



プラチナ&ベストヴァリュー賞

“ロッカレオーニ” アリアニコ・カンパーニア

ROCCA LEONI AGLIANICO CAMPANIA

< カンパーニア州 / ヴィッラ・マティルデ >
辛口 / 品種: アリアニコ / 格付: I.G.T. (I.G.P.)

ステンレスタンクと伝統的な樽（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。



ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ

VERMENTINO DI SARDEGNA

< サルデーニャ州 / セツラ&モスカ >
辛口 / 品種: ヴェルメンティーノ / 格付: D.O.C. (D.O.P.)

ヴェルメンティーノ種ならではの白い花の香りと、軽やかでみずみずしく、爽やかな風味が特徴です。



ゴールド賞

ランブルスコ・ディ・モデナ・セッコ

LAMBRUSCO DI MODENA SECCO

< エミリア・ロマーニャ州 / ドネリ >
辛口 / 品種: ランブルスコ / 格付: D.O.C. (D.O.P.)

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。味わいは辛口で、フレッシュさと果実味がしっかりと感じられます。



ローマ・ビアンコ

ROMA BIANCO

< ラツィオ州 / フォンタナ・カンディダ >
辛口 / 品種: マルヴァジア、ボンビーノ、グレコ
格付: D.O.C. (D.O.P.)

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、フレッシュで香り高い味わいの白ワインです。



“イ・コルトリ” トスカーナ・ビアンコ

MELINI "I COLTRI" TOSCANA BIANCO

< トスカーナ州 / メリーニ >
辛口 / 品種: ヴェルメンティーノ、トレッビアーノ、マルヴァジア
格付: D.O.C. (D.O.P.)

“コルトリ”は、イタリア語で鋤で耕すという言葉に由来し、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が込められています。柑橘類やトロピカルフルーツの香りが心地よく、食前酒やカジュアルな食事のシーンにぴったりです。



シルバー賞

トレッビアーノ・ルビコーネ・ビオ

PODERI DAL NESPOLI TREBBIANO RUBICONE BIOLOGICO

< エミリア・ロマーニャ州 / ポデーリ・ダル・ネスポリ >
辛口 / 品種: トレッビアーノ / 格付: I.G.T. (I.G.P.)

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、口を含むと、このエリアのトレッビアーノ特有のバランスのいい爽やかな酸を感じます。



ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ・イエージ

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO (ANFORA BOTTLE)

< マルケ州 / ウマニ・ロンキ >

辛口 / 品種: ヴェルディッキオ / 格付: D.O.C. (D.O.P.)

古代ギリシアの壺（アンフォラ）をかたどったボトルが特徴。フレッシュでフルーティ、キリッとした味わいの白ワインです。



フラスカーティ・セッコ

FRASCATI SECCO

< ラツィオ州 / フォンタナ・カンディダ >
辛口 / 品種: マルヴァジア、トレッビアーノ
格付: D.O.C. (D.O.P.)

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。洋梨やリンゴの香りとフレッシュな味わいが特徴です。





ブロンズ賞



“ロッカレオーニ” ファランギーナ・カンパーニア

ROCCA LEONI FALANGHINA CAMPANIA

＜カンパーニア州 / ヴィッラ・マティルデ＞

辛口／品種：ファランギーナ／格付：I.G.T.(I.G.P.)

淡い麦わら色。花や果実の凝縮した香り。パ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のよい味わい。フレッシュで軽やかな心地よいワイン。



“トゥット・エ・ポッシービレ” シャルドネ・ルビコーネ

TUTTO E POSSIBILE CHARDONNAY

＜エミリア・ロマーニャ州 / テッレ・チェヴィコ＞

辛口／品種：シャルドネ／格付：I.G.T.(I.G.P.)

酸化防止剤を使用せずに造られたワインです。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。



“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 E POSSIBILE SANGIOVESE

＜エミリア・ロマーニャ州 / テッレ・チェヴィコ＞

辛口／品種：サンジョヴェーゼ／格付：D.O.C.(D.O.P.)

酸化防止剤を使用せずに造られたワインです。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良く、さわやかな味わいです。



サンジョヴェーゼ・ロマーニャ・ビオ

PODERI DAL NESPOLE SANGIOVESE ROMAGNA BIOLOGICO

＜エミリア・ロマーニャ州 / ボデーリ・ダル・ネスポリ＞

辛口／品種：サンジョヴェーゼ／格付：D.O.C.(D.O.P.)

紫を帯びた明るいルビーレッド、赤い果実のふくやかな香り、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のワインです。



“エソルディオ” スプマンテ・エクストラ・ドライ

“ESORDIO” SPUMANTE EXTRA DRY

＜ピエモンテ州 / フォンタナフレdda＞

やや辛口／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.

エソルディオとは、イタリア語で「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。



“エオス” サレント

CASTELLO MONACI HEOS SALENTO

＜プーリア州 / カステッロ・モナチ＞

辛口／品種：フィアーノ、モスカテッロ・セルヴァーティコ
格付：I.G.T.(I.G.P.)

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。



カンノナウ・ディ・サルデーニャ

CANNONAU DI SARDEGNA

＜サルデーニャ州 / セッラ&モスカ＞

辛口／品種：カンノナウ／格付：D.O.C.(D.O.P.)

サルデーニャ島特有のブドウ品種カンノナウを木樽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。



コルヴォ・ビアンコ

CORVO BIANCO

＜シチリア州 / コルヴォ＞

辛口／品種：インツォリア、グレカニコ／格付：I.G.T.(I.G.P.)

シチリア産の伝統的なブドウだけを使っています。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、広く愛されています。



コルヴォ・ロッソ

CORVO ROSSO

＜シチリア州 / コルヴォ＞

辛口／品種：ネーロ・ダーヴォラ、ネレツロ・マスカレーゼ
格付：I.G.T.(I.G.P.)

スラヴォニア産のオーク樽で熟成。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取れた味わいが特徴です。



“レ・リメ” トスカーナ

LE RIME TOSCANA BIANCO

＜トスカーナ州 / パンフィ＞

辛口／品種：シャルドネ、ピノ・グリージョ
格付：I.G.T.(I.G.P.)

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、酸味のバランスのとれたフレッシュな味わいのワインです。

“コル・ディ・サッソ” トスカーナ

COL DI SASSO TOSCANA ROSSO

< トスカーナ州 / パンフィ >

辛口 / 品種: サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン
格付: I.G.T.(I.G.P.)

“コルディサッソ”とは“石の丘”の意味で、モンタルチャーノの石の多い土壌を表現しています。若々しく濃いめのルビーレッド、香りはフレッシュでスパイスの感じられる、ソフトでバランスのとれたワインです。



“イ・コルトリ” トスカーナ・ロッソ

I COLTRI ROSSO TOSCANA

< トスカーナ州 / メリーニ >

辛口 / 品種: サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
格付: I.G.T.(I.G.P.)

“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作られました。ラベルにはトスカーナらしい糸杉をあしらっています。



“メラッチェ” モンテクッコ・ヴェルメンティーノ

MELACCE MONTECUCCO VERMENTINO

< トスカーナ州 / コッレ・マッサリー >

辛口 / 品種: ヴェルメンティーノ / 格付: D.O.C.(D.O.P.)

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せ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。



“リゴレート” モンテクッコ・ロッソ

RIGOLETO MONTECUCCO ROSSO

< トスカーナ州 / コッレ・マッサリー >

辛口 / 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: D.O.C.(D.O.P.)

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カ月熟成させた後、大樽もしくは2回目、3回目のバリックでさらに5カ月熟成。瓶内熟成は少なくとも6カ月。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。味わいは柔らかで、タンニンはやさしく酸味との調和が取れています。



キアンティ

CHIANTI

< トスカーナ州 / メリーニ >

辛口 / 品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ、カナイオーロ・ネーロ
格付: D.O.C.G.(D.O.P.)

フレッシュさが印象的なキアンティ。明るいうぶい色に、ラズベリー、野イチゴ、スマイルの香り、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。



“トゥラ” スプマンテ・エクストラ・ドライ

TURA' SPUMANTE EXTRA DRY

< ヴェネト州 / ランベルティ >

中辛口 / 品種: グレーラ / 格付: VINO

グレーラ100%で造った、ほのかな甘みが心地よいスプマンテです。白桃を思わせる軽やかなアロマが香り、前菜からお食事全体を通してお楽しみいただけます。しっかりとしたうまみと繊細さを感じるアフターテイストです。

