルに塗り分けることで、有機栽培ならではの畑における生命の多様性と共存を表現しています。丁寧に栽培されたトレッビアーノから造られるこのワインは、レモンやシトロンなどの柑橘類の奥にトロピカルフルーツのニュアンスのアロマがあり、口に含むと、このエリアのトレッビアーノ特有のバランスのよい爽やかな酸を感じます。

※2023年2月発売

NEW

サンジョヴェーゼ・ロマーニャ・ビオ
Sangiovese Romagna Biologico

オーガニック



商品コード	020174	JAN/EAN	8000154001634
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,900
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Romagna D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ラベルに描かれているのはアブラムシなどからブドウ樹を守る益虫、テントウムシ。カラフルに塗り分けることで、有機栽培ならではの畑における生命の多様性と共存を表現しています。丁寧に栽培されたサンジョヴェーゼから造られるこのワインは、紫を帯びた明るいルビーレッド、赤い果実のふくよかな香り、口に含むとこのエリアのサンジョヴェーゼ特有のスミレやチェリーのノートを感じます。フレッシュでフルーティな味わいのミディアムボディで、様々なシーンに合わせやすいワインです。

※2023年2月発売

LIGURIA

ルナエ
LVNAE
（創業1966年）

リグーリア州ラ・スペツィア県ルーニ
Via Bozzi, 63 - 19034 Luni(La Spezia)

トレ・ビッキエーリの常連 リグーリアを代表する高品質ヴェルメンティーノの造り手





ルナエ社は、パオロ・ボゾーニ氏が1966年に設立。現在は息子のディエゴ・ボゾーニ氏がエノロゴとして活躍しています。東リヴィエラの東端に位置するコッリ・ディ・ルーニD.O.C.エリアに位置するルナエ社の畑では、日中は畑から望める海から風が吹き、夜は背後にそびえるアペニン山脈から冷たい風が吹き、昼夜の寒暖の差が生まれ、香り高い高品質なブドウが育ちます。特に、このエリアのヴェルメンティーノはそのミクロクリマによって、青リンゴやアカシアの芳醇な香りと、北イタリアの白ワインに特徴的な酸味、余韻に旨みのある心地よいミネラルを感じさせるワインを生み出します。
また、90年代からトリノ大学との協力により、ドナート・ラナーティ教授とCNR(国立研究センター)の下、様々な研究を行い、コッリ・ディ・ルーニ特有の土壌、気候に最も適したヴェルメンティーノのクローンを選別したり、テロワールを最大限表現するために最適な株密度や仕立てを探るなど、常に品質の向上に力を入れています。
そのヴェルメンティーノから造られる「エチケッタ・ネーラ」が、ガンベロ・ロッソ「イタリアワインガイド2020年版」、ならびにヴィニタリー「5スターワインズ2021年版」で白ワイン・オブ・ザ・イヤーを受賞するなど、国内外で高い評価を受けています。

“ラビアンカ” リグーリア・ディ・レヴァンテ
"Labianca" Liguria di Levante Bianco



商品コード	026034	JAN/EAN	8032523503302
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,019
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ、マルヴァジーア		
格付	Liguria di Levante I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ネーラ（黒）、グリージャ（グレー）に続く、第三のヴェルメンティーノ、ビアンカ（白）が誕生しました。他の二品より海に近い畑で栽培された、フレッシュ感がありフルーティでミネラルを感じるヴェルメンティーノ。そこにマルヴァジーアが少量加わることで、やわからな口当たりとフローラルなアロマが生まれます。夏の海や潮風を思わせる、活力のあるワインです。

“エチケッタ・グリージャ” コッリ・ディ・ルーニ・ヴェルメンティーノ
"Etichetta Grigia" Colli di Luni Vermentino



商品コード	006170	JAN/EAN	8032523503074
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,019
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ		
格付	Colli di Luni D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

調和がとれていながらも際立った個性を持った、ルナエ社の哲学を完全に反映させたワイン。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、フレッシュ感があり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。

“エチケッタ・ネーラ” コッリ・ディ・ルーニ・ヴェルメンティーノ
"Etichetta Nera" Colli di Luni Vermentino



商品コード	006171	JAN/EAN	8032523503104
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,520
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ		
格付	Colli di Luni D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

そのシーズン最良の畑の厳選したブドウを収穫、8時間のコールドマセラシオンを行い、ステンレスタンクで15～17℃で発酵後、4ヶ月熟成。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。バランスがよく、ミネラルを感じる余韻が長く残ります。ガンベロ・ロッソ誌最高評価の常連ワインです。

コッリ・ディ・ルーニ・ロッソ
"Auxo" Colli di Luni Rosso

樽熟成



商品コード	027170	JAN/EAN	8032523503081
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,019
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、チリエジョーロ		
格付	Colli di Luni D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

オークの大樽で6ヶ月熟成させて造られます。深いルビー色、濃厚で長く続くマラスカチェリーや赤いベリーのブーケ。味わいは辛口でバランスがとれています。赤身の肉料理、オーブン焼きなどと相性の良い赤ワインです。

チリエジョーロ・リグーリア・ディ・レヴァンテ
Ciliegiolo Liguria di Levante Rosso



商品コード	027751	JAN/EAN	8032523503296
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,080
ブドウ品種	チリエジョーロ		
格付	Liguria di Levante I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

品種の名前の由来にもなった、“チリエージャ”（チェリー）を思わせる、明るいルビー色に、赤いフルーツの香り。口当たりはなめらかで、口いっぱいにフルーティな味わいが広がり、さわやかな後味が続きます。14～16℃ほどに少し冷やしてもおいしくいただけます。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

TOSCANA

バンフィ
BANFI
（創業1978年）

トスカーナ州シエナ県モンタルチーノ
Castello di Poggio alle Mura - 53024 Montalcino(Siena)

革新的な成功を積み重ねるブルネッロの巨人

小規模な生産者の多いモンタルチーノで800ヘクタールを超えるブドウ畑を所有するバンフィ。1978年の創立以来、高品質にこだわり、ブドウのクローン、土壌、醸造技術において革新的な研究開発を続け、その成果は“高品質な”ワインを大規模に生産することを実現させています。
選果は手摘み収穫の際だけでなく、精密なカラーセンサーによっても粒単位で入念に行われます。また除梗・破砕の前にも人の手により不良果が入らないように再度選果を行います。赤ワインの発酵には、同社が独自開発した、“ホライゾン”が使われます。上下にステンレス素材、表面にオーク材を配したハイブリッドタンクは、発酵中に酸素とオークのタンニンを自然供給しながら、同時に温度管理とルモンタージュを可能にします。また、熟成において大きな役割を果たす木樽も、既に完成しているバリックを単に購入するのではなく、原料のオーク材を買い付けに行くところから、切り出しの仕方、トーストの度合い、さらには自社で樽材の乾燥工程を行うなど、品質のためには手間と労力を惜しまない同社独自の管理をしています。樽の大きさも自分達の求める最良の熟成が促されるよう、225Lのバリックより大きい350Lの特注サイズを使用しています。
最新の技術を取り入れながら、革新的な挑戦を続け、「昔ながらの手法が正しいと信じてただ繰り返しているだけでは良い伝統とは言えず、いずれ廃れてしまう。新しい試みが成功して、それが認められ、受け継がれたものが長い時間をかけて伝統になっていく。新たな良き伝統を作るため、後世の人たちに受け継いでもらえる成功を求め続ける」という常によりよいワイン造りを模索し続ける信念と真摯な姿勢こそが高品質なワインを造り上げています。
バンフィの優れた技術は世界でも高く評価されています。
2017年　ワイナリー・オブ・ザ・イヤー　Gran Vinitaly 2017(イタリア)
2018年　ワイナリー・オブ・ザ・イヤー(輸入部門)　2018 Sommelier Challenge(アメリカ)
2019年　ワイナリー・オブ・ザ・イヤー(輸入部門)　2019 Winemaker Challenge(アメリカ)
2019年　ワインファミリー・オブ・ザ・イヤー　2019 Meininger AWARD(ドイツ)

Pick UP!

“ポッジョ・アッレ・ムーラ” ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
"Poggio alle Mura" Brunello di Montalcino

樽発酵 樽熟成



商品コード	007767	JAN/EAN	4907853077677
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥13,409
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Brunello di Montalcino D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

サンジョヴェーゼのクローン研究・土壌分析の成果
バンフィが80年代初頭から続けてきたサンジョヴェーゼのクローン研究、畑の土壌分析の成果を具現化したブルネッロ・ディ・モンタルチーノ。チョコレートやバニラ、リコリス(甘草)のニュアンスがあり、しっかりとしたボディとなめらかなタンニンが素晴らしい逸品です。ファーストヴィンテージ1997年。

畑：海抜210～300mのモンタルチーノの自社畑
ブドウ:10年以上かけたクローン研究で見極めた、バンフィの畑に最適で、サンジョヴェーゼの個性を表現した3つのクローンのコンビネーション
土壌：丸い小石を含む砂質の粘土
仕立：コルドーネ・スペロナート、バンフィ式アルベレッロ
醸造・熟成：温度調節可能なオークとステンレスのハイブリッドタンク、ホライゾンで発酵、約30%はフレンチオークの大樽（6000～9000L）、残りはフレンチオークの350L樽で24ヶ月熟成。



Pick UP!

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
Brunello di Montalcino

樽発酵 樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥8,400～
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Brunello di Montalcino D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ホライゾンタンクでアルコール発酵、350Lのフレンチオークの小樽と6000～9000Lの樽で約24ヶ月熟成させています。しっかりとした果実味とボディ、しなやかで複雑な味わいが特徴。濃いめのルビー色、エーテルとわずかに感じるバニラの香り、ソフトで凝縮感があり、リコリス(甘草)やスパイス、タールを感じさせるような味わいです。

“ポッジョ・アッレ・ムーラ” ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ 限定
"Poggio alle Mura" Brunello di Montalcino Riserva

樽発酵 樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥19,980～
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Brunello di Montalcino D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ポッジョ・アッレ・ムーラ・リゼルヴァが新たにリリースされた2007年は、ヴィンテージとしても素晴らしく、またバンフィ社が「ホライゾンシステム」という新しい醸造法を取り入れた特別な年でした。ポッジョ・アッレ・ムーラのトップキュヴェは、上下にステンレス素材を備えたオーク材発酵槽（ホライゾンシステム）でアルコール発酵させ、90%はフレンチオークのバリックで、残りの10%は大樽で熟成、トータル6年の熟成を経た逸品です。

“ヴィーニャ・マッルケート” ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 限定
"Vigna Marrucheto" Brunello di Montalcino

樽発酵 樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥22,440～
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Brunello di Montalcino D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ポッジョ・アローロに続くバンフィ社の新たな単一畑プロジェクト“ヴィーニャ・マッルケート”の畑で栽培されたブルネッロ・ディ・モンタルチーノです。赤いプラムや白桃など熟れた果実のトーンが感じられる複雑味を帯びた香り。フルボディで生き生きとしながらも、厳格な味わい。酸とやわらかなタンニンのバランスがよく、余韻も長く感じられます。

“ポッジョ・アローロ” ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ 限定
"Poggio all'Oro" Brunello di Montalcino Riserva

樽発酵 樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥26,860～
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Brunello di Montalcino D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

優良ヴィンテージのみ造られるバンフィの最高級ワイン。“ポッジョ・アローロ”の畑の厳選されたブドウをホライゾンタンクで発酵させ、特注したフレンチオークの大樽、350L樽で約30ヶ月熟成させています。長期熟成ワインが見せる輝きのあるガーネット色、フルーティな香りを残しながら、タバコやチョコレートのようなスパイス香を含む力強さがあります。並外れた奥ゆきと個性、そして熟成のポテンシャルを感じさせるワインです。

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

バンフィ・ブリュット
Banfi Brut



商品コード	006036	JAN/EAN	4907853060365
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,770
ブドウ品種	ピノ・ネーロ、シャルドネ、ピノ・ビアンコ		
格付	V.S.Q.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

メトド・クラッシコ製法でシャンパーニュと同じように、瓶内二次発酵させています。二次発酵後は澱とともに24ヶ月以上熟成。輝きのある淡い麦わら色、細かく持続性のある泡、凝縮した華やかな香り、爽やかで生き生きとした酸との調和のとれた味わい、香り高くすっきりとした後味が特徴です。（ピエモンテ州産）

“レ・リメ”トスカーナ
"Le Rime" Toscana



商品コード	006651	JAN/EAN	8015674910069
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,279
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・グリージオ		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

フリーランジュースをステンレスタンクにて低温で発酵させ造られた白ワイン。緑色を帯びた麦わら色、フルーティな香り、酸味のバランスのとれたフレッシュな味わい。“レ・リメ”とは「韻」の意味で、ハーモニーのとれたワインを表しています。

“ラ・ペッテゴラ”ヴェルメンティーノ・トスカーナ
"La Pettegola" Vermentino Toscana



商品コード	006783	JAN/EAN	8015674010271
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,640
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

アプリコットやグレープフルーツ、花や地中海の低木地帯に特有のスパイスの香りを持ったヴェルメンティーノ。ボディはしっかりしていますが、生き生きした酸によりフレッシュさが感じられる余韻の長いワインです。アロマティックで芳醇、かつ繊細な味わいが特徴。“ペッテゴラ”とはトスカーナ沿岸に住む鳥、アカアシシギの意で、また「おしゃべり好きな人」の意にも使用される言葉です。

“コル・ディ・サッソ”トスカーナ
"Col di Sasso" Toscana



商品コード	007773	JAN/EAN	8015674830763
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,279
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“コル・ディ・サッソ”とは「石の丘」の意味で、モンタルチーノの石の多い土壌を表現しています。サンジョヴェーゼが果実味を、カベルネ・ソーヴィニョンがボディをもたらしています。若々しく、濃いめのルビー色、香りはフレッシュでスパイスが感じられる、ソフトでバランスのとれたワインです。

ロッソ・ディ・モンタルチーノ
Rosso di Montalcino

樽発酵
樽熟成



商品コード	007769	JAN/EAN	4907853077691
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,469
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Rosso di Montalcino D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ホライゾンタンクで発酵させ、50%はフレンチオークの大樽、残りはフレンチオークの350L樽で10～12ヶ月熟成させています。モンタルチーノ、そしてバンフィのスーパークラシックワインと言える一品。リリースしてすぐに楽しめますが長期熟成にも向いています。エレガントかつフレッシュさがあり、わかりやすく、幅広く楽しめるワインです。

“クム・ラウデ”トスカーナ
"Cum Laude" Toscana

樽発酵
樽熟成



商品コード	007765	JAN/EAN	4907853077653
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,050
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン、メルロー、サンジョヴェーゼ、シラー		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ファーストヴィンテージは1999年。“クム・ラウデ”は「最高点、成績優秀」という意味です。メルローとシラーは香りを、カベルネ・ソーヴィニョンは骨格をもたらし、その3種のブドウとサンジョヴェーゼがあいまって素晴らしいハーモニーを生み出しています。ホライゾンタンクで発酵させ、サンジョヴェーゼはフレンチオークの大樽、他の品種はフレンチオークの350L樽で熟成させています。

“ポッジョ・アッレ・ムーラ”ロッソ・ディ・モンタルチーノ
"Poggio alle Mura" Rosso di Montalcino

樽発酵
樽熟成



商品コード	027628	JAN/EAN	8015674040957
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,189
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Rosso di Montalcino D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

クローンや畑などの研究の結果生まれたバンフィの名声高いポッジョ・アッレ・ムーラシリーズ。ホライゾンタンクでアルコール発酵後、50%はフレンチオークの350Lの樽、残りの50%はフレンチオークの大樽で約12ヶ月熟成。心地よい酸と華やかでエレガントな味わいが特徴の、ワンランク上のロッソ・ディ・モンタルチーノです。

“スムス”トスカーナ
"SummuS" Toscana

樽発酵
樽熟成



商品コード	007764	JAN/EAN	4907853077646
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥9,540
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニョン、シラー		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

優れたヴィンテージのみ醸造。ファーストヴィンテージは1985年。“スムス”は、「頂点」を意味する、スーパータスカンの先駆けと言われている銘醸ワインです。ホライゾンタンクで発酵後、サンジョヴェーゼはフレンチオークの大樽、他の品種はフレンチオークの350L樽で約1ヶ月熟成。3種のブドウが醸し出す複雑な香り、力強くしっかりとした味わいのフルボディワインです。

“エクセルサス”トスカーナ
"ExcelsuS" Toscana

樽発酵
樽熟成



商品コード	007763	JAN/EAN	4907853077639
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥11,650
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

優良ヴィンテージのみ醸造。ホライゾンタンクで発酵後、フレンチオークの350L樽で約18ヶ月熟成。やや濃いめのガーネット色、カベルネ・ソーヴィニョンとメルローの特徴があいまった、非常に複雑な香りがあります。樽熟成による優れた骨格を感じさせつつ、味わいにまろやかさを持ったワインです。“エクセルサス”は、ラテン語で「非凡な」という意味です。

“フロルス”モスカデッロ・ディ・モンタルチーノ
"Florus" Moscadello di Montalcino

限定

樽熟成



商品コード	006676	JAN/EAN	4907853066763
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥5,810
ブドウ品種	モスカデッロ		
格付	Moscadello di Montalcino D.O.C.		
ボディ	フル	飲み口	甘口

優れたヴィンテージのみ造られるデザートワイン。ブドウは畑で自然に乾燥させ、10月半ば過ぎに収穫します。低温で数ヶ月かけて発酵させ、約20%をフレンチオークの350Lの樽で約1年熟成。香りは複雑でエレガント。トロピカルフルーツ、干しブドウやハチミツのニュアンスがあります。味わいは、甘い芳醇な果実感とアルコール感があり、長い持続性が印象的です。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

TOSCANA

メリーニ

MELINI（創業1705年）

トスカーナ州シエナ県ポッジボンシ
Località Gaggiano - 53036 Poggibonsi(Siena)

キアンティのシンボリックエステート

メリーニ社は、キアンティ・クラッシコ地区に広大な自社畑を所有するワイナリー。1860年に同社が瓶を藁で巻いた「フィアスコ・ボトル」を考案したことで輸送が容易になり、キアンティの名を世界的に有名にしました。またキアンティ地方で初めてクリュ(単一畑)の概念を取り込み、“ラ・セルヴァネッラ”1969年ヴィンテージを世界で最初のキアンティ・クラッシコの単一畑ワインとしてリリース。「伝統を尊重しながらも現代の消費者に受け入れられるワインを造りたい」という情熱を持ってワイン造りを行っています。

Pick UP!

“ラ・セルヴァネッラ” キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ
"Vigneti La Selvanella" Chianti Classico Riserva

樽発酵
樽熟成



商品コード	007920	JAN/EAN	4907853071200
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,049
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Chianti Classico D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

メリーニ社が誇る自社畑である、ラ・セルヴァネッラ。イタリアで初めてクリュ(単一畑)のコンセプトのもと造られたキアンティ・クラッシコです。広がりのある複雑な香りで、熟した赤いベリーや、アヤメ、スミレを思わせます。芳醇な味わいで、しっかりとしたアルコール分と旨みがあり、エレガントで長い余韻にはローストアーモンドが感じられます。冷暗所で適切に保管すれば、10年以上瓶内で成長するポテンシャルを持つワインです。

NEW

“イ・コルトリ” トスカーナ・ビアンコ
"I Coltri" Toscana Bianco



商品コード	026046	JAN/EAN	8000160625138
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,581
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ、トレッビアーノ、マルヴァジーア		
格付	Toscana I.G.T.(I.G.P)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“コルトリ”は、イタリア語のcoltrare(鋤で耕す)に由来しています。このフレッシュ感あふれる白ワインは、何世紀にもわたってブドウ畑を耕し、働いてきた人々の努力に敬意を表す思いを込めて造られました。ラベルにはトスカーナらしい糸杉をあしらっています。柑橘類やトロピカルフルーツの香りが心地よく、食前酒として、また友人同士のカジュアルな食事のシーンにぴったりです。

※2023年2月発売

“フロレジア・ヴィオラ” キアンティ
"Floregia Viola" Chianti



商品コード	027833	JAN/EAN	8000160624346
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,390
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、他		
格付	Chianti D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

古都フィレンツェを代表する赤ワイン、キアンティ。メリーニ社は300年以上前からキアンティを造り続けている、歴史あるワイナリーです。“フロレジア・ヴィオラ” キアンティは、ベリー系のフルーツやスミレなどの華やかな香り、バランスのとれたエレガントな味わいです。Floregia(フロレジア)は、Florence(フィレンツェ)、Giglio(ユリ)をイメージした造語です。

パッシエーノ
Passieno



商品コード	027993	JAN/EAN	8000160624001
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,700
ブドウ品種	メルロー、他		
格付	Vino		
ボディ	フル	飲み口	やや辛口

“パッシエーノ”は、フレッシュなブドウと、樹上で陰干ししたブドウを合わせて醸造するという伝統的な醸造技術を用いて造られた赤ワインです。ガーネットの色合いを持つルビーレッド。ブラックベリーやプラムの香りに、乾燥したブドウが生み出すドライフルーツ、花、バニラ、スパイスなどのニュアンスが加わった、複雑な香り。ベルベットのようになめらかな口当たり、深みのある味わいで、余韻が長く続きます。

エスト!エスト!!エスト!!! ディ・モンテフィアスコーネ
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone



商品コード	006113	JAN/EAN	4907853061133
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,499
ブドウ品種	トレッビアーノ、マルヴァジーア、他		
格付	Est! Est!! Est!!! di Montefiascone D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

ユニークな名前が印象的な白ワイン。“エスト”とはおいしいワインが「ここにある」という伝説に由来します。ミネラル感のある香りがあり、素直で軽快な印象の白ワインです。(ラツィオ州産)

オルヴィエート・クラッシコ・セッコ
Orvieto Classico Secco



商品コード	006600	JAN/EAN	8000120622221
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,769
ブドウ品種	プロカニコ(トレッビアーノ)、グレケット、ヴェルデッロ、マルヴァジーア、ドゥルチェッジョ		
格付	Orvieto Classico D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

オルヴィエートはUrbus Vetus(古い町)と呼ばれていた由緒ある地。この白ワインも昔から、貴族たちに愛飲されてきました。明るい麦わら色に心地よい花のような香りです。(ウンブリア州産)

“リリウム” ロッソ・ディ・トスカーナ・ゴヴェルノ
"Lilium" Rosso di Toscana Governo



商品コード	027513	JAN/EAN	8000160623073
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,570
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	やや辛口

ブドウを一部陰干しし、発酵したワインに加えてゆっくりと再発酵させるというトスカーナの伝統的な手法、ゴヴェルノ製法で造られる赤ワイン。300年以上のワイン造りの歴史を誇るメリーニ社が、伝統の手法を現代の技術と組み合わせることで生まれました。“リリウム”とはユリ属の意味で、フィレンツェのユリの紋章をイメージしています。

NEW

“イ・コルトリ” トスカーナ・ロッソ
"I Coltri" Toscana Rosso



商品コード	007568	JAN/EAN	8000160623295
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,581
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Toscana I.G.T.(I.G.P)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“コルトリ”は、イタリア語のcoltrare(鋤で耕す)に由来しています。このエレガントな赤ワインは、何世紀にもわたってブドウ畑を耕し、働いてきた人々の努力に敬意を表す思いを込めて造られました。ラベルにはトスカーナらしい糸杉をあしらっています。ベリーを感じられるやわらかな味わいには、ハム・サラミ類やラグーのパスタなどお肉料理のペアリングがおすすめです。

※2023年2月発売

キアンティ
Chianti



商品コード	007116	JAN/EAN	8000160624100
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,700
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ・ネーロ、他		
格付	Chianti D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

フレッシュな味わいが印象的なキアンティ。明るいルビー色に、ラズベリー、野イチゴ、スミレの香り、後味にアーモンドやチェリーが広がります。どんな料理にも合わせやすい軽やかな赤ワインです。

“グラナイオ” キアンティ・クラッシコ
"Granaio" Chianti Classico

樽熟成



商品コード	007889	JAN/EAN	8000160623288
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,879
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、メルロー		
格付	Chianti Classico D.O.C.G.（D.O.P）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

明るいルビーレッドの色合い。ベリーや熟したブドウ、エレガントなバニラやスミレの濃厚で複雑な香りを感じます。生き生きとした味わいで、飲み心地がよく、果物のジャムやアーモンドのような余韻が長く続きます。ファンタジーネームは、フィレンツェとシエナの間のキアンティ・クラッシコエリアに、農民が小麦（グラーノ）を挽くために小麦を運んでくる小さな村があり、“グラナイオ”と呼ばれていたことから名づけられました。ファーストヴィンテージは1969年と、半世紀以上の歴史のあるワインです。

“ネオ・カンパーナ” キアンティ・ゴヴェルノ
"Neo Campana" Chianti Governo



商品コード	027677	JAN/EAN	8000160621550
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,300
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Chianti D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

収獲したブドウを厳選し、約15%を約3ヶ月かけて陰干しにし、糖度を高めます。残りのブドウはフレッシュなうちに破砕して発酵させます。その後、干しブドウを破砕し少し発酵させたところに、フレッシュなブドウで造ったワインを少しずつ加え、ゆっくりとステンレスタンクで再発酵させます。このゴヴェルノ・トスカーナという伝統的な手法と完璧な温度管理、現代的な醸造技術を用いて、しっかりとしたストラクチャーがある個性的なワインになっています。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

TOSCANA

アヴィニョネージ
AVIGNONESI
(創業1974年)

トスカーナ州シエナ県モンテプルチアーノ
53040 Valiano di Montepulciano(Siena)

ビオディナミ栽培で造られるサンジョヴェーゼ100%のヴィーノ・ノービレ

2009年からビオディナミへの転換を進め、土地のテロワールを最大限に表現できるワイン造りが行われています。伝統的なヴィーノ・ノービレは補助品種を加えるのが一般的ですが、アヴィニョネージ社はビオディナミ栽培でサンジョヴェーゼ100%の高品質なヴィーノ・ノービレを造っています。
ビオディナミ栽培とは、オーストリアの人智学者ルドルフ・シュタイナー(1861-1925)が提唱した自然農法の一種で、単に農薬や化学肥料を使わないだけではなく、月などさまざまな天体の動きと植物の成長との調和を重視する農業暦を用い、また、雌牛の角や水晶の粉等を用いた独特なプレパラシオンと呼ばれる特別な調合剤を使用するのが特徴です。ビオロジック農法以上に自然全体との調和が求められるこのビオディナミ農法では土地の本来の持ち味が最大限に引き出され、その土地の特性がはっきりと感じやすいワインになります。





Pick UP!

"オッキオ・ディ・ペルニーチェ" ヴィンサント・ディ・モンテプルチアーノ
"Occhio di Pernice" Vin Santo di Montepulciano

限定

樽発酵
樽熟成



商品コード	007227	JAN/EAN	4907853072238
内容量	375ml×2本	参考小売価格	¥60,089
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Vin Santo di Montepulciano D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	甘口

100点満点を3度獲得したヴィンサント
サンジョヴェーゼ100%で造られるこの"オッキオ・ディ・ペルニーチェ(ヤマウズラの目)"は、通常のワインの約16倍もの量のブドウ(1本/375mlあたり8kg)を使い、6ヶ月という非常に長い期間の陰干しを行いカラテッリと呼ばれる50Lの木樽で発酵・熟成させています。法定熟成期間は3年であるのに対し、約10年の熟成を経てからようやくリリースされ、生産本数も非常に限られた稀少性の高いワインです。"ヤマウズラの目"の名の通り琥珀色で、ドライプルーン、イチジクのコンポート、、スパイス、バニラなどの凝縮した香りがあり、口に含むと複雑で濃厚かつまろやかな味わい。永遠とも思える余韻が続く、ヴィンサントのトップに君臨する至高の芸術作品です。

<3大ワイン評価誌すべてで最高評価>
1990ヴィンテージ:ワインスペクテーター 100/100pt
1995ヴィンテージ:ワインエンスージアスト 100/100pt
2001ヴィンテージ:ワインアドヴォケイト(パーカーポイント) 100/100pt

Pick UP!

ヴィンサント・ディ・モンテプルチアーノ
Vin Santo di Montepulciano

限定

樽発酵
樽熟成



商品コード	006227	JAN/EAN	4907853062239
内容量	375ml×2本	参考小売価格	¥46,289
ブドウ品種	マルヴァジーア・トスカーナ、トレッビアーノ・トスカーノ		
格付	Vin Santo di Montepulciano D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	甘口

3~4ヶ月かけて陰干しさせたブドウを圧搾後、50Lの木樽に移し3年かけて発酵させ、10年同じ樽内でゆっくりと熟成させた、濃厚な味わいのヴィンサント。琥珀色で、ドライフルーツ、スパイス、バニラなどの凝縮した香りが特徴。口当たりのなめらかな非常に余韻の長いワインです。大きなグラスで、少しずつお楽しみください。

"イル・マルゾッコ" トスカーナ・シャルドネ
"Il Marzocco" Toscana Chardonnay

限定

オーガニック
ヴィーガン
樽発酵
樽熟成



商品コード	006671	JAN/EAN	4907853066718
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,549
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Toscana I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

手摘みで収穫したブドウはアルコール発酵が始まったところで、フランス産のオーク樽、コンクリートエッグという卵型のタンク、アンフォラにそれぞれ移され、澱とともに6ヶ月熟成。瓶内熟成1年。アカシア、熟したパイナップルの香りにバニラのニュアンス。口に含むとクリーミーで、後味にミネラルが感じられます。余韻の長いフルボディの白ワインです。"イル・マルゾッコ"とは、ラベルに描かれた中世フィレンツェ共和国のライオンの紋章です。

ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ
Vino Nobile di Montepulciano

オーガニック
ヴィーガン
樽熟成



商品コード	007321	007885
JAN/EAN	4907853073211	4907853078858
内容量	375ml×12本	750ml×6本
参考小売価格	¥2,869	¥5,620
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ	
格付	Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. (D.O.P.)	
ボディ	フル	飲み口 辛口

約30日かけてアルコール発酵後、オークの大樽とバリックで約18ヶ月熟成。黒いベリー系の果実の香りに、スパイシーな香りがアクセントとして広がります。まろやかで、ほどよいタンニンが心地よく、余韻にわずかに残る甘酸っぱさが特徴です。

"カンタローロ" ロッソ・アヴィニョネージ
"Cantaloro" Rosso Avignonesi

オーガニック
ヴィーガン
樽発酵
樽熟成



商品コード	007573	JAN/EAN	4907853075734
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,000
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニョン、メルロー		
格付	Toscana I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

オーク樽とステンレスタンクを使用してマロラクティック発酵、その後、約18ヶ月熟成。なめらかなタンニン、プラムのような果実味、かすかなスパイスを感じるまろやかでバランスのよい赤ワインです。「カンタローロ」とは、「カンターレ(歌う)」と、「オーロ(金色)」に語源をもつ言葉です。ラベルに描かれている金色のラインは、畑のシルエットを表しています。

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

“デジデリオ” トスカーナ・メルロー
"Desiderio" Toscana Merlot

オーガニック ヴィーガン 樽熟成



商品コード	007786	JAN/EAN	4907853077868
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥12,139
ブドウ品種	メルロー		
格付	Toscana I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ステンレスタンクでアルコール発酵後、オークのバリックで20ヶ月熟成。ベリー系の香りと味わい、しっかりとしたタンニンが感じられ、非常に奥行きのある、調和のとれた余韻の長いフルボディのワインです。“デジデリオ”は「望み」、「願望」を意味するイタリア語で、19世紀末にカペッツィーネ(アヴィニョネージが所有する畑の場所)の土地に住んでいた有名な雄牛の名前です。

※ヴィンテージによってデザインが変更になる可能性があります。

“ポッジェット・ディ・ソプラ” ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ
"Poggetto di Sopra" Vino Nobile di Montepulciano

限定

オーガニック ヴィーガン 樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥15,800～
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

厳選された良質なサンジョヴェーゼのみを栽培する自社畑“ポッジェット・ディ・ソプラ”のブドウを100%使用して造られるワインです。果皮とともに一ヶ月ほど自然発酵とマセラシオン。75%は2年目のバリック(225L)で、25%はオークの大樽で24ヶ月熟成。ドライフラワー、プラム、チェリーが感じられる豊かなブーケに下草、腐葉土、セージやラベンダー、タイムのノートが感じられます。口に含むとソフトでシルキーなタンニンがエレガントに広がり、余韻が長く感じられます。

※ヴィンテージによってデザインが変更になる可能性があります。

“グランディ・アンナーテ” サンジョヴェーゼ・トスカーナ
"Grandi Annate" Sangiovese Toscana

限定

オーガニック ヴィーガン 樽発酵 樽熟成



商品コード	※	JAN/EAN	※
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥19,810～
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Toscana I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

理想的な気候に恵まれ長期熟成が可能な力を持つ最良のブドウが収穫された年にのみ造られるワインです。トスカーナのサンジョヴェーゼの素晴らしい特徴を表現したワインです。オークの大樽とバリックで約30ヶ月熟成させます。ディルやリコリス、タバコ、スミレの香りとシルクのようなタンニン。テロワールが表現されています。熟成のポテンシャルが非常に高く、ゆっくりとセラーに寝かせて楽しみたいワインです。

“チンクアンタ・エ・チンクアンタ” トスカーナ
"50&50" Toscana

限定

樽発酵 樽熟成



商品コード	007572	JAN/EAN	4907853075727
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥25,069
ブドウ品種	メルロー(アヴィニョネージ社)、サンジョヴェーゼ(キアンティ・クラッシコ地区カパンネッレ社)		
格付	Toscana I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

アヴィニョネージ社と、高品質のキアンティ・クラッシコを生産しているカパンネッレ社のコラボレーションによって生まれたワインです。アヴィニョネージ社のメルローとカパンネッレ社のサンジョヴェーゼを用いて、木樽でマロラクティック発酵後、新しいバリックで長い熟成を経てリリースされます。

TOSCANA

BASILE

バジーレ

BASILE (創業1999年)

トスカーナ州グロッセート県チニジャーノ
Podere Monte Mario - 58044 Cinigiano(Grosseto)

南トスカーナ魅惑のビオワイン

バジーレ社はトスカーナ州チニジャーノにある、ジョヴァン=バッティスタ氏とその家族で運営されている生産本数も非常に少ない小さなワイナリー。有機農法でブドウを栽培しています。「ワインは畑で出来る。本物のワインはカンティーナでのマジックでは造ることはできない」という哲学で、真摯にワイン造りを行っています。

“カルタカンタ” モンテクッコ・サンジョヴェーゼ
"Cartacanta" Montecucco Sangiovese

オーガニック 樽熟成



商品コード	027641	JAN/EAN	4907853276414
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,930
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、メルロー、チリエジョーロ		
格付	Montecucco Sangiovese D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ステンレスタンクで発酵の後、70%をトノー樽(500L)、30%をステンレスタンクで12ヶ月熟成させます。アルコール漬けのブラックチェリー、プルーン、スミレ、そしてハーブのニュアンスがあります。味わいはバランスがよく、酸味と風味、熟した香りと、持続性を高めるタンニンが強調されています。アーモンドとココアの後味が楽しめます。

“コマンダンテ” マレンマ・トスカーナ・ロッソ
"Comandante" Maremma Toscana Rosso

オーガニック 樽熟成



商品コード	027051	JAN/EAN	4907853270511
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,770
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、メルロー		
格付	Maremma Toscana D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

アリエ、トロンセ産のオークのバリックで15ヶ月その後瓶内で24ヶ月熟成させています。ブラックベリーやブルーベリー、アーモンドミルク、クルミの香りが感じられます。ブーケにはミントや白コショウ、タバコのニュアンス、最後にチョコレートが香ばしい香りを補い非常に複雑。甘く落ち着いた感覚を後味に残します。“コマンダンテ”は、イタリア語で「司令官」の意味です。

“アド・アジオ” モンテクッコ・サンジョヴェーゼ・リゼルヴァ
"Ad Agio" Montecucco Sangiovese Riserva

オーガニック 樽発酵 樽熟成



商品コード	027052	JAN/EAN	4907853270528
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,429
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Montecucco Sangiovese D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

アリエ、トロンセ産のトノー樽(500L)で24ヶ月その後瓶内で24ヶ月熟成させています。チェリーとスミレのニュアンスは、グラスを回しているうちにまずタバコの香りに変わり、そしてリコリス(甘草)、なめし皮、最後にムスクへ変化します。甘く生き生きとしたタンニンが力強さを与え、非常に持続性があり、アマレットを感じさせる優しい香ばしさが後を引きます。“アド・アジオ”は、「気楽に」、「のんびりして」という意味のイタリア語です。



参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

TOSCANA

CASTELLO COLLEMASSARI

コッレマッサーリ
COLLEMASSARI
(創業1998年)

トスカーナ州グロッセート県チニジャーノ
Loc. Poggi del Sasso - 58044 Cinigiano (Grosseto)

注目の産地トスカーナ南部、モンテクッコで造られるオーガニックワイン

モンテクッコは、トスカーナの銘醸地モンタルチーノとモレッリーノエリアに挟まれており、モンタルチーノの力強さとモレッリーノの親しみやすさをバランスよく兼ね備えていると言われています。海からの風とアミアータ山からの山風が常に吹き、有機栽培に適した環境となっているブドウ畑で、石灰、赤土、粘土など変化に富む土壌で土着品種を中心にブドウを栽培しています。2014年には、ガンベロ・ロッソ誌「イタリアワインガイド」で“ワイナリー・オブ・ザ・イヤー”を受賞し、高い評価を得ています。

珠玉の銘酒〝ポッジョ・ロンブローネ〟

樹齢約50年の古木のサンジョヴェーゼ100%で、大樽と瓶内で30ヶ月の熟成を経てリリースされるこのコッレマッサーリのフラッグシップワインは、すぐ近くで造られるブルネッロ・ディ・モンタルチーノと同じく長期熟成が可能なワインです。
若いうちはボリューム感と凝縮した果実味が感じられ、数年経つとキノコや腐葉土、なめし革のニュアンスが加わり、複雑味が増していきます。



“メラッチェ” モンテクッコ・ヴェルメンティーノ
"Melacce" Montecucco Vermentino

オーガニック



商品コード	006878	JAN/EAN	4907853068781
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,429
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ		
格付	Montecucco D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

海風が吹き抜け気温の変動が顕著な畑で育ったヴェルメンティーノのアロマを最大限に引き出すため、低い温度でコントロールされたステンレスタンクで醸造、澱とともに熟成させた果実味の強いワインです。“メラッチェ”はワイナリーの敷地内を流れる川の名前です。

“イリッセ” モンテクッコ・ヴェルメンティーノ
"Irisse" Montecucco Vermentino

オーガニック
樽発酵
樽熟成



商品コード	006879	JAN/EAN	4907853068798
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,420
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ、グレケット		
格付	Montecucco D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

海抜300m、西向きの畑でオンブローネの渓谷から上がってくる海風がやさしく吹き抜け、ヴェルメンティーノのみずみずしさ、アロマティックで完熟した香りをもたらします。4000Lのオークの大樽で醸造し、澱と共に熟成。カモミールを思わせる花の香りの後に、このワイン特有のミネラル感。フレッシュで香り豊かな味わいと心地よい酸味が長く続きます。

“グロットロ” モンテクッコ・ロザート
"Gròttolo" Montecucco Rosato

オーガニック



商品コード	008179	JAN/EAN	4907853081797
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,429
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、モンテプルチアーノ		
格付	Montecucco D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ソフトプレスの後、すぐに果皮をモストから離し、新鮮な香りを失わないよう、低温にコントロールされたステンレスタンクで発酵させます。チェリーやラズベリーなど、赤い果実を思わせる力強く芳醇な香り。フレッシュで香り豊かな味わい、甘みと酸のバランスもちょうどよく、余韻の長いワインです。食前酒として、また、生ハムやサラミ、肉料理全般、魚のグリルなどと好相性です。

“リゴレート” モンテクッコ・ロッソ
"Rigoleto" Montecucco Rosso

オーガニック
樽熟成



商品コード	027888	JAN/EAN	4907853278883
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,429
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、モンテプルチアーノ		
格付	Montecucco D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

収穫初期のブドウを使用し、新鮮な香りを失わないよう、低い温度にコントロールされたステンレスタンクで醸造。ステンレスタンクで5ヶ月熟成させた後、大樽もしくは2回目、3回目のバリックでさらに5ヶ月熟成。瓶内熟成6ヶ月。チェリーやベリー類を思わせるフレッシュな香りを楽しむことができます。味わいはやわらかで、タンニンはやさしく酸味との調和がとれています。

“コッレマッサーリ・リゼルヴァ” モンテクッコ・ロッソ・リゼルヴァ
"ColleMassari Riserva" Montecucco Rosso Riserva

オーガニック
樽熟成



商品コード	027889	JAN/EAN	4907853278890
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,420
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Montecucco D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

厳選された古い畑を含む、標高300mの畑のブドウを使用。ステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発酵後、50%をオークの大樽と小樽で約18ヶ月熟成(新樽比率は約50%)。果実の凝縮感、シダーウッド、スパイスの香りに黒スグリなどのベリー類、力強いタンニンが感じられます。バーベキュー、ステーキ、特にフィレンツェ風のTボーンステーキに最適です。

“ポッジョ・ロンブローネ” モンテクッコ・サンジョヴェーゼ・リゼルヴァ
"Poggio Lombrone" Montecucco Sangiovese Riserva

オーガニック
樽発酵
樽熟成



商品コード	027890	JAN/EAN	4907853278906
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,840
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
格付	Montecucco Sangiovese D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ティネッロ(開口式のオークの発酵槽)で自然発酵、優しくパンチングダウンを頻繁に行い、長めにマセラシオン。4000Lのオーク樽でマロラクティック発酵の後、熟成させます。チェリーや赤いベリーを思わせるアロマが広がり、甘くスパイシーな香り。味わいは豊かで後味が長く続き、イノシシなどのジビエ、赤身肉のロースト、蒸し料理や煮込み料理、熟成したチーズに最適です。

TOSCANA

Grattamacco

グラッタマッコ

GRATTAMACCO

（創業1977年）

トスカーナ州リヴォルノ県カスタニェート・カルドゥッチ
Lungagnano - 57022 Castagneto Carducci（Livorno）

三大ボルゲリで唯一地ブドウのサンジョヴェーゼを使用

大部分が平地の広がるボルゲリ地区の中で、グラッタマッコの畑は小高い丘の上の恵まれた場所にあります。そこでは、ボルゲリの低地では栽培が難しい高品質なサンジョヴェーゼを栽培しており、そのサンジョヴェーゼをブレンドして、国際品種のみで構成されるサッシカイアとオルネッライアとは一味違ったスーパートスカーナ、グラッタマッコを造っています。

ボルゲリ地区で最古のヴェルメンティーノ

グラッタマッコ社は、1977年に創立された、ボルゲリで2番目に古いワイナリーです。ワイナリーは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、海抜100mの丘の上に位置しています。グラッタマッコは創業して間もなくボルゲリ地区のどこよりも早くヴェルメンティーノの栽培を始めました。ヴェルメンティーノの古木が、複雑味や凝縮感をもつ高品質な白ワインを造り上げています。



昔と変わらぬ天然酵母による自然発酵

“ティネッロ”（上面のフタが開閉できる木樽の発酵槽）を使い、温度調整をせずに天然酵母を使ってゆっくりと手作業でピジャージュを行い発酵を促す、伝統的な醸造方法で造り続けています。

Pick UP!

“グラッタマッコ・ロッソ” ボルゲリ・ロッソ・スペリオーレ
"Grattamacco Rosso" Bolgheri Rosso Superiore

オーガニック
樽発酵
樽熟成



商品コード	027895	JAN/EAN	4907853278951
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥13,710
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン、メルロー、サンジョヴェーゼ		
格付	Bolgheri D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

グラッタマッコのフラッグシップ
スーパータスカンで名高いボルゲリのトップワインのひとつ。国際品種のみのブレンドが定番のボルゲリにあって、グラッタマッコは、イタリアの土着品種サンジョヴェーゼを必ずブレンドしています。ボルゲリの標高の低いエリアでは、栽培が難しいサンジョヴェーゼですが、グラッタマッコの畑の標高は高く、平地とは土壌もミクロクリマも違うエリアで育ったサンジョヴェーゼはワインに酸とエレガンスを与え、他のボルゲリワインには無い味わいを生み出しています。フルーティでバルサムのノートがあり、粋で芳醇、凝縮感があります。生き生きとした酸、旨味が余韻に広がる、長期熟成に適したワインです。

位置：ボルゲリエリアの東側、標高の高いエリア（海抜100～200m）
面積：約10ha
土壌：石灰質の砂岩、泥灰土を含む石灰質のフリッシュ（海洋性堆積岩）
醸造・熟成：メルロー、サンジョヴェーゼ、最後にカベルネ・ソーヴィニヨンを収穫。厳選した果実を手摘みで収穫。木製のティネッロ（上部のフタが開閉できる700Lのオークの発酵槽）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を行ないます。その後バリックで18ヶ月熟成させています。

“グラッタマッコ・ビアンコ” ボルゲリ・ヴェルメンティーノ
"Grattamacco Bianco" Bolgheri Vermentino

オーガニック
樽発酵
樽熟成



商品コード	006877	JAN/EAN	4907853068774
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥7,140
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ		
格付	Bolgheri D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

50%をステンレスタンク、50%を木樽で醸造し、8ヶ月熟成させています。ボルゲリで最も古いヴェルメンティーノの畑で収穫したブドウから造られ、野草の中にシトラスやミネラルを感じる味わい。魚料理全般、またトスカーナの前菜、クロスティーニ、生ハムやサラミ、仔牛のフリカッセやソフトチーズにも好相性です。

ボルゲリ・ロッソ
Bolgheri Rosso

オーガニック
樽発酵
樽熟成



商品コード	027893	JAN/EAN	4907853278937
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,850
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン、カベルネ・フラン、メルロー、サンジョヴェーゼ		
格付	Bolgheri D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

やさしくパンチングダウンを繰り返しながらティネッロ（開口式のオークの発酵槽）とステンレスタンクで発酵。2年目のバリック、その後瓶内熟成を経てリリースされます。生き生きとしていて、フルボディでタンニンのバランスがよく、複雑なアロマで穏やかなフィニッシュがあり、肉料理、特にトスカーナの料理に合わせるのに最適です。

“ラルベレッロ” ボルゲリ・ロッソ・スペリオーレ
"L'Alberello" Bolgheri Rosso Superiore

オーガニック
樽発酵
樽熟成



商品コード	027894	JAN/EAN	4907853278944
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥12,530
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド※		
格付	Bolgheri D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

海抜50mに位置する2haの畑で、アルベレッロ仕立てのブドウから造られます。3種類のブドウを同じ日に収穫し、ティネッロ（開口式のオークの発酵槽）でパンチングダウンを繰り返しながら自然発酵、長期間マセラシオン、その後バリックで約16ヶ月熟成。濃密でアロマティックな構成があり、果実味とバルサムの風味が感じられます。生き生きとした酸に、深い余韻が続く、非常に長命なワインです。

※2018ヴィンテージは使用なし



参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

MARCHE

UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

ウマニ・ロンキ
UMANI RONCHI
（創業1955年）

マルケ州アンコーナ県オジモ
S.S. 16km310+400, N. 74 - 60027 Osimo(Ancona)

ジャコモ・タキス氏の傑作、〝ペラゴ〟



いち早く近代的な畑の管理法やブドウの栽培法、新しいワインの醸造法を取り入れた、マルケ州のリーダー的な存在。サッシカイアやティニャネッロを生み出した伝説的なエノロゴ、ジャコモ・タキス氏により生み出されたスーパーマルケとの呼び声高い“ペラゴ”がIWC(※1)の3部門で最優秀賞を獲得したことで、マルケ州という当時無名だったエリアが注目されるきっかけになりました。

ウマニ・ロンキ社を支えるもう一人の偉大な醸造家

天才とも呼ばれ、2002年にはガンベロ・ロッソ誌で最優秀エノロゴに選ばれた、イタリア国内屈指の醸造家ジュゼッペ（ベッペ）・カヴィオラ氏をコンサルタントに迎え、優れたワインを多数生み出しています。マルケ州とアブルッツォ州にブドウ畑と醸造所を所有し、それぞれのブドウ、テロワールの特徴を最大限に活かしています。
その結果、フラッグシップとなる厳選されたモンテプルチアーノで造られる“クマロ”が、ヴェロネッリ誌で最高評価となるスーパー・トレステッレ(※2)を受賞し、2012年ガンベロ・ロッソ「イタリアワインガイド」では、古木のヴェルディッキオを100%使用した“カサル・ディ・セッラ・ヴェッキエ・ヴィーニェ 2009”が、最優秀白ワイン賞を受賞しています。

(*1) IWC：International Wine Challengeの略。イギリス・ロンドンで毎年4月に開催されるワインのコンペティション。
(*2) ヴェロネッリ：イタリア5大ワイン評価誌の1つ。（他の4誌は、ガンベロ・ロッソ、ビベンダ、ルカ・マローニ、エスプレッソ）評価は星（ステッレ）の数で表され、青い3つ星のスーパー・トレステッレが最高賞。

Pick UP!

“ペラゴ” マルケ・ロッソ
"Pelago" Marche Rosso

樽熟成



商品コード	007027	JAN/EAN	4907853070272
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥9,069
ブドウ品種	モンテプルチアーノ、カベルネ・ソーヴィニョン、メルロー		
格付	Marche Rosso I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）で3冠を達成!
ジャコモ・タキス氏の助言により、モンテプルチアーノに国際品種を組み合わせて生み出されたこの“スーパーマルケ”は、ファーストヴィンテージの1994年がIWCにて最優秀イタリアワインに選ばれ、さらに世界中のあらゆる銘醸ワインの中から最優秀赤ワイン賞と最優秀ファーストヴィンテージ賞を受賞するという3冠の快挙を成し遂げました。厳しく選別されたブドウは、天然酵母による発酵の後、バリックで14ヶ月、瓶内で12ヶ月の熟成を経てリリースされます。

「まだ若い」ファーストヴィンテージ、1994年
“ペラゴ”とは「大海原」を意味する古いイタリア語。アドリア海にほど近く、大昔は海の底だったペラゴのブドウ畑は石灰質を多く含みます。若いうちは黒スグリ、ハーブ、干草、黒コショウの香りに、重厚なタンニンと果実味の凝縮感がしっかりと感じられ熟成するにつれてタンニンがやわらかくなり、腐葉土、リコリス、キノコ類の香りが現れはじめ、香り・味ともに複雑になっていきます。20年以上熟成した1994年でも、いまだに若さとさらなる熟成の可能性を十分に感じられ、計り知れないポテンシャルを持つワインであることがわかります。

Pick UP!

“カンポ・サン・ジョルジョ” コーネロ・リゼルヴァ
"Campo San Giorgio" Conero Riserva

樽熟成



商品コード	027689	JAN/EAN	4907853276896
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥12,160
ブドウ品種	モンテプルチアーノ		
格付	Conero Riserva D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

コーネロ地区でモンテプルチアーノのブドウ栽培に長けているウマニ・ロンキ社の歴史の中でも、このカンポ・サン・ジョルジョは傑出したワインとなりました。密植されたアルベレッロ仕立てのモンテプルチアーノから造られたこのワインは、力強く、深みがあり、エレガントで、調和が取れており、テロワールがよく表現されています。

限定

畑：ワイナリーの裏手に広がる日当たりのよい丘の上にある1haの畑。8000株。アルベレッロ仕立。
収量：1株あたり500～750g　4.5トン/ha
醸造:ブドウがピークに熟す10月中旬にようやく収穫を行い、非常に優しくプレスし発酵、新樽のバリックで12～14ヶ月、その後大樽で最低6ヶ月熟成させ、瓶詰め後8～10ヶ月でリリースされます。紫がかった深みを帯びた赤色、熟したチェリー、プラムなどの果実に、心地よくスパイスが感じられます。フルボディでありながら非常になめらかで、ハーブのニュアンスを含み長い余韻があります。赤身肉、ジビエ、熟成したスパイシーなチーズと合わせてお楽しみください。

LH2 メトド・クラッシコ・エクストラ・ブリュット
LH2 Metodo Classico Extra Brut

限定

樽熟成



商品コード	006722	JAN/EAN	4907853067227
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,889
ブドウ品種	ヴェルディッキオ、シャルドネ		
格付	V.S.Q.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

メトド・クラッシコ製法で造られるスプマンテ。バリックで8～10ヶ月熟成させたシャルドネとステンレスタンクで熟成させたヴェルディッキオをブレンドし、瓶内二次発酵含め、約32ヶ月間澱とともに熟成。ベルガモットやマンダリン、ハーブのアロマを感じるフローラル、フルーティでエレガントな香り。味わいはなめらかで心地よい快活さがあり、ミネラルやドライフルーツの長い余韻が感じられます。

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
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico



商品コード	006163	JAN/EAN	4907853061638
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,749
ブドウ品種	ヴェルディッキオ		
格付	Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

古代ギリシャの壷（アンフォラ）をかたどったボトルが特徴。緑がかった輝く麦わら色に、繊細なフルーツの香り。フレッシュでフルーティ、キリッとした味わいで、ビターアーモンドを思わせる余韻が印象的な白ワインです。

“カサル・ディ・セッラ”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・スペリオーレ
"Casal di Serra" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

オーガニック



商品コード	026137	JAN/EAN	4907853066138
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,429
ブドウ品種	ヴェルディッキオ		
格付	Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

収量を落とし、ブドウを遅摘みし、シュール・リーを行うことで独特のまろやかさとふくよかさのあるワインとなりました。フレッシュで華やかなブーケがあり、フルーツやアーモンドが感じられる凝縮した味わいです。“カサル・ディ・セッラ”(丘の上の農家)はこのワインが最初に造られた単一畑の名前です。

“プレーニオ”カステッリ・ディ・イエージ・ヴェルディッキオ・リゼルヴァ・クラッシコ
"Plenio" Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico

樽発酵
樽熟成



商品コード	006105	JAN/EAN	8032853721087
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,090
ブドウ品種	ヴェルディッキオ		
格付	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

一部のモスト(40%)は5000Lのオーク樽、残りはステンレスタンクで発酵。12ヶ月シュール・リーの状態で熟成後、さらに6ヶ月瓶内熟成させます。熟したフルーツやバニラの複雑な香りに、リンゴやアーモンドを思わせる、長い余韻が印象的なワインです。“プレーニオ”とは、ラテン語のplenum(完全)に由来し、このワインの複雑さ、華やかさを表しています。

“フォンテ・デル・レ”ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ
"Fonte del Re" Lacrima di Morro d'Alba



商品コード	007167	JAN/EAN	8032853725016
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,189
ブドウ品種	ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ		
格付	Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバは、現存する奇跡的なブドウ品種と言われています。“ラクリマ”は「涙」を意味するイタリア語。これは熟したブドウの房に落ちる「しずく」に由来します。“フォンテ・デル・レ”とは、アドリア海から15kmほどに位置する、この個性的かつ歴史的なブドウが生産される地名で、太古の泉があった場所と言われています。長い歴史を背景に生まれたこのワインは、バラやスミレのような華やかな香り、フルーティでまろやかな心地よい味わいで、現代でも人気を博しています。

“クマロ”コーネロ・リゼルヴァ
"Cúmaro" Conero Riserva

樽熟成



商品コード	007173	JAN/EAN	4907853071736
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,300
ブドウ品種	モンテプルチアーノ		
格付	Conero Riserva D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

“クマロ”とは、マルケ州にある山、コーネロのギリシャ名“クマロ”に由来しています。収量を落とし完熟したブドウを使い、バリックで約16ヶ月熟成させて造られます。深いガーネット色、のびやかでスパイシーななかに、はっきりと感じられるフルーツの香り。甘みとやわらかな渋みが調和した贅沢な造りのワインです。

“レ・ブスケ”マルケ・シャルドネ
"Le Busche" Marche Chardonnay

樽発酵
樽熟成



商品コード	006051	JAN/EAN	4907853060518
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,840
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Marche I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

トノーで発酵させた後、4割をマロラクティック発酵。定期的にバトナージュ(撹拌)を行ないながら、約6ヶ月間シュール・リーの状態で熟成させます。緑がかった黄金色、デイジーやカモミールなどの花、バニラやトロピカルフルーツの香りの奥に、ほのかにスパイスが感じられます。豊かでしなやかなボディ、アロマとミネラルを余韻に長く感じる、白ワインの逸品です。“レ・ブスケ”とは、ブドウが栽培されている畑の名前に由来します。

“ヴェッキエ・ヴィーニェ”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・スペリオーレ
"Vecchie Vigne" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

オーガニック



商品コード	006670	JAN/EAN	8032853721223
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,460
ブドウ品種	ヴェルディッキオ		
格付	Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

1970年代初頭に植えられた畑の樹齢約45年以上の古木から収穫される完熟したブドウをステンレスタンクでゆっくりと発酵させ、セメントタンクでシュール・リーを行いながら約10ヶ月間熟成させました。濃厚でフルーティなブーケ、フレッシュな酸味と心地よいほろ苦さがあります。“ヴェッキエ・ヴィーニェ”はイタリア語で古いブドウの樹を意味します。

“サン・ロレンツォ”ロッソ・コーネロ
"San Lorenzo" Rosso Conero

樽熟成



商品コード	027371	JAN/EAN	8032853720493
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,380
ブドウ品種	モンテプルチアーノ		
格付	Rosso Conero D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“サン・ロレンツォ”とはマルケ州の聖人「聖ロレンツォ」にちなんでつけられた畑の名。大樽と一部バリックを使って熟成させることで、ソフトなモンテプルチアーノに力強さとエレガントさが加わっています。チェリーなどの甘いフルーツの香りに豊かな果実味、なめらかなタンニンの調和がとれた味わいが特徴です。

“マキシモ”マルケ・ビアンコ
"Maximo" Marche Bianco

限定



商品コード	006235	JAN/EAN	4907853062352
内容量	375ml×6本	参考小売価格	¥4,579
ブドウ品種	ソーヴィニョン・ブラン		
格付	Marche I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	甘口

特別な気候条件に恵まれた畑の貴腐ブドウを小さなステンレスタンクで発酵、約1年熟成させます。ハチミツ、アプリコット、桃の香りに、熟したイチジク、砂糖漬けの果物にシトラスのニュアンスも感じられます。口に含むととろりと広がる心地よい甘さと、エレガントな酸味があり、バランスがよく、上品な余韻が長く続きます。“マキシモ”とは、「最大」という意味のイタリア語です。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

Pescevino
ペッシェヴィーノ

1963年生まれのペッシェ（魚）ヴィーノ（ワイン）。世界中で愛されているユニークな魚の形のボトルのワインです。味わいはフレッシュでフルーティ。様々なお料理に合わせやすい、心地よい酸の感じられるワインです。

ペッシェヴィーノ・ビアンコ
Pescevino Bianco

スクリュー



商品コード	006588	JAN/EAN	8032853721018
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,450
ブドウ品種	ヴェルディッキオ、トレッビアーノ、シャルドネ		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

気軽に楽しんでいただけるフレッシュな味わいの白ワイン。フローラルでフルーティ、繊細な酸味とエレガントなフィニッシュが特徴です。

NEW

ペッシェヴィーノ・ロゼ
Pescevino Rosé

スクリュー



商品コード	008089	JAN/EAN	8032853724354
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,450
ブドウ品種	モンテプルチアーノ		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

モンテプルチアーノから造られる美しい色合いのロゼワイン。豊かな香りと、バランスのとれた酸味が特徴で、食前酒としてはもちろん、様々なタイプの料理と合わせやすい、ホームパーティにぴったりなワインです。

ペッシェヴィーノ・ロッソ
Pescevino Rosso

スクリュー



商品コード	007588	JAN/EAN	8032853721032
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,450
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

ブドウをマセラシオン後、タンクで発酵させました。心地よく、軽やかな赤ワイン。フレッシュなチェリーや様々なフルーツの香りが広がります。爽やかな酸が魅力的なバランスのよい味わいです。

ABRUZZO

UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

ウマニ・ロンキ
UMANI RONCHI（創業1955年）

アブルッツォ州テーラモ県カサル・タウレーロ
Via Ciccola 79 Contrada - 64026 Casal Thaulero (Teramo)

アブルッツォの太陽から生まれたワイン

ウマニ・ロンキは、アドリア海沿いに広がるロゼート・デッリ・アブルッツィ近くの丘陵にある、アペニン山脈の最高峰グランサッソを望む美しい村モンティパガーノに27haの有機栽培の畑とカンティーナをつくりました。アブルッツォにはもうひとつ、ウマニ・ロンキにとって特別な場所があります。モンティパガーノに近接し、グランサッソの美しい景色とウマニ・ロンキの畑を遠くまで見渡せる場所“チェントヴィエ”、イタリア語で「百本の道」を意味します。明るい未来へと続くたくさんの道やその道のりを思わせることからアブルッツォのトップ・キュヴェのワインにこの名がつけられています。

“モンティパガーノ” トレッビアーノ・ダブルッツォ
"Montipagano" Trebbiano d'Abruzzo

オーガニック



商品コード	006690	JAN/EAN	8032853729212
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,130
ブドウ品種	トレッビアーノ		
格付	Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

有機農法で栽培されたブドウを使用して造られたワイン。緑色を帯びたイエロー、花や桃、柑橘類を思わせる香り。味わいは爽やかでバランスがとれ、余韻が長く続きます。

“チェントヴィエ” コッリ・アプルティーニ・ペコリーノ
"Centovie" Colli Aprutini Pecorino

限定

オーガニック
樽熟成



商品コード	006990	JAN/EAN	4907853069900
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,989
ブドウ品種	ペコリーノ		
格付	Colli Aprutini I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

数ある土着品種の中でも近年注目を集めているペコリーノ。ウマニ・ロンキ社の畑での中でも特に厳選したペコリーノから造られる白ワインです。シトラスフルーツや白い果肉、野花に、ハーブのニュアンスが感じられ、非常にエレガント。しっかりとしたボディの感じられる持続性の高いワインです。詰め物パスタや白身肉、魚のローストと合わせてお楽しみください。

“チェントヴィエ” コッリ・アプルティーニ・ロザート
"Centovie" Colli Aprutini Rosato

限定

オーガニック



商品コード	008090	JAN/EAN	8032853721926
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,590
ブドウ品種	モンテプルチアーノ		
格付	Colli Aprutini I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ロゼート・デッリ・アブルッツィの畑でとれたモンテプルチアーノから造られるオーガニックのロゼ。ウマニ・ロンキは数年の実験を経て、モンテプルチアーノの力強さに、丁寧かつ繊細な醸造を掛け合わせることでフレッシュさとフルーティさを引き出し、飲み心地のよいワインを生み出すことに成功しました。特徴的なレモンの絵は、アブルッツォが温暖な気候であることを表しています。

“ビアンキ” モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
"Bianchi" Montepulciano d'Abruzzo

樽熟成



商品コード	007631	JAN/EAN	8032853720363
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,589
ブドウ品種	モンテプルチアーノ、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

カベルネ・ソーヴィニョンをわずかに加え、オーク樽で3ヶ月熟成させたバランスのとれたワインです。心地よい凝縮した果実味、やわらかいタンニンとまろやかな味わいは、パスタや肉料理によく合います。

“ポデーレ” モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
"Podere" Montepulciano d'Abruzzo

スクリュー



商品コード	007170	JAN/EAN	4907853071705
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,609
ブドウ品種	モンテプルチアーノ		
格付	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

アブルッツォ州で造られるD.O.C.ワイン。モンテプルチアーノの特徴の「ソフトさ」がよく出ています。口当たりがやわらかく、ほどよい酸味とアルコール、タンニンのバランスがとれ、爽やかな若々しさがあります。“ポデーレ”とは、「領土」の意味です。

“モンティパガーノ” モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
"Montipagano" Montepulciano d'Abruzzo

オーガニック 樽熟成



商品コード	007990	JAN/EAN	8032853729540
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,130
ブドウ品種	モンテプルチアーノ		
格付	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

有機農法で栽培されたブドウを使用して造られたワイン。紫色を帯びたルビー色。フレッシュなイチゴやベリー類の濃厚な香り。フルーティな余韻が長く続きます。

“ヨーリオ” モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
"Jorio" Montepulciano d'Abruzzo

樽熟成



商品コード	007140	JAN/EAN	8032853729113
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,570
ブドウ品種	モンテプルチアーノ		
格付	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ウマニ・ロンキ社が行ってきたモンテプルチアーノの研究成果をもとに造られたワイン。ブドウが持つ可能性を最大限に引き出したフルーティでバランスのとれたエレガントな味わいが特徴です。“ヨーリオ”とは、アブルッツォ生まれの有名な詩人ダヌンツィオの作品「ヨーリオの娘」に由来しています。

“チェントヴィエ”モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
"Centovie" Montepulciano d'Abruzzo

限定

オーガニック 樽熟成



商品コード	027390	JAN/EAN	8032853721957
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,960
ブドウ品種	モンテプルチアーノ		
格付	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

“チェントヴィエ”シリーズの集大成。モンテプルチアーノというブドウの個性や強さとアブルッツォという土地についてウマニ・ロンキの解釈を表現したワインです。ステンレスタンクでマロラクティック発酵の後、一部を大樽、一部をバリックで12～14ヶ月熟成させています。ファーストヴィンテージは2015年。

MOLISE

TERRESACRE

テッレサクレ
TERRESACRE（創業2006年）

モリーゼ州カンポバッソ県モンテネロ・ディ・ビザッチャ
C.da Montebello - 86036 Montenero di Bisaccia(Campobasso)

隠れたワイン名産地モリーゼの個性派ワイナリー

テッレサクレ社は2006年創業の比較的新しいワイナリーですが、モリーゼの伝統と文化を尊重しながらワイン醸造を行っている最も興味深い造り手の一つです。ブドウの注意深い選別、各醸造工程での丁寧な作業、環境への配慮が、テッレサクレ社が持続的な成長を遂げ、たちまち偉大なD.O.C.ワインの造り手になった主な要因です。

ティンティリア・モリーゼ
Tintilia Molise

樽熟成



商品コード	027682	JAN/EAN	4907853276827
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,449
ブドウ品種	ティンティリア		
格付	Tintilia del Molise D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

紫がかった明るいルビーレッド。熟したフルーツ、プラムジャム、赤いベリーなどの香りに、黒コショウのニュアンスも感じられます。タンニンはエレガントで、余韻が長く、骨格がしっかりして洗練された味わいです。

UMBRIA［ウンブリア州］ LAZIO［ラツィオ州］

UMBRIA

FALESCO

ファレスコ

FALESCO（創業1979年）

ウンブリア州テルニ県モンテッキオ
Loc.San Pietro - 05020 Montecchio（Terni）

イタリア最優秀エノロゴのプライベート・ワイナリー

ファレスコ社は、イタリアはもちろん世界で活躍する醸造家、リッカルド・コタレッラ氏が経営するワイナリー。個々のブドウとその土地が持つ「らしさ」を引き出す手腕が認められ、「天才」「魔術師」と称賛されるコタレッラ氏によって、郷土のテロワール（土壌）にこだわり抜いて造られた逸品ばかりです。

“ヴィティアーノ” グレケット・ビアンコ・ウンブリア
"Vitiano" Grechetto Bianco Umbria



商品コード	006052	JAN/EAN	4907853060501
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,630
ブドウ品種	グレケット		
格付	Umbria I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

古くからある地元のブドウ品種を相性のよい土壌で育て、エキス分の凝縮したブドウに育てることに成功。スキンコンタクトにより、華やかな香りが特徴のエレガントな味わいのワインに仕上がっています。

“テルース” ロッソ・ラツィオ
"Tellus" Rosso Lazio

樽発酵 樽熟成



商品コード	007036	JAN/EAN	8028003000874
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,779
ブドウ品種	シラー		
格付	Lazio I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ラツィオの畑の偉大なポテンシャルを表現するブドウとして、ファレスコ社では、シラーに焦点を当てることにしました。収量を抑え糖分とフェノール分のバランスのとれたブドウの栽培を行っています。アルコール発酵後は、パリックでマロラクティック発酵させ約5ヶ月間熟成させます。チェリーなどのフルーツにスパイスやバニラの甘い香りが加わり上品でバランスのよいワインです。（ラツィオ州産）

“ファルコニエーリ” ロッソ・ウンブリア
"Falconieri" Rosso Umbria

樽熟成



商品コード	027506	JAN/EAN	8028003001321
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,109
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン、モンテプルチアーノ		
格付	Umbria I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

非常に濃い色合い。チェリーのようなフレッシュフルーツ、そしてスパイシーな香りが木樽のバニラ香と合わさり、絶妙なバランスとエレガントさを感じさせます。味わいは奥行きがあり、シルキー。タンニンはソフトで、長くリッチなフィニッシュです。

“ヴィティアーノ” ロッソ・ウンブリア
"Vitiano" Rosso Umbria

樽発酵 樽熟成



商品コード	027737	JAN/EAN	8028003002069
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,769
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Umbria I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“ヴィティアーノ”は「生き生きとした、生命力のある」という意味。その名の通り、若々しさのある赤ワインです。濃いルビー色で、フレッシュで豊かな味わいが楽しめます。

LAZIO

FONTANA CANDIDA

フォンタナ・カンディダ

FONTANA CANDIDA（創業1958年）

ラツィオ州ローマ県モンテポルツィオ・カトーネ
Via Fontana Candida, 11 - 00040 Monteporzio Catone（Roma）

「法王のワイン」フラスカーティの改革者

「法王のワイン」と呼ばれるフラスカーティはローマを代表する白ワイン。気軽に楽しめるフラスカーティのよさを最大限に表現する実力には定評があります。単一畑“サンタ・テレーザ”のブドウのみを使ったシングルヴィンヤードワインをリリースするなど、フラスカーティワインの品質とブランドの向上に努めています。

Pick UP!

“サンタ・テレーザ” フラスカーティ・スペリオーレ・セッコ
"Santa Teresa" Frascati Superiore Secco



商品コード	006682	JAN/EAN	4907853066824
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,839
ブドウ品種	マルヴァジーア、トレッビアーノ、グレコ		
格付	Frascati Superiore D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

コストパフォーマンスに優れたフルーティかつフローラルで上品なフラスカーティ!
明るい黄金色。花やセージ、リンゴなどの繊細な香り。芳醇でまろやかな味わいと生き生きとした酸が調和し、スイートアーモンドの風味が余韻に長く続きます。

位置：ローマ県のサンタ・テレーザ地区、火山性の丘陵地
標高：200～300m　南向きの斜面
面積：13ha
土壌：火山性の土壌。一部砂利や小石を含み、非常に水はけがよい。
醸造・熟成：品種ごとに完熟したタイミングで収穫。ソフトプレスの後、マルヴァジーア・ディ・カンディアとグレコはすぐに果皮から離し、マルヴァジーア・デル・ラツィオは12時間ほど低温でマセラシオンを行う。15～16℃でアルコール発酵の後、ステンレスタンクで熟成させます。

フラスカーティ・セッコ
Frascati Secco



商品コード	006368		006167
JAN/EAN	8000150655190		8000160655098
内容量	375ml×12本		750ml×12本
参考小売価格	¥960		¥1,579
ブドウ品種	マルヴァジーア、トレッビアーノ		
格付	Frascati D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

世界に知られているイタリアワインのひとつ。地元のワインとしてローマっ子にこよなく愛されています。洋ナシやリンゴの香りとフレッシュな味わいが特徴です。

カンネッリーノ・ディ・フラスカーティ
Cannellino di Frascati



商品コード	006876	JAN/EAN	8000150655237
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,630
ブドウ品種	マルヴァジーア、トレッビアーノ		
格付	Cannellino di Frascati D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ライト	飲み口	甘口

10月の後半まで熟させたブドウを使っています。繊細で、エレガントな甘みが特徴の甘口白ワイン。“カンネッリーノ”は、フラスカーティにだけ使われる「甘口」を意味する言葉です。

ローマ・ビアンコ
Roma Bianco



商品コード	006872	JAN/EAN	80516657349
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,450
ブドウ品種	マルヴァジーア、ボンビーノ、グレコ		
格付	Roma D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

永遠の都と称され、今も昔も世界中の人々を惹きつけてやまない魅力的な都市、ローマの名を冠したD.O.C.ワイン。フラスカーティの造り手として名高いフォンタナ・カンディダ社ならではの、フレッシュ感が心地よく、香り高い味わいの白ワインです。

ローマ・ロッソ
Roma Rosso

樽熟成



商品コード	027872	JAN/EAN	80516657448
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,450
ブドウ品種	モンテプルチアーノ、チェザネーゼ、シラー		
格付	Roma D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

永遠の都と称され、今も昔も世界中の人々を惹きつけてやまない魅力的な都市、ローマの名を冠したD.O.C.ワイン。土着品種と国際品種をバランスよくブレンドしています。

CAMPANIA

デ・ファルコ・ヴィーニ
DE FALCO VINI（創業1990年）

カンパーニア州ナポリ県サン・セバスティアノ・アル・ヴェスヴィオ
Via Figliola 91, 80040, San Sabastiano al Vesuvio（Napoli）

ヴェスヴィオ火山の贈り物

デ・ファルコ・ヴィーニ社は、ヴェスヴィオ国立公園の中心にあるワイナリーです。ポンペイの古代壁画は、ヴェスヴィオ火山を背景に立つワインの神バッカスを描いており、ブドウの木の枝、ヘビ、ブドウをついばむ鳥達が描かれ、穏やかで賛美に満ちています。デ・ファルコ・ヴィーニ社は、これらのイメージが自分たちのワインボトルのエチケットを飾るのに理想的であると考えました。創業者が情熱を持って起業し、現在は豊富な経験を持つスタッフが運営をしています。

ラクリマ・クリスティ・ビアンコ
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco



商品コード	006843	JAN/EAN	8017349000136
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,459
ブドウ品種	コーダ・ディ・ヴォルペ、ファランギーナ		
格付	Vesuvio D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

手摘みしたブドウをソフトプレスし、低温管理されたステンレスタンクで発酵させています。黄金色で、アーモンドの特徴を感じさせるスッキリとした香り。味わいは辛口で、調和がとれています。“ラクリマ・クリスティ”とは、「キリストの涙」の意味です。

ラクリマ・クリスティ・ロッソ
Lacryma Christi del Vesuvio Rosso



商品コード	027843	JAN/EAN	8017349000143
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,459
ブドウ品種	ピエディロッソ、アリアニコ		
格付	Vesuvio D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

手摘みしたブドウをソフトプレスし、低温管理されたステンレスタンクで発酵、熟成させています。ルビー色で、ベリー系を思わせる芳醇な香り。味わいは辛口で、濃厚、調和がとれています。“ラクリマ・クリスティ”とは、「キリストの涙」の意味です。

CAMPANIA

VILLA MATILDE
AVALLONE
VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

ヴィッラ・マティルデ

VILLA MATILDE
(創業1965年)

カンパーニア州カゼルタ県チェッロレ
S.S. Domitiana, 18, CAP 81030 Cellole (Caserta)

古代ローマ時代の特殊なDNAを持つプレ・フィロキセラの樹

創業者のフランチェスコ・パオロ・アヴァッローネ氏は前世紀の初めに姿を消した伝説的なファレルノ・ワインを復活させることを決意しました。何年もの研究の末に、古代ローマ時代にファレルノエリアでワインを生み出していたブドウが、白ブドウはファランギーナ、黒ブドウはアリアニコの特殊なクローン“ビオティーポ(バイオタイプ)・ファレルノ”であることを突き止めると、1800年代終盤のフィロキセラの壊滅的被害を奇跡的に生き延びたほんの数株を大事に増やし、ファレルノエリアでヴィッラ・マティルデ社を設立しました。その後もプレ・フィロキセラの樹は世代交代をし続け、今でも白黒ともに“ビオティーポ・ファレルノ”は脈々と受け継がれています。



奇跡のミクロクリマ〝アジェル・ファレルヌス〟

ファレルノ・デル・マッシコD.O.C.のエリアは、古代ローマ帝国の時代から“Ager Falernus(アジェル・ファレルヌス)”という名前で高品質なワインの産地として知られていました。海と山が織り成す特殊な地形が上昇気流を生むことで雲が押しのけられるため、周囲のエリアよりも日照時間が多く、さらに東にそびえるロッカモンフィーナ山に由来する火山性土壌のおかげで、リンやカリウムなどのミネラルが豊富に得られます。

“ファラ・フェスタ” スプマンテ
"Falà Festa" Spumante



商品コード	006980	JAN/EAN	8030213004535
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,459
ブドウ品種	ファランギーナ		
格付	V.S.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

明るい麦わら色に、銀色に輝く良質な泡、熟した桃やトロピカルフルーツのデリケートな香りに、花の香りが余韻に残ります。フルーティ・ミネラル感・爽やかな後味という、土着品種ファランギーナの魅力を詰め込んだスプマンテです。

“ヤンモ” ビアンコ
"Jammo" Campania Bianco

スクリュー



商品コード	006976	JAN/EAN	8030213004559
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,439
ブドウ品種	ファランギーナ、グレコ		
格付	Campania I.G.T.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“ヤンモ”はナポリ方言で、「行こう」の意味。エチケットに描かれているのは、登山鉄道「フニクリ・フニクラ」で有名な活火山、ヴェスヴィオ山。海と山の恩恵を受けたカンパーニアの豊かな土地から生まれた、ナポリをイメージしたワインです。麦わら色、パイナップルや桃、バラの香りに、セージのニュアンス、ほのかにクルミを思わせるバランスのとれた味わいは、モッツァレッラを使用したピッツァやサラダによく合います。

“ロッカレオーニ” ファランギーナ・カンパーニア
"Rocca Leoni" Falanghina Campania



商品コード	006981	JAN/EAN	8030213003965
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,279
ブドウ品種	ファランギーナ		
格付	Campania I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ブドウは9月前半に収穫し、ソフトプレスして低温でモストを抽出。ステンレスタンクで約3ヶ月熟成させています。花や果実の凝縮した香りに、バナナやトロピカルフルーツ、白桃のニュアンス。旨みがありバランスがよく、フレッシュな味わいで軽やかな心地よいワインです。

フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ
Fiano di Avellino



商品コード	006856	JAN/EAN	8030213005167
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,289
ブドウ品種	フィアーノ		
格付	Fiano di Avellino D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	やや辛口

フィアーノは甘く、香り豊かなブドウ品種として知られています。果実と花の凝縮した香り。夏の花や、洋ナシ、ヘーゼルナッツの香りが感じられ、トロピカルフルーツやハチミツが続きます。品種の特徴がよく出た味わいで、バランスがよく余韻が長い、エレガントで洗練された価値のあるワインです。

グレコ・ディ・トゥーフォ
Greco di Tufo



商品コード	006857	JAN/EAN	8030213005198
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,289
ブドウ品種	グレコ		
格付	Greco di Tufo D.O.C.G. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	やや辛口

淡い麦わら色。香りは凝縮感があり、長く続きます。白桃やアプリコット、甘いアーモンドの香りや柑橘類も感じられ、力強くふくよかでフレッシュな味わい。非常に特徴的なワインです。

ファレルノ・デル・マッシコ・ビアンコ
Falerno del Massico Bianco



商品コード	006858	JAN/EAN	8030213004962
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,420
ブドウ品種	ファランギーナ		
格付	Falerno del Massico D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

アロマとストラクチャーを最大限抽出するため、クリオマセラシオンし、ステンレスタンクで約3ヶ月熟成させています。深みのあるエレガントな香り。パイナップルやバナナ、黄桃、洋ナシなどの完熟した果実の香りや、カスタードクリーム、エニシダやバラの香りに加え、セージやバニラが繊細に感じられます。バランスがよくなめらかで、ふくよかな味わい。余韻も長く、繊細さと個性が際立つワインです。

“ヤンモ” ロッソ
"Jammo" Campania Rosso

スクリュー
樽熟成



商品コード	027576	JAN/EAN	8030213004542
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,439
ブドウ品種	アリアニコ、プリミティーヴォ、ピエディロッソ		
格付	Campania I.G.T.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“ヤンモ”はナポリ方言で、「行こう」の意味。エチケットに描かれているのは、登山鉄道「フニクリ・フニクラ」で有名な活火山、ヴェスヴィオ山。海と山の恩恵を受けたカンパーニアの豊かな土地から生まれた、ナポリをイメージしたワインです。深いルビー色、ブラックベリー、チェリー、胡椒、リコリス(甘草)の濃厚な香り、しっかりとしたなめらかな味わいは、スパイシーなピッツァによく合います。

ファレルノ・デル・マッシコ・ロッソ
Falerno del Massico Rosso

樽熟成



商品コード	027858	JAN/EAN	8030213004207
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,830
ブドウ品種	アリアニコ、ピエディロッソ		
格付	Falerno del Massico D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

50%はアリエ産のバリック(新樽比率：1/3)、残りの50%は1000～3500Lのスラヴォニア産オークの樽で10～12ヶ月熟成させています。深みのある色合い。スミレや黒い果実、チェリー、桑の実、ラズベリーなどの凝縮した複雑な香り。エレガントで調和のとれた味わいが口の中に広がります。

“フーゾネーロ” タウラージ
"Fusonero" Taurasi

樽発酵
樽熟成



商品コード	027856	JAN/EAN	4907853278562
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥8,500
ブドウ品種	アリアニコ		
格付	Taurasi D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

伝統的なオークの大樽でマロラクティック発酵。35HLのオークの樽とバリックで18ヶ月熟成させています。リコリス(甘草)や赤や黒の森の果実がスミレの繊細な香りとともに感じられます。タンニンもバランスがよく、コクがあり厳格で複雑な味わい。エレガントで長期熟成可能なワインです。

“ロッカレオーニ” アリアニコ・カンパーニア
"Rocca Leoni" Aglianico Campania

樽熟成



商品コード	027081	JAN/EAN	8030213003149
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,279
ブドウ品種	アリアニコ		
格付	Campania I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ステンレスタンクと伝統的な大樽で3ヶ月熟成させています。輝きのある色合いに、紫色を帯びた反射光。スパイスや桑の実、熟した赤い果実の凝縮した香りが長く続きます。モダンな印象がありつつも、テロワールとの結びつきが感じられる魅力的なワインです。

“ペトラフーザ” タウラージ
"Petrafusa" Taurasi

樽熟成



商品コード	027356	JAN/EAN	4907853273567
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,079
ブドウ品種	アリアニコ		
格付	Taurasi D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

樹齢35～50年のアリアニコから造られます。50%をアリエ産オークのバリック、残りはスラヴォニア産オークの大樽で12ヶ月熟成させています。ワイルドチェリー、ブラックベリー、バニラやタバコのニュアンスに、ベルベットのようになめらかなタンニン。豊かな味わいと上品なテクスチャーを兼ね備えた、バランスのとれたワインです。

CAMPANIA

CASA D'AMBRA
Fondata nel 1888

カーサ・ダンブラ

CASA D'AMBRA
(創業1888年)

カンパーニア州ナポリ県イスキア
Mario D'Ambra street 16 - 80075 Forio d'Ischia (Napoli)

イスキアの名門

カーサ・ダンブラはナポリ湾に浮かぶ、硫黄質の温泉が豊かな火山性の島、イスキア島にあるワイナリーです。古代ギリシアから伝わった土着ブドウの栽培とワインの品質向上、古代品種の保護・復活に力を注ぎ、イスキアのワイン造りの伝統を受け継いでいます。80年代、当時まだ一般的ではなかったクリュ(単一畑)の考えをもとに単一畑のワイン"フラッシテッリ"を造りました。このイスキア島特有の土壌で丁寧に育てられた特有の品種の魅力を表現したワインは、ガンベロ・ロッソ誌の「イタリアワインガイド」で最高評価を獲得し、ダンブラの名声はイタリア中に広まりました。

特殊な土壌〝トゥーフォ・ヴェルデ〟

イスキア島はカンパーニア州ナポリ湾に浮かぶ美しい島で、"トゥーフォ・ヴェルデ"(緑の凝灰岩)と呼ばれる、火山性土壌が海水を浴び続けることで緑色になったとされる特殊な土壌で構成されています。カーサ・ダンブラ社のワインには、この土壌に由来する豊富なミネラルと、寒暖差のある畑で育つブドウがもたらす華やかなアロマと心地良い酸が共通して感じられます。また、あまり雨が降らず地表が乾燥しやすいイスキア南西部でも、もろく崩れやすい凝灰岩は密度が低く吸水性に優れているため、一度雨が降れば雨水は地下に溜まります。ブドウの樹が水を求めて地中に向かって根を伸ばすことで、水分とともに地下深くに蓄えられた様々な養分を吸収することができます。

Pick UP!

"テヌータ・フラッシテッリ" イスキア・ビアンコ
"Tenuta Frassitelli" Ischia Bianco



商品コード	006853	JAN/EAN	4907853068538
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,620
ブドウ品種	ビアンコレッラ		
格付	Ischia D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

自社畑"フラッシテッリ"で育つ土着品種ビアンコレッラから造られた、「南イタリアの偉大な白ワインのひとつ」と評されるフラッグシップワイン。ゆっくりとしたマロラク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、ミネラル感が豊富に感じられ、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。

位　　置：イスキア島の南部　フラッシテッリの畑
標　　高：600m
畑の向き：南／南西向きの急斜面
畑の面積：約4ha

「世界一美しい畑」フラッシテッリ
ヴェロネッリ誌の創刊者であるルイジ・ヴェロネッリ氏に「世界で一番美しい畑」と賛辞を送られた畑フラッシテッリ。島の中でも海抜600mとかなり標高の高いところにあり、海からの風が吹きぬける急斜面に位置しています。平地と比べて栽培から収穫までの作業時間は4～5倍もかかりますが、標高が高く、昼は暑く夜は涼しいため、昼夜の寒暖差が大きいこと、風が常に吹いているため病気になりにくいなど、ブドウ栽培に理想的な条件が揃っています。

イスキア・ビアンコ
Ischia Bianco



商品コード	006851	JAN/EAN	4907853068514
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,840
ブドウ品種	ビアンコレッラ、フォラステラ		
格付	Ischia D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

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。

ビアンコレッラ・イスキア・ビアンコ
Biancolella Ischia Bianco



商品コード	006852	JAN/EAN	4907853068521
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,230
ブドウ品種	ビアンコレッラ、フォラステラ、サン・ルナルド、ウーヴァ・リッラ		
格付	Ischia D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

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。

"レニンフェ"
"Leninfe"



商品コード	026043	JAN/EAN	4907853260437
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,629
ブドウ品種	ファランギーナ、マルヴァジーア・ディ・カンディア、グレコ、トレッビアーノ		
格付	Vino		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

「自由なワインを造りたい」という思いを込めて造られたワイン。"ニンフェ"はギリシャ神話で自然の力、それを守り育てるという意味があります。金色がかった麦わら色で、熟したフルーツやハーブの香りがあり、ドライでバランスのとれた味わいです。野菜料理全般やジェノヴェーゼパスタ、スパイシーなエスニック料理にお寿司と、様々な料理に合わせてお楽しみいただけます。

ペッレ・パルンモ・イスキア・ロッソ
Per'e' Palummo Ischia Rosso



商品コード	007858	JAN/EAN	4907853078582
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,520
ブドウ品種	ペッレ・パルンモ		
格付	Ischia D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ペッレ・パルンモはカンパーニア州の土着ブドウ、ピエディ・ロッソの同種と言われているブドウです。種や果梗を丁寧に取り除き、5～10日のマセラシオン発酵後、タンクに静置し、ボトルで熟成させます。ほどよいタンニンのある繊細かつまろやかな味わいで、魚介料理からしっかりとした肉料理まで様々なお料理によく合います。

PUGLIA

リヴェラ

RIVERA（創業1950年）

プーリア州バルレッタ=アンドリア=トラーニ県アンドリア
S.P.231km 60,500-76123 Andria(Barletta-Andria-Trani)

世界遺産カステル・デル・モンテのワインを広めたパイオニア

プーリア州中部、アドリア海に向かってなだらかに傾斜する丘陵地帯に位置するリヴェラ社。1950年、創業者が同社のシンボルともいえる世界遺産カステル・デル・モンテに近い、この土地のポテンシャルの高さに注目し、ワイナリーを創設。80年代初頭、プーリアで初めて国際品種を栽培し高品質なワインを成功させる一方、土着品種の研究にも力を注ぎ、ネーロ・ディ・トロイア、ボンビーノ・ネーロなどから魅力的なワインを生み出したパイオニアです。

カステル・デル・モンテ・リゼルヴァD.O.C.G.初の5グラッポリ

2011年にはリヴェラ社の努力が実り、カステル・デル・モンテD.O.C.の上位格付として、リゼルヴァD.O.C.G.が誕生し、同社のフラッグシップワインである“イル・ファルコーネ”の2011年ヴィンテージが、2016年のビベンダ誌において、カステル・デル・モンテ・リゼルヴァD.O.C.G.初の5グラッポリを受賞しました。まさに“カステル・デル・モンテ”エリアを代表するワイナリーです。

Pick UP!

“イル・ファルコーネ” カステル・デル・モンテ・ロッソ・リゼルヴァ
"Il Falcone" Castel del Monte Rosso Riserva

樽熟成



商品コード	007143	JAN/EAN	4907853071439
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,729
ブドウ品種	ネーロ・ディ・トロイア、モンテプルチアーノ		
格付	Castel del Monte Rosso Riserva D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

世界遺産となった“カステル・デル・モンテ”を建設し、鷹狩りを好んだ神聖ローマ皇帝フリードリッヒ（フェデリコ）2世を記念して、“イル・ファルコーネ”（鷹）と名付けられました。力強いタンニンを持つ土着品種ネーロ・ディ・トロイアとやわらかさが特徴のモンテプルチアーノを伝統的な比率でブレンドしています。濃いガーネット色。熟した赤いベリー、なめし皮、タバコやスパイスなどが重なりあう複雑な香り。ふくよかでしっかりとしたストラクチャーが感じられる味わい。調和のとれた味わいが余韻に長く続く、長期熟成のポテンシャルが高いリヴェラを代表する赤ワインです。

位置：ムルジアの丘陵地帯　　標　高：200m
土壌：凝灰岩、石灰質　　仕立て：コルドーネ・スペロナート
年間生産量：約3300本(ヴィンテージによる)
醸造・熟成：ステンレスタンクで15日間マセラシオン。その間、デレスタージュとルモンタージュを頻繁に行う。50%をフレンチオークのバリックで、50%をフレンチオークの大樽(3000L)で14ヶ月間熟成。その後1年間瓶内熟成。

“テッラニーマ” ビアンコ
"TerrAnima" Bianco



商品コード	006950	JAN/EAN	8000715180020
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,210
ブドウ品種	ボンビーノ・ビアンコ、パンパヌート、シャルドネ		
格付	Puglia I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	やや辛口

「大地（テッラ）の魂（アニマ）」という意味のテッラニーマ。ラベルにはプーリア州バーリの教会にある彫刻「生命の木」がモチーフとしてあしらわれています。フルーティでフレッシュな味わいは食前酒としても、魚介類のアンティパストなどと合わせても、心地よくお楽しみいただけます。

“テッレ・アル・モンテ” ソーヴィニョン・カステル・デル・モンテ
"Terre al Monte" Sauvignon Castel del Monte



商品コード	026129	JAN/EAN	8000715100011
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,880
ブドウ品種	ソーヴィニョン・ブラン		
格付	Castel del Monte D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

北の産地のブドウとして知られるソーヴィニョンを温暖なプーリアで栽培するという、ワイナリーの挑戦から生まれたワイン。畑での株密度や仕立て、収穫のタイミングや醸造技術など、長年に渡るリヴェラ社の研究を経て造り出されました。澱とともに熟成させ、複雑味と豊かなアロマを引き出します。輝く麦わら色。ソーヴィニョン・ブランの特徴が表れた、フルーティでフレッシュな香り。豊かな果実味があり、心地よい酸とバランスのとれた味わいです。

“ラーマ・デイ・コルヴィ” シャルドネ・カステル・デル・モンテ
"Lama dei Corvi" Chardonnay Castel del Monte

樽発酵
樽熟成



商品コード	006802	JAN/EAN	4907853068026
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,920
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Castel del Monte D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

岩の多い“ラーマ・デイ・コルヴィ”という丘陵地帯にある畑のシャルドネをバリックで発酵、熟成させています。熟した洋ナシやリンゴのアロマ、シナモンやサフランのスパイシーなニュアンスが感じられます。粘性が高く、非常に凝縮感があり、フルーティでみずみずしい反面、芳醇で深い香りがあり、そのバランスのよさが魅力になっています。

カステル・デル・モンテ・ロゼ
Castel del Monte Rosé

スクリュー



商品コード	008141	JAN/EAN	4907853081414
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,659
ブドウ品種	ボンビーノ・ネーロ		
格付	Castel del Monte D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

カステル・デル・モンテ地区でのみ栽培されているボンビーノ・ネーロ。水分が多く圧搾しなくても簡単に果汁が得られるため、ロゼワインに重用されます。フリーランジュースから造られる、フルーティで繊細な辛口ロゼワインです。

“テッラニーマ” ロッソ
"TerrAnima" Rosso



商品コード	027574	JAN/EAN	8000715180013
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,210
ブドウ品種	モンテプルチアーノ、ネーロ・ディ・トロイア、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Puglia I.G.T（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	やや辛口

プーリア州の数千年におよぶ歴史あるブドウ畑と、新しいワイン造りへの情熱を物語るワイン。土着品種のモンテプルチアーノとネーロ・ディ・トロイアに国際品種のカベルネ・ソーヴィニョンをブレンドして造られる、濃いルビー色、フルーティな香りにエレガントな味わいの若飲みタイプの赤ワインです。

“ヴィオランテ” ネーロ・ディ・トロイア・カステル・デル・モンテ
"Violante" Nero di Troia Castel del Monte



商品コード	007623	JAN/EAN	8000715001592
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,960
ブドウ品種	ネーロ・ディ・トロイア		
格付	Castel del Monte D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

スミレを意味する名前の通り、スミレの香りのニュアンスが特徴です。ネーロ・ディ・トロイアというプーリアの土着品種を研究し、単一品種で個性的なワインを生み出しました。コンクリートタンクで約12ヶ月熟成。色調は深く輝きのある紫。ブーケにはスミレの香りをまとった濃密なベリーを感じ、フルーティでフレッシュな味わいの中に力強さがあります。しっかりとしたストラクチャーとうまく調和し飲み心地のよいワインとなっています。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

PUGLIA

CASTELLO MONACI

カステッロ・モナチ

CASTELLO MONACI（創業1975年）

プーリア州レッチェ県サリチェ・サレンティーノ
Via Case Sparse - 73015 Salice Salentino (Lecce)

サレントの太陽と風から生まれたワイン

南イタリアを代表するワイン産地であるプーリア州南部サリチェ・サレンティーノのワイナリー。土着品種から造られた、コストパフォーマンスが高くデイリーに楽しんでいただけるワインが幅広い人気を集めています。また、カステッロ・モナチではクオリティー（品質）とサステナビリティー（持続可能性）の両立を目指し、ワイナリーでのクリーン電力の使用や緑地の保全から、ワインのコルクやラベルの印刷に使われるインクの材質、軽量化ボトルといったワインそのものに関することまで、ブドウ栽培からワインの製品化に至る全工程において、環境に配慮したワイン造りを実践しています。

フェウド・モナチ　フィアーノ・サレント
Feudo Monaci Fiano Salento



商品コード	006947	JAN/EAN	8000160674150
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,620
ブドウ品種	フィアーノ		
格付	Salento I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

緑を帯びた淡い黄色に、凝縮感のあるフルーティなブーケ、心地よい芳香があり、フレッシュでやさしい味わいです。魚介類の前菜やパスタなどと相性のよいワインです。

“ペトラルーチェ”ヴェルデーカ・サレント
"Petraluce" Verdeca Salento



商品コード	006782	JAN/EAN	8000160673757
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,740
ブドウ品種	ヴェルデーカ		
格付	Salento I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

果物や花の魅惑的な香り、フレッシュな味わいで飲み心地のよいワインです。名前の由来は、ペトラ（石）、ルーチェ（光）を組み合わせた造語。サレント地方に多い真っ白な石が、日光に照らされて輝く光から名づけられました。

NEW

“エオス”　サレント
"Heos" Salento



商品コード	026080	JAN/EAN	8000160673771
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,380
ブドウ品種	フィアーノ、モスカテッロ・セルヴァーティコ		
格付	Salento I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

香り豊かなフィアーノとモスカテッロ・セルヴァーティコをブレンドし、華やかなアロマが広がる白ワインに仕上がりました。白桃やオレンジの花の香りが心地よく、フレッシュ感のある味わいには、柑橘を感じる余韻が長く続きます。

※2023年2月発売

“チャラ”シャルドネ・テッラ・ドートラント
"Charà" Chardonnay Terra d'Otranto

樽発酵
樽熟成



商品コード	006739	JAN/EAN	8000160674990
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,900
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Terra d'Otranto D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

モストの30%をコンクリートエッグという卵型のタンクで発酵熟成、70%はバリックで発酵熟成させています。コンクリートエッグが品種本来の果実味を損なうことなく、フレッシュさや酸味、ミネラル感を際立たせ、バリックがワインに複雑さやしっかりとしたボディを生み出しています。

フェウド・モナチ　プリミティーヴォ・サレント
Feudo Monaci Primitivo Salento



商品コード	027562	JAN/EAN	8000160673009
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,620
ブドウ品種	プリミティーヴォ		
格付	Salento I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

早朝摘まれたブドウから造られるプーリア州を代表する赤ワイン。生き生きとした深い色合い。心地よい香りと味わいが印象的な、素晴らしくバランスのとれたワインです。

“コリバンテ”サレント
"Coribante" Salento

樽熟成



商品コード	027504	JAN/EAN	8000160673993
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,179
ブドウ品種	シラー、マルヴァジーア・ネーラ		
格付	Salento I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

シラーはステンレスタンクで、マルヴァジーア・ネーラはバリックで12ヶ月熟成させた後、ブレンド。シラーはフレッシュな味わいと香りを、マルヴァジーア・ネーラはふくよかさと熟成感をワインにもたらします。フレッシュ感と複雑な味わいを併せ持つ、エレガントで個性的なワインです。

パッシート・モスカテッロ・セルヴァティコ・サレント
Passito Moscatello Selvatico Salento

限定

樽熟成



商品コード	006988	JAN/EAN	8000160673849
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥3,279
ブドウ品種	モスカテッロ・セルヴァティコ		
格付	Salento I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	甘口

鮮やかな黄金色に、オレンジの花やセージを思わせるフローラルなブーケ。カラメルに漬かったアプリコットや桃などのフルーツの味わいに、爽やかな余韻があとに残ります。パティスリーやビスケットなどの菓子類はもちろん、熟成チーズやハチミツ、ジャムと合わせてもお楽しみいただけます。

PUGLIA

Cantine
COSIMO TAURINO

コジモ・タウリーノ

TAURINO（創業1972年）

プーリア州レッチェ県グアニャーノ
S.S.605 - 73010 Guagnano (Lecce)

名実ともにプーリアの実力派

2000年以上前からブドウが栽培されていたというプーリア州、サレント半島の中心にあるワイナリー。先祖から引き継いだ畑で育てたブドウで、1972年よりボトリングワインの生産を開始。初代のコジモ・タウリーノ氏の醸造哲学は今も引き継がれ、名実ともにプーリア州を代表する実力派として知られています。ロゴの「雄牛」同様に「力強さ」の感じられる生き生きとしたワインが特徴です。

サリチェ・サレンティーノ・ロッソ・リゼルヴァ
Salice Salentino Rosso Riserva

樽熟成



商品コード	007637	JAN/EAN	4907853076373
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥3,389
ブドウ品種	ネグロアマーロ、マルヴァジーア・ネーラ		
格付	Salice Salentino D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

2年以上熟成させたリゼルヴァタイプ。輝きのあるルビー色でしっかりとしたアルコールを感じる赤ワイン。熟成された香りとハーブのような爽やかさ。円熟した風味が楽しめます。

“ノタルパナーロ” サレント・ロッソ
"Notarpanaro" Salento Rosso

樽熟成



商品コード	027595	JAN/EAN	4907853070395
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,129
ブドウ品種	ネグロアマーロ		
格付	Salento I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

単一畑“ノタルパナーロ”の樹齢40年以上のブドウから造られたワインです。レンガ色を帯びたルビー色と持続力のある香りが特徴。しっかりとしたボディで程よいタンニンが感じられます。

“パトリリオーネ” サレント・ロッソ
"Patriglione" Salento Rosso

樽熟成



商品コード	007154	JAN/EAN	4907853071545
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥12,739
ブドウ品種	ネグロアマーロ		
格付	Salento I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

木に実った状態で半ば乾燥させた樹齢80年以上のブドウが原料。コジモ・タウリーノ社の哲学に基づいて造られたこだわりの逸品。奥行きのある香りで、まろやかな味わいです。

PUGLIA

CANTINE TEANVM

テアヌム

TEANUM（創業1998年）

プーリア州フォッジャ県サン・セヴェーロ
Via Croce Santa 48-71016 San Severo (Foggia)

プーリアの伝統ある町の革新的なワイナリー

“テアヌム”という名前は、古代ローマ時代の町、テアヌム・アプルム（Teanum Apulum）に由来しています。その時代から、この地域ではオリーブと並んでワインの生産が有名でした。テアヌム社の畑は5つの地域にまたがり、ヘクタール当たりのブドウの収量を減らす畑の改革や、全ての醸造段階において注意深い作業を粘り強く行うことで、高品質のワインを製造し、このエリアのワイン醸造能力の価値を表現しています。

“カステッリ・ディ・セヴェリーノ” トレッビアーノ・ファランギーナ
"Castelli di Severino" Puglia Bianco Trebbiano & Falanghina



商品コード	006919	JAN/EAN	8032727710414
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,050
ブドウ品種	トレッビアーノ、ファランギーナ		
格付	Puglia I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

淡い黄色。フローラルなアロマと淡い黄色のフルーツの香りが広がり、フレッシュな酸味も感じられます。シーフードなどの前菜に最適です。

“カステッリ・ディ・セヴェリーノ” カベルネ・サンジョヴェーゼ
"Castelli di Severino" Puglia Rosso Cabernet & Sangiovese



商品コード	027519	JAN/EAN	8032727710421
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,050
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン、サンジョヴェーゼ		
格付	Puglia I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

鮮やかな紫色。ビロードのような、スミレ、チェリー、シナモン、そして乾燥クローブの複雑な香りが広がります。口当たりも非常になめらかで、バランスがよく、タンニンがやわらかいのが特徴です。ジビエ、赤身肉、チーズによく合います。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

PUGLIA

MARE MAGNUM

マーレ・マンニュム

MARE MAGNUM（創業2006年）

プーリア州ターラント県マンドゥリア
Manduria (Taranto)

インパクトのあるデザインと優れたコストパフォーマンスが魅力

マーレ・マンニュム社最大の特徴は、「魅惑的なパッケージ」。この言葉の通り、各国でインパクトのあるデザインのラベルのワインなど、数々の革命的な新しい商品を生み出しています。マーレ・マンニュム社の究極の目標は、魅力的で革新的なパッケージを持った、優れたコストパフォーマンスの製品を生み出すことです。高価格で優れたワインは当たり前のこと、リーズナブルでよい商品を造ることを常に目指しています。

“クルード” ビアンコ
"Crudo" Bianco

オーガニック　スクリュー



商品コード	006933	JAN/EAN	7340048603201
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,999
ブドウ品種	カタラット、ズィビッボ		
格付	Vino		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

タコのラベルがインパクトのあるオーガニックワイン。トロピカルフルーツ、ニワトコの花、そしてシトラスの香り。味わいはパイナップルやマンゴーを思わせる熟した果実味が感じられる、フレッシュでフルーティな味わいのワインです。食前酒として、また、魚を使ったサラダや前菜、日本食にも合わせられます。（シチリア州産）

“アレグロ” シャルドネ
"Allegro" Chardonnay

オーガニック　スクリュー　樽熟成



商品コード	026088	JAN/EAN	7340048604307
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,130
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Puglia I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

熟したシトラスにバニラ、オークが感じられ、味わいはリンゴやバター、オークが感じられる芳醇なまろやかさ。一部をオーク樽で熟成、残りは澱とともに約6ヶ月スキンコンタクトが行われます。サラダや鮮魚、甲殻類などに合わせてお楽しみください。

NEW

“ノー・ブル” ジンファンデル
"No Bull" Zinfandel

樽発酵　樽熟成



商品コード	020008	JAN/EAN	7340048605533
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,990
ブドウ品種	ジンファンデル(プリミティーヴォ)		
格付	Puglia I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

アメリカンオークの樽で発酵、熟成させたフルボディのワインです。ブルーベリー、ブラックベリーの魅力的なアロマに、オーク、ペパーミント、バニラのニュアンス。オークの香りと濃い色の果実、コーヒー、甘草の香りがうまく調和しています。バックリブやジビエなど濃厚な肉料理とよく合います。

※2023年2月発売

“クルード” ロッソ
"Crudo" Rosso

オーガニック　スクリュー　樽熟成



商品コード	027563	JAN/EAN	7340048603775
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,999
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Vino		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

タコのラベルが印象的な、“クルード” シリーズの赤ワイン。濃い赤色、黒スグリ、チェリーやプラムなどの黒い果実の香り。カベルネの半分程度を木樽で熟成させているため、オークのニュアンスも感じられます。肉料理だけでなくシーフードや、トマトソースのパスタにもよく合い、幅広くお使いいただけるワインです。（シチリア州産）

“チャンキー” レッド・ジンファンデル
"Chunky" Red Zinfandel

樽発酵　樽熟成



商品コード	027533	JAN/EAN	7340048602181
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,089
ブドウ品種	ジンファンデル(プリミティーヴォ)		
格付	Puglia I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

濃厚で凝縮された果実を使用するため、古木からブドウを収穫。こだわりの「ダブル・アメリカンオーク」のプロセスを踏むことによって濃い赤色で、スモーキーな味わいのフルボディのワインができます。オーク、ダークベリー、ペパーミントやバニラなどの複雑なアロマ。濃厚な味はカシスのようなフルーツをベースに、チョコレート、ミント、バニラ、コーヒー、そしてリコリス(甘草)の香りが広がります。

“マンモス” ジンファンデル
"Mammoth" Zinfandel

樽熟成



商品コード	027534	JAN/EAN	7340048601412
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,089
ブドウ品種	ジンファンデル(プリミティーヴォ)		
格付	Puglia I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

オークの樽(フレンチオーク(3～4回目使用)とアメリカンオークの新樽)で熟成して造られるワイン。リッチでフルボディのワインで、濃い色の果実、プラム、スパイスやトーストしたオークの香りがあります。ステーキやバーベキューに合うワインです。

“アレグロ” プリミティーヴォ
"Allegro" Primitivo Organic

オーガニック　スクリュー　樽熟成



商品コード	027538	JAN/EAN	8032610310097
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,130
ブドウ品種	プリミティーヴォ		
格付	Puglia I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

チェリー、プラムやバニラを思わせるフレッシュな香り。味わいはフレッシュで、ダークベリーなどの赤い果実のなかにハーブやバニラが感じられる、フルボディのオーガニックワインです。ラム、牛肉、そしてジビエにも最適です。

NEW

“パッソローネ” アッパッシメント
"Passorone" Appassimento

オーガニック　樽熟成



商品コード	020009	JAN/EAN	7340048606271
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,210
ブドウ品種	プリミティーヴォ、モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ		
格付	Puglia I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

ステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵後にフレンチオークとアメリカンオークの樽で6ヶ月熟成させます。凝縮感がある芳醇な香りと味わいのワインで、熟した果実とチョコレートのアフターテイストにチェリーリキュールのニュアンスが感じられます。グリルした肉やジビエ、チーズとの相性は抜群です。

※2023年2月発売

“グラン・パッシコーネ” ロッソ・オルガニコ
"Gran Passicone" Rosso Organico

オーガニック
スクリュー
樽熟成



商品コード	027209	JAN/EAN	7340048604567
内容量	1L×6本	参考小売価格	¥2,109
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、プリミティーヴォ		
格付	Vino		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

サレントエリアの北側の丘にある畑で育ったブドウを厳選。痩せた大地では自然と収量が絞られ、それによりなめらかなタンニンとバランスのとれた酸をもつミディアムボディのワインが出来上がります。マロラクティック発酵の後、ステンレスタンク、オーク樽で6ヶ月間熟成。ベリーやプラム、チョコレート等が感じられるスパイシーな味わいで、赤身肉や家禽類、チーズによく合います。

BASILICATA

RE MANFREDI

レ・マンフレディ
RE MANFREDI（創業1998年）

バジリカータ州ポテンツァ県ヴェノーサ
Loc. Pian di Camera - 85029 Venosa (Potenza)

灼熱の太陽と風が生んだ偉大なるワイナリー

バジリカータ州ポテンツァ県ヴェノーサからマスキートにかけてのアリアニコ・デル・ヴルトゥレD.O.C. 地区に自社畑を所有し、畑の中央にある醸造所と熟成庫で高品質のワイン造りを行っています。厳選されたブドウから生産される“レ・マンフレディ”は、素晴らしい味わいで世界的に高い評価を得ています。

マンフレディ・ビアンコ・バジリカータ
Manfredi Bianco Basilicata



商品コード	006545	JAN/EAN	4907853065452
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,209
ブドウ品種	ミュラー・トゥルガウ、トラミネール・アロマティコ(ゲヴュルツトラミネール)		
格付	Basilicata I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

バジリカータ州での全く新しい試みとしてリリースされた北イタリアタイプの白ワイン。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。

“レ・マンフレディ” アリアニコ・デル・ヴルトゥレ
"Re Manfredi" Aglianico del Vulture

樽熟成



商品コード	007722	JAN/EAN	4907853077226
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,540
ブドウ品種	アリアニコ		
格付	Aglianico del Vulture D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

この地を愛したシチリア国王、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で約10～12ヶ月熟成させています。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。個性的で力強く、かつエレガントな味わいをお楽しみください。

マンフレディ・ロッソ TT アリアニコ・デル・ヴルトゥレ
Manfredi Rosso TT Aglianico del Vulture

樽熟成



商品コード	027627	JAN/EAN	8000160672590
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,920
ブドウ品種	アリアニコ		
格付	Aglianico del Vulture D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

商品名のTTはTaglio del Tralcioの略で、収穫前にブドウの枝を一部切り、樹液を排出させてブドウの実を少し干したような状態にして収穫する手法の名称です。凝縮感のある果実味が豊かで、タンニンが穏やかなワインに仕上げています。ココアやブラックチェリーを思わせる香りの中に濃密な果実味とバルサミコの香り、火山性の土壌に由来するミネラルが感じられる魅力的なワインです。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

CALABRIA

LIBRANDI

リブランディ

LIBRANDI
(創業1953年)

カラブリア州クロトーネ県チロ・マリーナ
S.S. 106 - C.da S.Gennaro 88811 Cirò Marina (Crotone)

ブドウ栽培者の頂点に輝いたカラブリアの雄

ワイナリーがあるチロは、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、“エノトリア・テルス”(ワインの大地)と称えられたほどブドウ栽培に最適な土地です。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。
伝統を大事にしながらも、地ブドウのガリオッポとカベルネ・ソーヴィニョンを組み合わせて偉大なワインを造る、という画期的な試みにより1988年に「グラヴェッロ」を生み出すと、瞬く間に“スーパーカラブリア”として一躍有名になるなど、新たな挑戦にも余念がありません。2013年には3代目社長のニコデモ・リブランディ氏がガンベロ・ロッソ誌で、エリオ・アルターレ氏、エドアルド・ヴァレンティーニ氏、ヨスコ・グラヴナー氏らがかつて選出された「最優秀ブドウ栽培者賞」を受賞し、さらなる躍進への弾みとなりました。





チロ・ビアンコ
SEGNO LIBRANDI Cirò Bianco



商品コード	006680	JAN/EAN	4907853066800
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,240
ブドウ品種	グレコ・ビアンコ		
格付	Cirò D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ガリオッポと同様、カラブリアの古代土着品種であるグレコ・ビアンコから造られたリブランディ社を代表する白ワイン。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。

“クリトーネ” カラブリア・ビアンコ
"Critone" Calabria Bianco



商品コード	006580	JAN/EAN	4907853065803
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,869
ブドウ品種	シャルドネ、ソーヴィニョン		
格付	Calabria I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

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。

チロ・ロザート
SEGNO LIBRANDI Cirò Rosato



商品コード	008180	JAN/EAN	8000729200752
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,240
ブドウ品種	ガリオッポ		
格付	Cirò D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ブドウはソフトプレスの後、モストの15%を抜き取ってからマセラシオンを行います(セニエ)。ストロベリーの香りなど繊細なアロマが楽しめる、若飲みタイプのロゼワイン。カラブリアだけでなく全世界で愛されているフレッシュでフルーティなワインです。

チロ・ロッソ・クラッシコ
SEGNO LIBRANDI Cirò Rosso Classico



商品コード	007880	JAN/EAN	4907853078803
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,240
ブドウ品種	ガリオッポ		
格付	Cirò D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

イタリアで古くから栽培されてきたブドウ品種、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。

“ドゥーカ・サンフェリーチェ” チロ・ロッソ・リゼルヴァ
"Duca Sanfelice" Cirò Rosso Riserva



商品コード	007881	JAN/EAN	4907853078810
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,420
ブドウ品種	ガリオッポ		
格付	Cirò D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

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年の古木から収穫されたブドウを使った、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。

“グラヴェッロ” カラブリア・ロッソ
"Gravello" Calabria Rosso

樽熟成



商品コード	007580	JAN/EAN	4907853075802
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥5,059
ブドウ品種	ガリオッポ、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Calabria I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

カラブリアの土着品種ガリオッポと国際品種カベルネ・ソーヴィニョンが絶妙にブレンドされた同社を代表する偉大な赤ワイン。ブレンド後アリエ産バリックで約12ヶ月熟成。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。“グラヴェッロ”は“グラーヴェ”(重大な)に縮小辞“-ello”を組みあわせた造語です。

SICILIA

VIVERA

ヴィヴェラ

VIVERA（創業2002年）

シチリア州カターニア県リングアグロッサ
95015 Linguaglossa(Catania)

世界遺産エトナ山が育むビオワイン

ヴィヴェラ社はシチリア東部、カターニアに位置する家族経営のワイナリーです。2002年に「他にはない最高のワインを生むブドウ畑に囲まれたワイナリーを造りたい」という思いから、エトナ山北東部のマルティネッラ地区に素晴らしい農地を購入しました。有機栽培したブドウから、畑の特性を活かしたその土地独自のワイン造りを行っています。

“アルトローヴェ” ビアンコ
"Altrove" Bianco

オーガニック



商品コード	006753	JAN/EAN	4907853067531
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,789
ブドウ品種	シャルドネ、カタラット、インツォリア		
格付	Terre Siciliane I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

パレルモの南、シチリア西部のコルレオーネにある畑で栽培された有機ブドウから造られる白ワイン。金色がかった麦わら色、洋ナシや柑橘類、トロピカルフルーツに花の香り。すがすがしく、長い余韻が印象的です。“アルトローヴェ”とは、「他の場所で」の意味です。畑のあるコルレオーネの景観が、自然の中で旅をしているような、まるで他の場所にいるかのような感覚を与えることからこの名がつけられました。

“テッラ・デイ・ソーニ” ロッソ
"Terra dei Sogni" Rosso

オーガニック
樽熟成



商品コード	027753	JAN/EAN	4907853277534
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,789
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン、シラー、プティ・ヴェルド、メルロー、ネレッロ・カップッチョ		
格付	Terre Siciliane I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

パレルモの南、シチリア西部のコルレオーネと、東部のエトナ近郊、リングアグロッサにある畑で栽培された有機ブドウから造られる赤ワイン。一部はステンレスタンクで、一部はフレンチオークのバリックで10ヶ月熟成させます。みずみずしいベリーや甘いスパイス等の香り、長く続く濃密なタンニンを持つ力強いワイン。“テッラ・デイ・ソーニ”とは「夢の大地」の意味で、感動と驚きをもたらすこのワインが生まれた土地のことを表現しています。

NEW

エトナ・ビアンコ
Etna Bianco

オーガニック



商品コード	026191	JAN/EAN	8055349710143
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,149
ブドウ品種	カリカンテ		
格付	Etna D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

エトナ山北東部の自社畑マルティネッラで有機栽培されたカリカンテのみを使用して造られる白ワインです。フレッシュな柑橘とアニスのアロマに、桃やパッションフルーツ、ほのかに硫黄のニュアンスが感じられます。口に含むとフレッシュでみずみずしい味わいが広がり、長い余韻が残ります。魚介類や野菜を使った料理と合わせてお楽しみいただけます。

NEW

エトナ・ロッソ
Etna Rosso

オーガニック



商品コード	027391	JAN/EAN	8055349710082
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥4,149
ブドウ品種	ネレッロ・マスカレーゼ		
格付	Etna D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

エトナ山北東部の自社畑マルティネッラで有機栽培されたネレッロ・マスカレーゼのみを使用して造られる赤ワインです。フレッシュなベリーの香りや、ほのかにスパイスやオレンジピールも感じる複雑な香りが広がります。ブドウ品種由来の、タンニンや余韻の長さがあり、しっかりと旨みのある味わいです。パスタ・アッラ・ノルマ、鴨肉のオレンジソース、ピスタチオと生エビのリゾットなど幅広い料理と合わせてお楽しみいただけます。魚介類と合わせる際の温度は、14℃がおすすめです。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

SICILIA

DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

ドゥーカ・ディ・サラパルータ

DUCA DI SALAPARUTA
(創業1824年)

シチリア州パレルモ県カステルダッチャ
Via Nazionale S.S., 113 - 90014 Casteldaccia(Palermo)

歴史あるシチリアの先駆的ワイナリー

1824年に創業した、シチリアの中でももっとも歴史がある造り手の一つです。
当時シチリアで隆盛を誇っていたサラパルータ公爵は、世界各国から訪れる大使や伯爵といったゲストをもてなすために所有地で採れるブドウからワインを造り始めました。現在シチリア全土に畑を所有し、シチリアの多様な性格のブドウをそれぞれに最も適した土地で栽培しています。コストパフォーマンスに優れたシチリアワイン、“コルヴォ”の造り手としても有名です。

ネーロ・ダーヴォラのポテンシャルを最大限に引き出したワイン〝ドゥーカ・エンリコ〞

三代目のオーナーであるエンリコ公爵の名を冠したワインです。エンリコ公爵はその当時の最先端であったフランス・ボルドーの醸造技術を学び、シチリアにその技術を持ちこむとともに、当時の最新設備を整え、ボルドーから醸造家を招聘するなどしてシチリアのワインを革命的に変えた人物でした。
ドゥーカ・ディ・サラパルータ社は、エンリコ公爵の功績を称えてシチリアではじめて、それまでは色味を濃くするために使われることが多かったネーロ・ダーヴォラを100%使用した“ドゥーカ・エンリコ”を造り、このシチリアを代表する地ブドウに高品質で長期熟成向きの力強いワインを造るポテンシャルがあることを証明しました。

ドゥーカ・ディ・サラパルータ・ブリュット
Duca di Salaparuta Brut



商品コード	006045	JAN/EAN	4907853060457
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,230
ブドウ品種	グレカニコ、シャルドネ		
格付	V.S.Q.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シュール・リーを施しているため独特の風味があり、バランスがとれたフレッシュでエレガントな辛口スプマンテ。長期間のシャルマー方式で造られています。フレッシュなフルーツとかすかなパンの香り、複雑でありながらバランスのとれた味わいです。

NEW

ドゥーカ・ディ・サラパルータ・ロゼ・ブリュット
Duca di Salaparuta Rosé Brut



商品コード	008049	JAN/EAN	8007063132763
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,230
ブドウ品種	フラッパート		
格付	V.S.Q.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シチリアの土着品種、フラッパートから造られる、バランスがとれたフレッシュでエレガントな辛口のロゼ・スプマンテ。長期間のシャルマー方式で造られています。フルーツやパンの皮の香り、心地よい酸味が特徴のフレッシュな味わいは、食前酒にぴったりです。

※2023年2月発売

“カラニカ” グリッロ
"Calanica" Grillo



商品コード	026041	JAN/EAN	8007063132268
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,820
ブドウ品種	グリッロ		
格付	Sicilia D.O.C.(D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シチリア島西部にある自社畑のブドウを100%手摘みで収穫。発酵後、シュール・リーの状態で2ヶ月、ステンレスタンクで熟成させています。グリッロ特有のセージやローズマリーなどのハーブ香と、広がりのある味わい、フレッシュさと長い余韻が特徴的です。

“カラニカ” シャルドネ
"Calanica" Chardonnay



商品コード	026040	JAN/EAN	8007063132244
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,820
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Terre Siciliane I.G.T.(I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シチリア島西部にある自社畑のブドウを100%手摘みで収穫。発酵後、シュール・リーの状態で2ヶ月、ステンレスタンクで熟成させています。エレガントさのあるフルーティな香り、果実味とフレッシュさが特徴的です。

“カドス” シチリア・ビアンコ
"Kados" Sicilia Bianco

樽発酵



商品コード	006007	JAN/EAN	4907853060075
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,689
ブドウ品種	グリッロ		
格付	Sicilia D.O.C.(D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

土着品種グリッロから造られる素晴らしい骨格とボディを持つ白ワイン。オーク樽でゆっくりと発酵させた後、セメントタンクで澱とともに熟成させています。花のような複雑な香りに、しっかりとした構成を持つフレッシュでなめらかな味わいです。“カドス”とは、古代にワインを休ませるのに使われていた素焼きの壺の名前です。

NEW

“センティエロ・デル・ヴェント” テッレ・シチリアーネ・ビアンコ
"Sentiero del Vento" Terre Siciliane Bianco

樽発酵



商品コード	026045	JAN/EAN	8007063132305
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,570
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ		
格付	Terre Siciliane I.G.T.(I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ネーロ・ダーヴォラなど黒ブドウをメインに栽培してきたシチリア中南部の自社畑で、新たに栽培が始まったヴェルメンティーノ。丁寧に手摘みで収穫した完熟のブドウから造られるセンティエロ・デル・ヴェントは、フルーツや地中海灌木の豊かな香りに、なめらかな口当たり、爽やかでミネラル感のある味わいが特徴で、名前の「風の通り道」を想起させます。

※2023年2月発売

“ビアンカ・ディ・ヴァルグァルネーラ” テッレ・シチリアーネ・ビアンコ
"Bianca di Valguarnera" Terre Siciliane Bianco

樽発酵
樽熟成



商品コード	006043	JAN/EAN	4907853060433
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥6,810
ブドウ品種	インツォリア		
格付	Terre Siciliane I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

創業者ジュゼッペ公の館“ビアンカ・ディ・ヴァルグァルネーラ”(ヴァルグァルネーラの白い館)の名を冠したワイン。オークのバリックでゆっくりと発酵、澱とともに約8ヶ月熟成させて造られます。高貴な雰囲気があり、複雑で深みのあるドライフルーツやナッツのような香りと、しっかりとしたボディのエレガントなワインです。

“カラニカ” ロゼ
"Calanica" Rosa



商品コード	008044	JAN/EAN	8007063132220
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,820
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ、他		
格付	Terre Siciliane I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

自社畑のシチリアの土着品種をクリオマセラシオン後に発酵。ステンレスタンクで熟成させ、ボトリング後1ヶ月の瓶内熟成を経てリリース。淡く輝きのあるロゼ色で、柑橘系の香りの中に白桃のニュアンス。華やかな香りと軽快な飲み口が魅力です。

“カラニカ” シラー
"Calanica" Syrah



商品コード	027741	JAN/EAN	8007063132282
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,820
ブドウ品種	シラー		
格付	Terre Siciliane I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シチリア西部の自社畑のシラーを100%手摘みで収穫。シチリアの伝統に則り、6～8日のマセラシオンと発酵を行い、その後マロラクティック発酵。シュールリーの状態で2ヶ月間、ステンレスタンクで熟成させます。複雑で凝縮感のあるアタックはフルーティさと赤い果実や黒コショウをはじめとしたスパイスのニュアンス。味わいに広がりがあり、小慣れたタンニンが感じられ品種の特徴がよく現れています。

“カラニカ” フラッパート
"Calanica" Frappato



商品コード	027740	JAN/EAN	8007063132206
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,820
ブドウ品種	フラッパート		
格付	Sicilia D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シチリア中南部の自社畑のフラッパートを100%手摘み収穫。華やかなアロマを抽出するためクリオマセラシオンの後、発酵。ステンレスタンクで2ヶ月間熟成させています。フラッパートらしい、バラやスミレの華やかでバランスのとれた香りに、やわらかいタンニンのなめらかな口当たり。長く続くアロマティックな余韻が特徴的です。

NEW

“カラニカ” ネーロ・ダーヴォラ
"Calanica" Nero d'Avola



商品コード	020178	JAN/EAN	8007063132886
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,820
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ		
格付	Sicilia D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シチリア西部中央に位置する自社畑のネーロ・ダーヴォラを100%手摘みで収穫。シチリアの伝統にのっとり、マセラシオンと発酵を行い、その後マロラクティック発酵。2～3ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。紫がかった深いルビーレッド。香りは濃厚で、マラスカチェリーやラズベリーを感じます。なめらかな口当たりで、しっかりとしたボディとアロマティックな余韻が残ります。

※2023年2月発売

“パッソ・デッレ・ムーレ” シチリア・ロッソ
"Passo delle Mule" Sicilia Rosso

樽熟成



商品コード	007551	JAN/EAN	4907853075512
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,250
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ		
格付	Sicilia D.O.C. (D.O.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

乾燥に強く、ゆっくりと完熟するネーロ・ダーヴォラの成育に適したミクロクリマ(微気候)を持つシチリア南部の自社畑“パッソ・デッレ・ムーレ”(ラバの小径)から収穫されたブドウを醸造、約10ヶ月オーク樽とセメントタンクで熟成させました。マラスカチェリー、ラズベリー、スパイスやバニラの香り、ピロードのようななめらかさと上品なタンニンが特徴です。

“ドゥーカ・エンリコ” テッレ・シチリアーネ・ロッソ
"Duca Enrico" Terre Siciliane Rosso

樽熟成



商品コード	007042	JAN/EAN	4907853070425
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥9,350
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ		
格付	Terre Siciliane I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	フル	飲み口	辛口

シチリア島南西部に位置する畑の、収量を抑え、厳選したブドウをつかい、オーク樽で18ヶ月以上熟成させています。円熟したなめらかさと余韻の長さが特徴の、気品に満ちたワインです。フランス・ボルドーの有名ワイナリーで学び、その後、ドゥーカ・ディ・サラパルータのワインの品質向上に多大なる貢献をしたエンリコ公爵“ドゥーカ・エンリコ”に捧げられたワイン。

“アラ”
"Ala" Antico Liquorvino Amarascato

限定

樽熟成



商品コード	007556	JAN/EAN	80358770
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥2,779
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ		

赤ワインをオーク樽で熟成させ、マラスカ(サクランボ)の葉に浸したアルコールで香りをつけています。アーモンドやブラックチェリーの香り、温かみのある甘い味わいです。「翼」という意味のアラ。3代目のエンリコ公爵が、チョコレートが大好きな妻のために造ったワインです。チョコレートや、アーモンドペストリーのような濃厚なお菓子とよく合います。

テッレ・ダガラ

“テッレ・ダガラ” ビアンコ
"Terre d'Agala" Bianco



商品コード	006910	JAN/EAN	8007063130561
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,269
ブドウ品種	インツォリア、他		
格付	Terre Siciliane I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、爽やかで軽やかな飲み心地の白ワイン。輝く麦わら色に、濃厚でフルーティな香り。生き生きとした酸と果実味が調和した、辛口でバランスのよいワインです。

“テッレ・ダガラ” ロッソ
"Terre d'Agala" Rosso

樽熟成



商品コード	027510	JAN/EAN	8007063130578
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,269
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ、他		
格付	Terre Siciliane I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

黒ブドウの栽培に適したシチリア中東部のブドウを使用し、大樽で熟成して造られます。マラスカチェリーなどの華やかで軽やかな香りにバランスがとれた味わいで、心地よい余韻が残ります。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

Corvo
コルヴォ

その昔、ブドウ畑にやってきた一羽のカラスが毎日うるさく鳴いて人々が困っていた時、動物と話ができる修道僧が静かにしてくれるよう頼んだところ、コルヴォ（カラス）の名前を忘れず大切にするなら二度と邪魔をしないと約束してくれたというシチリアの神話から生まれました。土着品種それぞれの特徴が最大限に表現され、さらにコストパフォーマンスの面からもシチリアワインの個性や心地よさが表現されており世界中で愛されています。

コルヴォ・ビアンコ
Corvo Bianco



商品コード	006041	JAN/EAN	8007063121019
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,700
ブドウ品種	インツォリア、グレカニコ		
格付	Terre Siciliane I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シチリア産の伝統的なブドウのみを使って造られた白ワイン。ワイナリー設立時から造られている伝統的なワインです。南イタリアの太陽の恵みを受けた心地よい酸味とフルーティな味わいは、シチリア産ながらイタリア全土で広く愛されています。

コルヴォ・ロゼ
Corvo Rosé



商品コード	008048	JAN/EAN	8007063121408
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,700
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ、ネレッロ・マスカレーゼ、他		
格付	Terre Siciliane I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シチリアのブドウをバランスよくブレンドした、個性的な味わいの辛口ロゼ。口に含むとほのかな苦みとすっきりとした酸味が広がり、後味にもその味わいが楽しめます。

コルヴォ・ロッソ
Corvo Rosso

樽熟成



商品コード	007041	JAN/EAN	8007063121033
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,700
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ、ネレッロ・マスカレーゼ		
格付	Terre Siciliane I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

ワイナリーが設立された1824年に造られた長い歴史を持つワイン。ブドウは手摘みで収穫後、マロラクティック発酵させ、オーク樽で熟成。生き生きとした深いルビー色、持続性と奥行きのある香りとバランスのとれた味わいが特徴です。

SICILIA

CANTINE FLORIO 1833

フローリオ
FLORIO（創業1833年）

シチリア州トラパニ県マルサラ
Via Vincenzo Florio, 1 - 91025 Marsala (Trapani)

歴史あるマルサラのトップに君臨する老舗メーカー



シチリアが世界に誇るマルサラワインは、1773年に誕生したと言われています。マルサラワインは、スペインのシェリー酒やポルトガルのポート酒などと並んで、長期輸送に耐え得るよう酒精強化したワインです。海運業で成功を収めたシチリア人、ヴィンチェンツォ・フローリオ氏が1833年に創業したフローリオ社は、マルサラワインの製造者としてトップシェアを誇り、シチリア島の西端の町マルサラ、アラビア語で「神（アラー）の港」を意味するこの町で、マルサラワインをはじめとする高品質なワイン造りを行っています。

フローリオは、2014年ビベンダ誌のベストワイナリーに選ばれました。

マルサラ・スペリオーレ・セッコ
Marsala Superiore Secco

樽熟成



商品コード	006471	JAN/EAN	8004730000950
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥2,580
ブドウ品種	グリッロ、カタラット		
格付	Marsala D.O.C.（D.O.P.）		

木樽で30ヶ月以上熟成させて造られるマルサラワイン。黄金色を帯びた琥珀色。レーズンやバニラの香り。心地よい、ビターアーモンドとレーズンを思わせる味わいが特徴です。食後酒として、また、肉料理などの風味づけにも活用できます。

マルサラ・スペリオーレ・ドルチェ
Marsala Superiore Dolce

樽熟成



商品コード	006472	JAN/EAN	8004730000028
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥2,580
ブドウ品種	グリッロ、カタラット		
格付	Marsala D.O.C.（D.O.P.）		

木樽で30ヶ月以上熟成させて造られるマルサラワイン。黄金色を帯びた琥珀色。レーズンやバニラの香り。ふくよかな口当たりで、アーモンドとレーズンを思わせる味わいが特徴です。食後酒としてカッサータなどシチリア地方のデザートと一緒に、また、ティラミス等のデザートの風味づけに最適です。

“タルガ” マルサラ・スペリオーレ・リゼルヴァ
"Targa" Marsala Superiore Riserva

樽熟成



商品コード	006482	JAN/EAN	80358756
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥2,740
ブドウ品種	グリッロ		
格付	Marsala D.O.C.（D.O.P.）		

1800Lのオーク樽で7年以上熟成させたリゼルヴァタイプのマルサラワインです。トパーズのような輝きのある琥珀色。ナツメヤシやアプリコット、煮詰めたプルーンの豊かな香りは、デザートワインに最適です。焼き菓子やドライフルーツ、ナッツと合わせてお楽しみください。

モルシ・ディ・ルーチェ
Morsi di Luce

樽熟成



商品コード	006477	JAN/EAN	4907853064776
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥3,090
ブドウ品種	ズィビッボ（モスカート・ディ・アレッサンドリア）		
格付	Terre Siciliane I.G.T.（I.G.P.）		

アフリカとシチリアの中間に位置するパンテッレリーア島で栽培されたズィビッボを、フローリオ社で醸造、瓶詰めしたデザートワインです。“モルシ・ディ・ルーチェ”とは、南イタリアの強烈な太陽が眩しく島を照らすさまを意味します。ハチミツやライムの皮を思わせる味わいが印象的。冷やして食後酒としてお楽しみください。

“グラン・シェフ” マルサラ・フィーネ
"Gran Chef" Marsala Fine

樽熟成



商品コード	006473	JAN/EAN	8004730000011
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥2,390
ブドウ品種	カタラット		
格付	Marsala D.O.C.（D.O.P.）		

“グラン・シェフ”の名の通り、主に料理用として使われます。肉料理のソースなどに幅広く活躍します。



SARDEGNA

セッラ&モスカ
SELLA&MOSCA
（創業1899年）

サルデーニャ州サッサリ県アルゲーロ
Localita i Piani - 07041 Alghero(Sassari)

ガンベロ・ロッソ最優秀受賞ワイナリー

セッラ＆モスカ社はサルデーニャで1世紀以上の歴史を持ち、土着品種の新たな可能性にチャレンジし続ける「サルデーニャワインに新しい可能性を開いたワイナリー」ともいえる存在です。2013年にはガンベロ・ロッソ誌「イタリアワインガイド」で"ワイナリー・オブ・ザ・イヤー"を受賞、カベルネ・ソーヴィニョン100%のマルケーゼ・ディ・ヴィッラマリーナが同誌で16回もトレ・ビッキエーリを獲得するなど、サルデーニャの実力派ワイナリーです。



セッラ＆モスカ社が大切に守ってきた希少品種〝トルバート〟

土着品種の価値を高めることを信念に持ち、ワイン造りに取り組んでいます。中でもトルバート種はサルデーニャの地ブドウで、病原菌に対する耐性が弱く、また他の品種に比べて晩熟で収穫量が安定しないなど（実が熟す前に病気になるリスクがさらに高い）栽培が非常に困難であるとされています。そのようなトルバート種の栽培にセッラ＆モスカ社はいち早く取り組み、大切に守ってきました。セッラ＆モスカのトルバートから生まれる軽やかでみずみずしく、エレガントな魅力に富むワインは高い評価を得ています。

トルバート・スプマンテ・ブリュット
Torbato Spumante Brut



商品コード	006025	JAN/EAN	8006725102809
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,339
ブドウ品種	トルバート		
格付	Alghero D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

スペインに起源を持つトルバートは、セッラ&モスカ社が大切に守り、栽培してきた地ブドウです。レモン色を帯びた淡い麦わら色、ブドウの特徴がよく表現された軽く、エレガントさもあるフルーティな香り。生き生きとしてフレッシュな味わいながら、トルバート種独特の繊細なアロマを感じるスプマンテです。

“イ・ピアーニ” ビアンコ
"I Piani" Bianco

スクリュー



商品コード	026052	JAN/EAN	8006725000341
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,409
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ、トルバート、ヌラーグス		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

アルゲーロの北部、日当たりが大変よく海からの風が心地よい、ブドウ栽培に最適な土地にあるセッラ&モスカ社の畑で栽培されたブドウを使って造られるワイン。雲ひとつない空の下でアロマ豊かなワインが生まれます。サルデーニャの地ブドウと、地中海地方のブドウをブレンドして造られるこのワインは、しっかりしたミネラル感があり、前菜やシーフードとの相性が抜群です。

ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ
Vermentino di Sardegna



商品コード	006663	JAN/EAN	8006725100010
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,609
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ		
格付	Vermentino di Sardegna D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

サルデーニャ島特有のブドウ品種、ヴェルメンティーノならではの白い花の香りが感じられます。軽やかで爽やかな味わいが特徴です。

“テッレ・ビアンケ” トルバート・アルゲーロ
"Terre Bianche" Torbato Alghero



商品コード	006666	JAN/EAN	8006725100232
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥2,339
ブドウ品種	トルバート		
格付	Alghero D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“テッレ・ビアンケ”とは「白い大地」という意味。石灰質の多い白い畑からの命名です。スペインに起源を持つトルバートは、セッラ&モスカ社がそのポテンシャルを見出し、守り続けている品種です。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言えます。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

SARDEGNA
［サルデーニャ州］

“モンテオーロ” ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ・スペリオーレ
"Monteoro" Vermentino di Gallura Superiore



商品コード	006665	JAN/EAN	8006725000501
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,410
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ		
格付	Vermentino di Gallura D.O.C.G.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

完熟したヴェルメンティーノから造られるサルデーニャ州唯一のD.O.C.G.ワイン。繊細でフローラルかつ複雑なアロマを持ち、口当たりはまろやか。すっきりとした酸としっかりとしたボディが様々な料理によく合います。

“テッレ・ビアンケ・キュヴェ161” トルバート・アルゲーロ
"Terre Bianche Cuvée 161" Torbato Alghero

樽熟成



商品コード	006139	JAN/EAN	8006725101529
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,649
ブドウ品種	トルバート		
格付	Alghero D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

セッラ&モスカ社が守ってきた希少なブドウ、トルバート100%で造られた白ワイン。“テッレ・ビアンケ”の限定版として発売されるこのキュヴェ161は、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。アルゲーロの161番の畑では収量を低く抑えた栽培が行われています。石灰岩の豊かな土壌特性が独特の味わいをもたらします。

“イ・ピアーニ” ロッソ
"I Piani" Rosso

スクリュー



商品コード	027752	JAN/EAN	8006725100416
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,409
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン、カンノナウ、サンジョヴェーゼ		
格付	Isola dei Nuraghi I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

アルゲーロの北部、日当たりが大変よく海からの風が心地よい、ブドウ栽培に最適な土地にあるセッラ&モスカ社の畑で栽培されたブドウを使って造られるワイン。雲ひとつない空の下でアロマ豊かなワインが生まれます。デイリーワインとして、またグラスワインとして提供するアイテムとして最適です。優しく軽やかな味わいで、ローストした赤身肉や、チーズともよく合います。

カンノナウ・ディ・サルデーニャ
Cannonau di Sardegna



商品コード	007678	JAN/EAN	8006725100386
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,880
ブドウ品種	カンノナウ		
格付	Cannonau di Sardegna D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

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。

カンノナウ・ディ・サルデーニャ・リゼルヴァ
Cannonau di Sardegna Riserva

樽熟成



商品コード	007636	JAN/EAN	8006725100256
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥2,699
ブドウ品種	カンノナウ		
格付	Cannonau di Sardegna D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

サルデーニャ島特有のブドウ品種カンノナウを合計24ヶ月以上（そのうち12ヶ月以上大樽）熟成させて造る赤ワイン。ブルーベリーやブラックベリーを思わせる、華やかで果実感あふれる味わいが特徴です。

“テッレラーレ” カリニャーノ・デル・スルチス
"Terrerare" Carignano del Sulcis

樽熟成



商品コード	007783	JAN/EAN	8006725100881
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥2,789
ブドウ品種	カリニャーノ		
格付	Carignano del Sulcis D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

サルデーニャ島南西部で栽培されたカリニャーノをバリックで8ヶ月熟成させました。ソフトなタンニンが心地よく、地中海性灌木の香りも感じられるエレガントな赤ワインです。

“タンカ・ファッラ” アルゲーロ
"Tanca Farra" Alghero

樽熟成



商品コード	007784	JAN/EAN	8006725100249
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥3,590
ブドウ品種	カンノナウ、カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Alghero D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

国際品種のカベルネ・ソーヴィニョンと、サルデーニャ島特有のブドウ品種を使用。発酵後にブレンドし、フレンチオークのバリックと大樽で12ヶ月熟成し、その後3ヶ月瓶内熟成。華やかで深みのある熟成香とまろやかな口当たりが特徴です。

“マルケーゼ・ディ・ヴィッラマリーナ” アルゲーロ
"Marchese di Villamarina" Alghero

樽熟成



商品コード	007651	JAN/EAN	8006725100096
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥8,119
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Alghero D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

フレンチオーク（トロンセ産）のバリックで18ヶ月、さらに伝統的な大樽で12ヶ月熟成させた贅をつくしたワイン。極めてまろやかな口当たりと樽香とのハーモニーが絶妙な、評価の高い逸品です。

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

MONTELIBERO

モンテリーベロ
MONTELIBERO

信頼と伝統のブランド

「モンテリーベロ」とは、イタリア語で山を意味する「モンテ」と自由を意味する「リーベロ」を組み合わせた、モンテ物産のオリジナルブランドです。様々なシーンで、より自由にワインをお楽しみいただきたいという思いを込めて、厳選された高品質なワインを、イタリア各地より手ごろな価格でお届けします。

モンテリーベロ・スプマンテ・ブリュット・ビアンコ
Montelibero Spumante Brut Bianco



商品コード	006281		006081
JAN/EAN	8021078001579		8021078001548
内容量	375ml×12本		750ml×12本
参考小売価格	※		※
ブドウ品種	トレッビアーノ、シャルドネ、他		
格付	V.S.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

すっきりとした味わいの辛口スプマンテです。心地よいフルーティな香りと爽やかさ、そして余韻の残る味わいが特徴です。(ヴェネト州産)

“エチケッタ・オーロ” モンテリーベロ・スプマンテ・ブリュット
Montelibero Spumante Brut "etichetta ORO"



商品コード	006509	JAN/EAN	8021078001562
内容量	750ml×12本	参考小売価格	※
ブドウ品種	グレーラ、ビアンケッタ、ヴェルディーゾ、他		
格付	V.S.Q.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

リザーブワインを加え、古木のブドウや複数のブドウ品種を使用し、複雑性に富んだ味わいに仕上げました。繊細でやわらかい泡、バナナやヘーゼルナッツの香りが、ドライな味わいに心地よい風味を与えています。
(ヴェネト州産)

モンテリーベロ・スプマンテ・ロゼ
Montelibero Spumante Rosé



商品コード	008081	JAN/EAN	8021078001555
内容量	750ml×12本	参考小売価格	※
ブドウ品種	ラボーゾ		
格付	V.S.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

きれいなサーモンピンクのスプマンテをグラスに注ぐと、それだけで食卓が華やぎます。黒ブドウから造られる口ゼワインは、タンニンなどのブドウの持つエキス分が多く、豊かな風味が味わえます。(ヴェネト州産)

モンテリーベロ・トレッビアーノ・デル・ルビコーネ
Montelibero Trebbiano del Rubicone

スクリュー



商品コード	006584		006414
JAN/EAN	8000160650123		8000160650130
内容量	750ml×12本		1.5L×6本
参考小売価格	※		※
ブドウ品種	トレッビアーノ、他		
格付	Rubicone I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

トレッビアーノ主体で造られた白ワインです。花やフルーツを思わせる繊細な香り。爽やかでフルーティな、バランスのとれた味わいです。ラベルのモニュメントはボローニャの「サン・ペトローニオ大聖堂」です。(エミリア・ロマーニャ州産)

モンテリーベロ・ピノ・グリージオ・デッレ・ヴェネツィエ
Montelibero Pinot Grigio delle Venezie

スクリュー



商品コード	026141	JAN/EAN	4907853261410
内容量	750ml×12本	参考小売価格	※
ブドウ品種	ピノ・グリージオ		
格付	Delle Venezie D.O.C. (D.O.P)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

果皮を除き、約16～18℃の温度管理下で発酵。ステンレスタンクのみで醸造しています。ハチミツやリンゴ、野生の草花の香りを感じます。生き生きとしていてフレッシュな味わいで、洋ナシを感じる余韻が心地よく続きます。生牡蠣などのシーフード、カルパッチョ、魚のグリル、白身肉やピッツァ、フレッシュチーズなど、様々な食事と相性のよいワインです。(ヴェネト州産)

モンテリーベロ・シャルドネ
Montelibero Chardonnay

スクリュー



商品コード	026053	JAN/EAN	4907853260536
内容量	750ml×12本	参考小売価格	※
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Vino		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

果皮を除き、約16～18℃の温度管理下で発酵。ステンレスタンクのみで醸造しています。明るい麦わら色で、グレープフルーツや洋ナシ、アプリコットなどを感じるフレッシュなアロマ。エレガントなミネラルを感じる余韻が心地よく続きます。前菜全般、魚のグリル、白身肉などと相性のよい白ワインです。

モンテリーベロ・サンジョヴェーゼ・デル・ルビコーネ
Montelibero Sangiovese del Rubicone

スクリュー



商品コード	007584		007414
JAN/EAN	8000160650147		8000160650154
内容量	750ml×12本		1.5L×6本
参考小売価格	※		※
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、他		
格付	Rubicone I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

サンジョヴェーゼを主体に造られた赤ワインです。スミレを思わせる繊細な香り。爽やかでフルーティ。心地よいタンニンがあり、余韻にかすかなほろ苦さが感じられます。ラベルのモニュメントはボローニャの「アズィネッリ家とガリセンダ家の塔」です。(エミリア・ロマーニャ州産)

モンテリーベロ・カベルネ・ソーヴィニョン・トレヴェネツィエ
Montelibero Cabernet Sauvignon Trevenezie

スクリュー
樽熟成



商品コード	027775	JAN/EAN	4907853277756
内容量	750ml×12本	参考小売価格	※
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン		
格付	Trevenezie I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

完熟したブドウを収穫し、果皮とともに28℃の温度管理下で発酵、約15日間マセラシオンします。ボトリング前に短期間オーク樽で熟成させて、ワインに深みを持たせました。深いルビーレッドの色調で、果実味が豊かな味わいにスパイシーさも感じます。ピッツァや肉のグリル、熟成チーズなどと合わせてお楽しみください。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

VINI ORIGINALI
［モンテ物産オリジナルワイン］

モンテリーベロ・ネーロ・ダーヴォラ・シチリア
Montelibero Nero d'Avola Sicilia

スクリュー



商品コード	007432	JAN/EAN	8000160650079
内容量	1.5L×6本	参考小売価格	※
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ		
格付	Sicilia D.O.C.（D.O.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

世界中で人気上昇中のシチリア島の土着品種ネーロ・ダーヴォラ。標高の高い畑のブドウから造られた、香りの華やかなまろやかでバランスがとれたワインです。ラベルのモニュメントはシチリア島の世界遺産「ノトの大聖堂」です。（シチリア州産）

ROMEO & JULIET
ロミオ＆ジュリエット
ROMEO & JULIET

シェークスピアの愛の物語をワインにしました

シェークスピアの戯曲“ロミオ&ジュリエット”にちなんだワインブランドです。ヴェネト州のブドウから造られたほんのりとした甘みの心地よい味わいのワインです。
※すべてヴェネト州産のワインです。

ロミオ＆ジュリエット・ビアンコ
Romeo & Juliet Bianco Veronese

スクリュー
750ml



商品コード	006210	006010
JAN/EAN	8000160650499	8000160650482
内容量	375ml×12本	750ml×12本
参考小売価格	¥850	¥1,269
ブドウ品種	トレッビアーノ、ガルガーネガ、他	
格付	Veronese I.G.T.（I.G.P.）	
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シェークスピアの「ロミオとジュリエット」の舞台となった、ヴェローナ近郊で造られた白ワインです。ほんのりと甘みが感じられ、口当たりがよく爽やかな飲み心地です。

ロミオ＆ジュリエット・ロッソ
Romeo & Juliet Rosso Veronese

スクリュー
750ml



商品コード	007210	007010
JAN/EAN	8000160650475	8000160650468
内容量	375ml×12本	750ml×12本
参考小売価格	¥850	¥1,269
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン、コルヴィーナ、他	
格付	Veronese I.G.T.（I.G.P.）	
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

シェークスピアの「ロミオとジュリエット」の舞台となった、ヴェローナ近郊で造られた赤ワインです。ブドウの果実味を活かした、ほんのりとした甘みとソフトな口当たりが特徴の赤ワインです。

BUONAVITA
ブォナ・ヴィータ
BUONA VITA

美味しい人生を！

日常気軽にお楽しみいただけるイタリア産デイリーワインのブランド“ブォナ・ヴィータ”。いろいろなお料理と合わせてお楽しみいただけます。

ブォナ・ヴィータ・ビアンコ
Buona Vita Bianco

スクリュー



商品コード	006437	JAN/EAN	8000128174463
内容量	1.5L×6本	参考小売価格	※
ブドウ品種	シャルドネ、トレッビアーノ		
格付	Vino		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

国際品種のシャルドネと、イタリアでポピュラーな白ブドウのひとつ、トレッビアーノから造られます。シャルドネが、ワインに繊細な桃や柑橘類などを思わせるよりしっかりした芳香を与え、フレッシュで、少しミネラルを感じる味わい。食前酒として、また魚やリゾット、白身肉の料理とよく合います。

ブォナ・ヴィータ・ロッソ
Buona Vita Rosso

スクリュー



商品コード	027437	JAN/EAN	8000128174470
内容量	1.5L×6本	参考小売価格	※
ブドウ品種	メルロー、モンテプルチアーノ		
格付	Vino		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

国際品種のメルローと、中部イタリアを中心に栽培されているモンテプルチアーノから造られた赤ワインです。モンテプルチアーノが、赤い果実やブルーベリー、ハーブのより複雑な香りをもたらし、豊かでまるみのある、心地よい風味が感じられる味わい。バランスのとれた味わいは、パスタやリゾット、赤身肉とお楽しみいただくのにぴったりです。

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

その他

プリミ・ビアンコ
Primi Bianco

スクリュー



商品コード	026051	JAN/EAN	4907853260512
内容量	750ml×12本	参考小売価格	※
ブドウ品種	トレッビアーノ、ヴェルディッキオ、シャルドネ		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

飲みやすく、カジュアルに楽しめる白ワイン。フローラルでフルーティな香りに、フレッシュで爽やかな味わい、キレのある酸味とエレガントなフィニッシュが特徴です。ブドウの収穫、運搬、破砕から搾汁に至るまで細心の注意が払われ、温度管理されたステンレスタンクで発酵・静置後、低温でボトリングされます。シーフード料理や、野菜のキッシュとの相性が抜群です。

プリミ・ロッソ
Primi Rosso

スクリュー



商品コード	027766	JAN/EAN	4907853277664
内容量	750ml×12本	参考小売価格	※
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

イタリアを代表する黒ブドウで、国内栽培面積の約10%を占めるサンジョヴェーゼと、アブルッツォ州やマルケ州をはじめとする中部イタリアで主に栽培され、ソフトな味わいが人気のモンテプルチアーノから造られる、魅力的で複雑性のある赤ワイン。フルーティで爽やかなチェリーなどの豊かなフルーツの香りに、バランスのとれた酸味が特徴です。肉を使ったパスタや、グリル、ローストした肉料理とよく合います。

“ピノピノ” フリッツァンテ
"Pino Pino" Frizzante

スクリュー



商品コード	006960	JAN/EAN	8056457510809
内容量	750ml×12本	参考小売価格	¥1,439
ブドウ品種	ピノ・ネーロ		
格付	Provincia di Pavia I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

黒ブドウのピノ・ノワールから造った白ワインです。フレッシュでエレガントな味わいのフリッツァンテ（弱発泡性ワイン）で、非常に飲みやすく心地よいワインです。（ロンバルディア州産）

“レ・ヴァカンツェ” シャルドネ・フリッツァンテ
"Le Vacanze" Chardonnay Frizzante Trevenezie



商品コード	006761	JAN/EAN	4907853065612
内容量	750ml×12本	参考小売価格	※
ブドウ品種	シャルドネ		
格付	Trevenezie I.G.T. (I.G.P.)		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

シャルドネから造られたフリッツァンテ（弱発泡性ワイン）。“レ・ヴァカンツェ”＝バカンスという名前にふさわしい軽やかで若々しい味わいが特徴です。

イル・サローネ
Il Sarone



商品コード	027527	JAN/EAN	8033765187091
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,300
ブドウ品種	ネグロアマーロ、プリミティーヴォ、モンテプルチアーノ、ネーロ・ダーヴォラ		
格付	Vino		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

産地を限定せず、イタリア各地の契約栽培農家から厳選したブドウから造られる赤ワイン。華やかな香りと、果実味にあふれた、まろやかでバランスのとれた味わいが魅力です。

BIB（バッグ・イン・ボックス）

ドニーニ・ビアンコ
Donini Bianco



商品コード	006402	JAN/EAN	8000160609312
内容量	3L×4箱	参考小売価格	※
ブドウ品種	ガルガーネガ、フィアーノ、シャルドネ		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

ガルガーネガ主体で造られるフレッシュな味わいでフルーティな白ワインです。爽やかな味わいで、デイリーワインやお料理などに、幅広くお使いいただけます。

ドニーニ・ロッソ
Donini Rosso



商品コード	027422	JAN/EAN	8000160609329
内容量	3L×4箱	参考小売価格	※
ブドウ品種	コルヴィーナ、メルロー		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

コルヴィーナ、メルローをブレンドしたフレッシュな味わいの赤ワインです。豊かな果実味が感じられる、軽やかでバランスのとれた味わいで、デイリーワインやお料理などに、幅広くお使いいただけます。

ロンコ “ベッカッチャ” ビアンコ
Ronco "Beccaccia" Bianco



商品コード	006450	JAN/EAN	8011510001991
内容量	5L×3箱	参考小売価格	※
ブドウ品種	トレッビアーノ、他		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

トレッビアーノをメインに使用したフレッシュかつフルーティで軽やかな味わいの白ワインです。デイリーワインや調理用ワインとして最適です。

ロンコ “ベッカッチャ” ロッソ
Ronco "Beccaccia" Rosso



商品コード	007450	JAN/EAN	8011510002004
内容量	5L×3箱	参考小売価格	※
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、他		
格付	Vino		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

サンジョヴェーゼをメインに使用した奥深い香りと軽いタンニンが心地よい爽やかな味わいの赤ワインです。デイリーワインや調理用ワインとして最適です。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

TURÁ

トゥラ
TURA'

“トゥラ”シリーズは、現地では1970年代にフリッツァンテのリリースを皮切りに、イタリア国内小売店販売数年間約520万本を記録(※)するなど大ヒットを収め、イタリア国民に愛される、定番デイリーワインとして安定した人気を博しています。イタリア国内での販売を主としており、2021年に初めて日本に入荷されたブランドです。リーズナブルにイタリア本場の味わいをお楽しみいただけます。
※シリーズ累計、2020年実績

“トゥラ”スプマンテ・エクストラ・ドライ
"Tura'" Spumante Extra Dry



商品コード	026020	JAN/EAN	8000160615429
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥1,069
ブドウ品種	グレーラ		
格付	V.S.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

イタリア国内で人気を博しており、イタリア人に選ばれるワインとして2021年に発売されました。黄色にうっすらと緑色の輝きが見え、白桃のような繊細な香りがただようアロマを感じます。しっかりとしたうまみがあり、繊細でフルーティなアフターテイストが続きます。イタリア料理はもちろん、寿司、天ぷら、餃子、焼き鳥、とんかつなど日本食にも幅広く合わせていただけるワインです。

季節限定ワイン

“チョコレート・チューブ”プリミティーヴォ
"Chocolate Tube" Primitivo

限定

樽発酵 樽熟成



商品コード	027514	JAN/EAN	7340048603324
内容量	750ml×6本	参考小売価格	季節限定品のため未定
ブドウ品種	プリミティーヴォ		
格付	Puglia I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	フル	飲み口	辛口

凝縮感あるイタリア・プーリア州産の辛口赤ワインにロースト香をプラスし、カカオを思わせる風味を感じさせる大人の味わいに仕上げたワインです。プリミティーヴォならではの果実味、カカオの風味。濃厚で程よいタンニン、ロースト香がチョコレートを思わせるバレンタイン限定のスペシャルアイテムです。（冬季限定商品）

“ピノピノ”ロゼ・フリッツァンテ
"Pino Pino" Rosé Frizzante

限定

スクリュー



商品コード	008060	JAN/EAN	8056457511219
内容量	750ml×6本	参考小売価格	季節限定品のため未定
ブドウ品種	ピノ・ネーロ		
格付	Provincia di Pavia I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ライト	飲み口	辛口

ピノ・ネーロから造られたロゼ・フリッツァンテ（弱発泡性ワイン）。フレッシュでエレガント、複雑な味わいを感じられつつも非常に飲みやすく、心地よいワインです。
（春季限定商品）

バンフィ／Banfi

コステ・ロゼ・トスカーナ
Cost'è Rosé Toscana

限定



商品コード	008036	JAN/EAN	8015674040476
内容量	750ml×6本	参考小売価格	季節限定品のため未定
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、ヴェルメンティーノ		
格付	Toscana I.G.T.（I.G.P.）		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

“コステ”は、トスカーナ方言で「この場所」を意味する“コスティ”と、イタリア語で海岸を意味する“コスタ”を合体させた造語です。その名の通り、バンフィ社が位置するモンタルチーノで栽培されるサンジョヴェーゼと、トスカーナ沿岸地域で栽培されるヴェルメンティーノから造られます。サンジョヴェーゼが生み出す骨格としっかりとしたボディ、ヴェルメンティーノの溌剌さが見事に融合した、芳醇な香りと複雑な味わいのロゼワインです。（春季限定商品）

セッラ＆モスカ／Sella & Mosca

トルバート・スプマンテ・ロゼ・ブリュット
Torbato Spumante Rosé Brut

限定



商品コード	008107	JAN/EAN	8006725103325
内容量	750ml×6本	参考小売価格	季節限定品のため未定
ブドウ品種	トルバート、カンノナウ		
格付	V.S.		
ボディ	ミディアム	飲み口	辛口

アルゲーロで育つトルバートと、カンノナウから造られるセッラ＆モスカ社ならではのロゼ・スプマンテです。繊細でエレガントな味わいを表すような、美しいパウダーピンクの色調。トルバート種特有の、フローラルで柑橘を感じるアロマに、チェリーや白桃が香ります。生き生きとしてきれいな酸があり、ソフトな余韻が心地よく続きます。
（春季限定商品）

DONELLI 1915

ドネリ
DONELLI

ドネリ社はエミリア・ロマーニャ州中央部で有名な爽やかなスパークリングワイン、ランブルスコの代表的なワイナリーです。ワイン造りに用いられる、トレッビアーノ種やマルヴァジーア種、ランブルスコ種などのブドウを使って、スパークリンググレープジュースも作っています。

グレープ・スパークリング・ビアンコ
Grape Sparkling Juice Bianco "Scaglietti Bottle"



商品コード	005778
JAN/EAN	8008920654374
内容量	750ml×6本

白ワインに使用する品種のブドウを搾ったジュースに、ワイン製造中に発生する炭酸ガスを溶け込ませて作ったスパークリング・ジュースです。砂糖無添加、濃縮還元ではないストレート果汁を使用しています。

グレープ・スパークリング・ロッソ
Grape Sparkling Juice Rosso "Scaglietti Bottle"



商品コード	005779
JAN/EAN	8008920654381
内容量	750ml×6本

赤ワインに使用する品種のブドウを搾ったジュースに、ワイン製造中に発生する炭酸ガスを溶け込ませて作ったスパークリング・ジュースです。砂糖無添加、濃縮還元ではないストレート果汁を使用しています。

グレープ・スパークリング・ローズ
Rosé Petal Grape Sparkling Juice "Scaglietti Bottle"



商品コード	005780
JAN/EAN	8008920654367
内容量	750ml×6本

収獲したブドウを搾ったジュースに、バラの花の天然香料でフレーバーをつけた華やかな香りのスパークリング・ジュースです。砂糖無添加、濃縮還元ではないストレート果汁を使用しています。

ACQUA

SAN BENEDETTO
Acqua Minerale Naturale
PRODUCT OF ITALY

サンベネデット
SAN BENEDETTO

サンベネデット社は1956年、ヴェネツィアのスコルツェで創業。
地下300mから湧き出るSan Benedetto e Guizzaの泉の水をガラス瓶にボトリングしたのが始まりです。
創業から60年を超えた今ではイタリア国内でも高いシェアを誇り、世界では100ヶ国以上に輸出され、イタリアを代表するトップブランドの一つとなっています。



イタリアン・アルプスに育まれた天然ミネラルウォーター

水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、遠く背後に控えるイタリアン・アルプス、ドロミテ山群の雪解け水が長い年月をかけてたどり着いた天然のミネラルウォーターです。
硬すぎず、軟らかすぎないニュートラルな味わいは、食事を引き立ててくれるテーブル・ウォーターとして広く支持されています。

プレステージ・ローズ・エディション

サンベネデットがイタリアらしいスタイリッシュで上質なイメージを伝えるラインナップとして創り出したのが、プレステージ・ローズ・エディションです。
ボトルにあしらわれた薔薇のモチーフは、サンベネデットの魅力である軽やかさ、上品さを表しており、テーブルに花を添えるように特別な時間を演出します。

PRESTIGE ROSE EDITION







“プレステージ・ローズ・エディション”
スパークリング・ナチュラル・ミネラルウォーター
San Benedetto - "Prestige Rose Edition" Acqua Minerale Naturale Frizzante

業務用



商品コード	004046	004047
JAN/EAN	4907853040466	4907853040473
内容量	500ml×20本	750ml×12本

“プレステージ・ローズ・エディション”
ナチュラル・ミネラルウォーター(スティル)
San Benedetto - "Prestige Rose Edition" Acqua Minerale Naturale

業務用



商品コード	004056	004057
JAN/EAN	4907853040565	4907853040572
内容量	500ml×20本	750ml×12本

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

GRAPPA

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

ノニーノ

NONINO
（創業1897年）

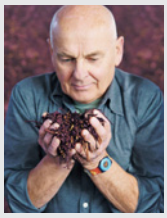
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州ウーディネ県ペルコート
Via Aquileia 104 - 33050 Percoto（Udine）

グラッパの革命児

グラッパ界で2つの偉業を成し遂げたことから、ノニーノは“グラッパの革命児”と言われるようになりました。1970年頃のイタリアでは、グラッパは素材であるヴィナッチャ(ブドウの搾り滓)を蒸留した大衆向けのお酒でした。そんな中、「ヴィナッチャこそが品質の鍵である」と考え、イタリアで初めて、一種類のブドウ品種の新鮮な素材でグラッパを作り出したのがノニーノでした。素晴らしい香りを持つフリウリの土着品種ピコリットのみを使ったそのグラッパは、ブドウの個性を表現しつつ、繊細なアロマを持ち、やわらかく持続性のある味わいとなり、さらにノニーノは、そのこだわりのグラッパを美しいデザインのヴェネツィアングラスに入れて販売しました。結果、品質・イメージともにグラッパを大衆酒から高級蒸留酒へと大転換させました。
2つ目の偉大な出来事は、1984年にブドウ果汁を果皮や種も混ざった状態のまま蒸留するという製法でつくるアクアヴィーテを発明したことです。当時、搾り滓ではなくブドウそのものを丸々使うのはもったいないと考える他のグラッパメーカーから理解されず、発売当初は政府からの製造・販売の許可も期限付きでしたが、その品質が認められ他の生産者も現れ、今ではイタリアの蒸留酒として広く親しまれています。
このアクアヴィーテは、フリウリの方言で"ブドウ(UVE)"を意味する"ウーエ"という名で、搾り滓だけでなくブドウを丸ごと使うことから名付けられました。

新鮮なヴィナッチャが手に入る時だけ蒸留

原料の鮮度を何よりも重要視するノニーノ社では、ブドウが収穫される8～11月にしか蒸留所は稼動しません。
ヴィナッチャを供給するのは長いお付き合いのあるワイナリーで、強い圧搾を行わずソフトプレスされたヴィナッチャをその日のうちにすぐ納めてもらい蒸留を行っています。
「イタリアの固有性を保ちつつ高品質な蒸留酒を造りたい」という思いが、強く受け継がれているグラッパ・ノニーノ。アルコール感の中にも、こだわり抜いた原料が生み出すブドウ本来の香りが楽しめます。



グラッパ・モノヴィティーニョ・モスカート
Grappa Monovitigno il Moscato



商品コード	009150	009190
JAN/EAN	80664024	8002092011294
内容量	700ml×6本	2L×1本
参考小売価格	¥6,740	¥18,329
ブドウ品種	モスカート	
アルコール度数	41%	

新鮮でやわらかいモスカートの搾り滓を、ステンレスタンクで発酵させすぐに、ノニーノ氏が改良した銅製の蒸留器で非連続式でゆっくりと時間をかけて蒸留、その後ステンレスタンクで半年～1年熟成。エレガントでアロマティック、バラやセージ、バニラのニュアンスが感じられるやわらかく繊細な香りです。

グラッパ・モノヴィティーニョ・シャルドネ・バリック
Grappa Monovitigno Lo Chardonnay In Barriques

樽熟成



商品コード	009152	009192
JAN/EAN	80104193	8002092011355
内容量	700ml×6本	2L×1本
参考小売価格	¥6,740	¥18,329
ブドウ品種	シャルドネ	
アルコール度数	41%	

新鮮でやわらかいシャルドネの搾り滓を、ステンレスタンクで発酵させすぐに、ノニーノ氏が改良した銅製の蒸留器で非連続式でゆっくりと時間をかけて蒸留、その後バリックで約12ヶ月間熟成。パンやバニラ、ペーストリー生地を思わせる洗練されたエレガントな香り。口に含むとチョコレートやアーモンドのニュアンスが感じられます。

“ウーエ” アクアヴィーテ 5年熟成
"UE" 5 Years Riserva

樽熟成



商品コード	009166	JAN/EAN	8002092014462
内容量	700ml×6本	参考小売価格	¥16,459
ブドウ品種	リボッラ、モスカート、メルロー、マルヴァジーア		
アルコール度数	43%		

芳醇な果実や花の香りに、バニラ、アーモンド、ドライフルーツのニュアンスが感じられるエレガントで贅沢なアロマ。それらはスパイスとともに味わいにも感じられ、繊細で余韻の長い逸品です。お食事の後に、また、シガーのお供にも。フォアグラやビターチョコレート、チョコレートの焼き菓子との相性も抜群です。室温にし、バルーンタイプのグラスでお楽しみください。

グラッパ・リゼルヴァ・オット・アンニ(8年バリック熟成)
Grappa Riserva 8 Anni in Barriques

樽熟成



商品コード	009154	JAN/EAN	8002092015391
内容量	700ml×1本	参考小売価格	¥20,570
ブドウ品種	マルヴァジーア、ヴェルドゥッツォ、メルロー		
アルコール度数	43%		

単一畑で取れたブドウの搾り滓を蒸留し、こだわりの比率でブレンド。リムーザン＆ヌヴェール産のバリック、そして元シェリーの小樽で8年間熟成させた逸品です。鮮やかな琥珀色。アプリコット、プラム、チェリー、砂糖漬けの果物、レーズンやチョコレートの香り。味わいはなめらかで、香りを裏切らない濃厚な果実にスパイス、チョコレート、マジパンが感じられる、非常に完成された余韻の長いグラッパです。

グラッパ・クリュ・モノヴィティーニョ・ピコリット
Grappa Cru Monovitigno Picolit



商品コード	009145	JAN/EAN	8002092003251
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥25,250
ブドウ品種	ピコリット		
アルコール度数	50%		

自社畑で栽培したピコリットの搾り滓をさらに厳選し、ステンレスタンクで発酵させすぐに、ノニーノ氏が改良した銅製の蒸留器で非連続式でゆっくりと時間をかけて蒸留、その後ステンレスタンクで半年～1年熟成。クリスタルのように澄んだ高貴なグラッパ。ハチの巣いっぱいのハチミツ、アカシアの花や熟した花梨の豊かな香りが広がり、口に含むとエレガントで、非常に長い余韻が魅力的です。最上級、まさしくノニーノを代表する逸品です。

“ウーエ” アクアヴィーテ 18年熟成
"UE" 18 Years Riserva

樽熟成



商品コード	009167	JAN/EAN	8002092016480
内容量	700ml×1本	参考小売価格	¥57,230
ブドウ品種	カベルネ・フラン		
アルコール度数	45%		

透明で、ピロードのようななめらかな琥珀色。アプリコットやリンゴなどのフルーティなアロマに、フルーツジャム、バニラ、アーモンド、ドライフルーツ、ナッツやチョコレートが感じられる。味わいにはスパイスや熟成による木のニュアンスも感じられ、余韻が非常に長い逸品となっています。広いバルーンタイプのクリスタルグラスでお召し上がりください。

GRAPPA

エノグラム

ENOGLAM（創業2011年）

ロンバルディア州ブレーシャ県ロヴァート
Via Marconi ,5 -25038 Rovato(Brescia)

美しくスタイリッシュ。革新的な造りの蒸留酒



EVOはEvoluzione（進化）を意味するブランド。「イタリアの伝統的な蒸留酒に変革を」という信念のもと、ワインの造り手と実験的な蒸留酒造りに取り組むトレヴィーゾの蒸留所のコラボレーションで唯一無二の個性を持つ製品を生み出しています。

EVO グラッパ
EVO Grappa

樽熟成



商品コード	009173（化粧箱入）	009170（木箱入）
JAN/EAN	4907853091734	4907853091703
内容量	500ml×8本	500ml×4本
参考小売価格	¥12,909	¥18,570
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン、グレーラ、インクローチョ・マンツォーニ	
アルコール度数	42%	

ブドウの搾り滓を蒸留し、バリックで約４年間熟成させたリゼルヴァタイプのグラッパ。栗、桜、プナといった複数の樽を使うことで、複雑で上品な風味が生まれます。

EVO フーモ・グラッパ
EVO Fumo Grappa

樽熟成



商品コード	009174（化粧箱入）	009171（木箱入）
JAN/EAN	4907853091741	4907853091710
内容量	500ml×8本	500ml×4本
参考小売価格	¥12,909	¥18,570
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニョン、グレーラ、インクローチョ・マンツォーニ	
アルコール度数	42%	

“フーモ”はイタリア語で「煙」の意味。その名の通り、ブドウの搾り滓を燻製してから蒸留し、桜とオークのバリックで約４年間熟成させたグラッパです。

EVO ブランデー
EVO DWINE Brandy

樽熟成



商品コード	009175（化粧箱入）	009172（木箱入）
JAN/EAN	4907853091758	4907853091727
内容量	500ml×8本	500ml×4本
参考小売価格	¥13,690	¥19,449
ブドウ品種	グレーラ、インクローチョ・マンツォーニ	
アルコール度数	42%	

グレーラ、インクローチョ・マンツォーニから造られたワインを品種ごとに蒸留し、オークのトノーで30ヶ月、その後栗と桜のバリックで約２年間熟成させたブランデー。長期間の熟成により、美しい琥珀色と丸みのある味わいが生まれます。

オー・デ・ヴィー
O de V



商品コード	009180（化粧箱入）		
JAN/EAN	4907853091802		
内容量	1L×6本	参考小売価格	¥11,730
ブドウ品種	シャルドネ、グレーラ、インクローチョ・マンツォーニ等		
アルコール度数	42%		

シャルドネ、グレーラ、インクローチョ・マンツォーニなどのブドウから造られるウォッカ。ブドウは発酵を途中で止めて糖分を残して蒸留することで、やわらかな味わいになります。５回の蒸留と白樺の炭でのろ過工程を経て、ブドウの繊細な味わいと香りを持つウォッカが生まれます。



グラッパシガー３種10本　木箱
EVO Sigari

商品コード	092558	JAN/EAN	4907853925589
内容量	50ml×10本		
参考小売価格	¥25,500		

シガーのように見えるガラス瓶に入った小さなサイズのグラッパ３種 です。EVOグ ラ ッ パ、EVOフーモ・グラッパ、EVOブランデーの３種をセットにしています。（EVOグラッパ×4本、EVOフーモ・グラッパ×3本、EVOブランデー３本）





グラッパシガー３種３本　化粧箱
EVO Sigari

商品コード	092559	JAN/EAN	4907853925596
内容量	150ml(50ml×３本)×４箱		
参考小売価格	¥4,649		

シガーのように見えるガラス瓶に入った小さなサイズのグラッパ３種 です。EVOグ ラ ッ パ、EVOフーモ・グラッパ、EVOブランデーの３種をセットにしています。





オー・デ・ヴィー３種３本　化粧箱
O de V Sigari

商品コード	092569	JAN/EAN	4907853925695
内容量	150ml(50ml×３本)×４箱		
参考小売価格	¥3,979		

シガーのように見えるガラス瓶に入った小さなサイズ。白ブドウを原料に、５回の蒸留と白樺の炭でのろ過工程を経た繊細な香りを持つウォッカです。プレーン、ビターオレンジフレーバー、シトラスフレーバーの３種をセットにしています。

その他

グラッパ・ディ・ブルネッロ
Grappa di Brunello

バンフィ／Banfi



商品コード	009119	JAN/EAN	8015674077069
内容量	700ml×６本	参考小売価格	¥8,370
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ		
アルコール度数	45%		

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ（ポッジョ・アッレ・ムーラ）の搾り滓を蒸留して造られるグラッパ。複式&非連続式で蒸留し、ステンレスタンクで４ヶ月熟成。ブルネッロの風味を豊かに残した、芳醇な香りが魅力のグラッパです。

参考小売価格は2023年１月時点の税抜き価格です。

リキュール

アペリティーヴォ（食前酒）やディジェスティーヴォ（食後酒）など、イタリアらしい食文化の場面においてリキュールも多くの人々に愛飲されています。様々な原料、製法で造られるイタリアンリキュールはレストランやバー、家庭においても空間を彩るために欠かせないアイテムです。

アマレット・ビオロジコ
Amaretto Biologico

ヴァルケル／Walcher

オーガニック



商品コード	009244	JAN/EAN	8016448000597
内容量	700ml×6本	参考小売価格	¥4,989
アルコール度数	28%		

アーモンドをはじめとしたすべての材料が厳選され、有機にこだわって造られた極めて品質の高いアマレットです。ストレートはもちろん、ロックやカクテルの材料としてもお楽しみいただけます。かわいらしい花柄のボトルが目にも華やかなリキュールです。

コントラット・アペリティフ
Contratto Aperitif

コントラット／Contratto



商品コード	009242	JAN/EAN	8002007600018
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,400
アルコール度数	13.5%		

1935年から伝わるレシピを基に造られるアペリティフ。オレンジピールやレモンピール、リコリス（甘草）など28種類のハーブ、スパイスを低温でアルコールに漬け込み、じっくりと風味を引き出しました。鮮やかなオレンジ色は、オレンジピールを使った素材由来の色です。ソーダやスパークリングワイン、ジュースで割って食前酒に。また、さまざまなカクテルにもご活用いただけます。

コントラット・ビター
Contratto Bitter

コントラット／Contratto



商品コード	009240	JAN/EAN	8002007500011
内容量	750ml×6本	参考小売価格	¥3,740
アルコール度数	22%		

ビターは、コントラット社に伝わる1933年のレシピを基に造られるリキュール。ミント、セージ、オレンジピール、クローヴなど24種類のハーブ、スパイスを低温でアルコールに漬け込み、じっくりと風味を引き出しました。鮮やかな赤色は、ビーツを使った素材由来の色です。ソーダやトニックで割ると美しいピンク色になります。

リクオーレ・ディ・プルーニ
Liquore di Pruni

ルナエ／LVNAE



商品コード	009261	JAN/EAN	4907853092618
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥6,970
アルコール度数	43%		

代々伝わるレシピに基づいたリキュールで、60日以上の漬け込み作業と約12ヶ月の熟成で、全ての工程は手作業で行われます。ルナエ社近辺でとれる野生のスピノサスモモの実から造られ、特徴的なスパイスの香りと樹脂の香りを感じることができます。

リクオーレ・ディ・エルバ・チェドリーナ
Liquore di Erba Cedrina

ルナエ／LVNAE



商品コード	009262	JAN/EAN	4907853092625
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥6,970
アルコール度数	34%		

代々伝わるレシピに基づいたリキュールで、夏の間に収穫した新鮮なレモン・バーベナの葉を使用しています。レモン・バーベナは地中海沿岸地域の代表的な芳香植物で、柑橘系の果実を思わせる爽やかな香りが特徴的です。持続性が高く、力強い香りをお楽しみいただけます。

リクオーレ・ディ・アランチャ
Liquore di Arancia

ルナエ／LVNAE



商品コード	009263	JAN/EAN	4907853092632
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥6,970
アルコール度数	38%		

農薬を使っていない旬のスイートオレンジだけが使われた、まさに地中海沿岸の夏のエッセンスとフレーバーを感じることのできるリキュールです。漬け込み期間は長く、細心の注意を払って造られることで、果実の特徴を余すところなく表現しています。包み込まれるような力強い香りをお楽しみいただけます。

サンブーカ・エクストラ
Sambuca Extra

モリナリ／Molinari



商品コード	009224	JAN/EAN	4907853092229
内容量	700ml×6本	参考小売価格	¥3,610
アルコール度数	40%		

アラビア語で「花の香り」が語源のサンブーカは、アニスや数種類のハーブから造られる、甘くて華やかな香りが特徴のリキュールです。モリナリ・サンブーカは、サンブーカの元祖としてイタリアで最も多く飲まれているトップブランド。主に食後酒として楽しまれ、コーヒー豆を浮かべて火をつけるカクテル“コンモスカ”が有名です。

レモンチェッロ
Lemoncello

ミネオ／Mineo



商品コード	009205	JAN/EAN	8004445760361
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥2,980
アルコール度数	32%		

南イタリアー帯で栽培されるレモンで造られるリキュールです。冷凍庫でレモンチェッロとグラスをよく冷やしてお召し上がりください。クラッシュアイスの上から注いで飲んだり、ジュースで割ってカクテルとして、また製菓用としてもお使いいただけます。

リモンチェッロ
Limoncello

リモンチェッロ・ディ・カプリ／Limoncello di Capri



商品コード	009206	JAN/EAN	8017450003507
内容量	500ml×6本	参考小売価格	¥2,279
アルコール度数	30%		

カンパーニア州カプリ島の伝統的な製法で造られたレモンチェッロです。I.G.P.（保護指定地域表示）に認定されているソレント産のフェッミネッロ種レモンは、皮が厚くエッセンスオイルが豊富で酸味も少なく、高品質のレモンチェッロ造りに適しています。100% I.G.P.レモンを使用し、着色料、香料、保存料は一切使用していません。

※印の項目については、弊社営業担当までお問い合わせください。

ベルガモット・ディ・カラブリア
Rosolio Bergamia

カッフォ／Caffo



商品コード	009211	JAN/EAN	8004499050616
内容量	500ml×8本	参考小売価格	¥3,610
アルコール度数	28%		

ベルガモットはカラブリアの特産品で、学名をCitrus Bergamia Rissoと言い柑橘類の一種です。香りのよさで知られ、皮から抽出されるエッセンシャルオイルは、アールグレイ紅茶の香りづけに使われることで有名です。地元カラブリアのメーカーが作ったこのベルガモットのリキュールは、キャップを開けただけであたり一面に豊かな香りが広がります。食後酒としてだけでなく、シャーベットやケーキの香りづけ、お料理のソースなどにもお使いいただけます。

アマーロ・ノニーノ
Amaro Nonino

ノニーノ／Nonino

ヴィーガン



商品コード	009245	JAN/EAN	80543008
内容量	700ml×6本	参考小売価格	¥5,287
アルコール度数	35%		

ノニーノを代表する食後酒、アマーロ・ノニーノ。家族にのみ伝えられてきた秘伝のレシピで、自然由来の原材料を使用した、ヴィーガンフレンドリーの商品でもあります。自社ブドウをそのまま搾り、12ヶ月以上リムーザン&ヌヴェール産のバリックやシェリー樽で熟成させたウーエ(アクアヴィーテ)をベースに、こだわり抜いたハーブも漬け込んで造られるノニーノ自慢の逸品です。

ヴェッキオ・アマーロ・デル・カーポ
Vecchio Amaro del Capo

カッフォ／Caffo



商品コード	009202	JAN/EAN	8004499750011
内容量	700ml×8本	参考小売価格	※
アルコール度数	35%		

28種類のハーブなどを使った食後酒。南イタリアのアマーロ市場では高いシェアを占めるカッフォ社の看板商品です。柑橘類も原料に使っているので他社のアマーロに比べフルーティで、食前酒やカクテルベースにも使いやすいアマーロです。冷凍庫でよく冷やし、冷えたミニグラスに注ぎ食後に飲むのが一般的なスタイルです。

ヴェッキオ・アマーロ・デル・カーポ・レッド・ホット・エディション
Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition

カッフォ／Caffo　限定



商品コード	009204	JAN/EAN	8004499701693
内容量	700ml×8本	参考小売価格	※
アルコール度数	35%		

カラブリア州ディアマンテの「ペペロンチーノ・フェスティバル」をきっかけに生まれた新スタイルのアマーロ。カラブリア産のディアヴォリッキオと呼ばれるマイルドな辛さのペペロンチーノを使用し、アマーロ・デル・カーポ本来のフルーティさとは相性抜群。よく冷やして食後に飲むのはもちろん、プロセッコや炭酸で割って食前にもお楽しみいただけます。(夏季限定商品)

BIRRA

BIRRA MORETTI

モレッティ
MORETTI (創業1859年)

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州ウーディネ県サン・ジョルジョ・ディ・ノガーロ
Via Fermi, 42 - S. Giorgio di Nogaro (Udine)

シェアNO.1イタリアンビール!* 口髭がトレードマークの正統派

1859年に創立されたイタリアで最も古い歴史を持つビールメーカーのひとつ。オーストリア帝国の文化的影響を強く受けている、フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州ウーディネで生まれました。
創業以来、変わらぬレシピで造られる正統派イタリアンビールは、イタリア全土で広く親しまれています。また、美食の国イタリアのビールらしく、食事との相性の良さも、揺るがない人気を誇るモレッティの魅力です。特に、様々なフリット(揚げ物)やピッツァなどとの相性は抜群です。
シンボルとなっている「髭をたくわえた老紳士」のラベルは、1942年からモレッティ社のビールのラベルに登場しています。

* 2021年輸入通関数量[出典：財務省貿易統計]





NEW

モレッティ・ビール
Birra Moretti



商品コード	009011（缶）	009001（瓶）	009013（大瓶）
JAN/EAN	8001435440012	8001435310018	8006890628180
内容量	330ml×24本	330ml×24本	660ml×12本
参考小売価格	※	※	※
アルコール度数	4.5%		

厳選した麦芽を使用したコクのあるピルスナータイプ。ホップが効いていて、最後にしっかりとした苦みも感じられます。フレッシュさとまろやかさが心地よい、クラシックな味わいのビールです。

参考小売価格は2023年1月時点の税抜き価格です。

モンテ物産株式会社

東京本社・関東支店
〒150-0001　東京都渋谷区神宮前５丁目52番２号 青山オーバルビル６F
TEL：03-5466-4510　FAX：03-5466-4509

札幌支店
〒060-0001　北海道札幌市中央区北１条西３丁目３番22号 STV時計台通ビル９F
TEL：011-207-5070　FAX：011-207-5073

仙台支店
〒980-0014　宮城県仙台市青葉区本町２丁目９番７号 仙台YFビル６F
TEL：022-211-9144　FAX：022-211-9146

名古屋支店
〒460-0003　愛知県名古屋市中区錦３丁目25番11号 日生村瀬ビル８F
TEL：052-962-9411　FAX：052-962-9416

大阪支店
〒541-0041　大阪府大阪市中央区北浜３丁目１番18号 島ビル２F
TEL：06-6209-0506　FAX：06-6209-0531

広島支店
〒730-0031　広島県広島市中区紙屋町１丁目１番17号 広島ミッドタウンビル５F
TEL：082-249-7490　FAX：082-249-7493

福岡支店
〒812-0013　福岡県福岡市博多区博多駅東２丁目10番35号 博多プライムイースト1F
TEL：092-451-8383　FAX：092-451-8393

www.montebussan.co.jp/

Vol.23　2022年12月