

Lista dei VINI

2019 / 2020



会社沿革

ディヴィーノ株式会社は、平成 21 年 8 月 10 日に主力取引先ワイナリー 3 社(チェザーリ社、ヴィニャルタ社、リオネッロ・マルケージ社)の資本参加を得て設立されました。※2019年現在資本参加会社(サンタソフィア社、ピアンカネッリ社、ヴィニャルタ社、リオネッロ・マルケージ社)

主にイタリアワインを国内の飲食店様向けに輸入卸小売を行ってまいりました。当社は、酒類取扱歴・イタリア商材取扱歴共に 20 年以上の日本人とイタリア人が共同でイタリアの食文化を最高の状態で日本の飲食のプロの方々にお届けしています。

- 平成 25 年 7 月 20 日東京品川支店を開設
- 平成 29 年 4 月末日東京支店を閉鎖し営業活動は大阪本社にて集中
(関東圏市場での広報企画活動は東京在住スタッフにて継続)

日本の皆様にご紹介しているワイン生産者は、規模の大小に関わらず、地域の文化や風土をきちんと表現している生産者ばかりで、すべて当社が直接生産者からワインを買い付けています。

ご挨拶

当社は、イタリアワインに関わる皆様の熱い想いをお客様にご提供する一助として、各生産者たちの素晴らしい品質のワインをご提供し、お料理とワインの相乗効果を最大限引き出して頂くために、微力ながらこれまでの経験を生かして誠心誠意、専心致す所存でございます。今後ともご指導ご哀願を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



ディヴィーノ株式会社 / DIVINO CORPORATION
代表取締役 新田典幸



Lista dei VINI 2019/2020

CRAFT BEER クラフト・ビール

Birrificio Calènder カレンデル醸造所 1

Lombardia ロンバルディア州

Torrevilla トッレヴィッラ <BIO> 2

Piemonte ピエモンテ州

Azienda Vitivinicola Piancanelli アジエンダ・ヴィティヴィニコラ・ピアンカネッリ . . . 4

Friuli-Venezia Giulia ヴェネト州&フリウリ=ヴェネツィア・ジューリア州

Zorzettig ザルゼッティッジ 7

Veneto ヴェネト州

Anna Spinato アンナ・スピナート 9

Beato Bartolomeo Breganze ベアト・バルトロメオ・ブレガンツェ 10

De Stefani デ・ステファニ 《NEW》 . . . 11

Santa Sofia サンタ・ソフィア 《NEW》 . . . 14

Azienda Agricola Gorgo アジエンダ・アグリコラ・ゴルゴ . . . <BIO> . . . 17

Vignalta ヴィニャルタ 《NEW》 . . . 18

Emilia Romagna エミリア・ロマーニャ州

Terre Cevico テッレ・チェヴィコ 《NEW》 . . . 22

Toscana トスカーナ州

Cantine Fratelli Bellini フラテッリ・ベリーニ 22

Coldisole コルディソーレ 23

Castello di Monastero カステッロ・ディ・モナステロ 24

Poggio alle Sughere ポッジョ・アッレ・スゲーレ 25

Marche マルケ州

Santa Barbara サンタ・バルバラ 26

Federico Mencaroni フェデリコ・メンカローニ 《NEW》 . . . 28

Umbria ウンブリア州

Briziarelli ブリツィアレッリ 29

Lazio ラツィオ州

Casale Marchese カザーレ・マルケーゼ 31

Vinicola Consoli ヴィニコラ・コンソーリ <BIO> . . . 32

Abruzzo アブルッツォ州

Cerulli Spinuzzi チェルッリ・スピノッツィ 33

Puglia プーリア州

Coppi コッピ <BIO> . . . 《NEW》 . . . 34

Basilicata バジリカータ州

Armando Martino アルマンド・マルティーノ 36

Sardegna サルデーニャ州

Piero Mancini ピエロ・マンチーニ 37

Antichi Poderi Jerzu アンティキ・ポデリ・イエルツ 38

Sicilia シチリア州

Cantine Paolini カンティーネ・パオリーニ 39

Food 食材 43



Puglia

Birificio Calender (カレンデル醸造所)

Via Leonardo da Vinci, 1/C, 73058 Tuglie LE,

TEL +39 0833 597151

<http://www.birracalender.it>**イタリアン・グレープ・エール ビール「プリミティーヴァ」**

現在イタリアでも人気が高まっている「クラフトビール」。サレント半島の小さな町トゥーリエにある「カレンデル醸造所」は、この10年間に渡って40以上の様々なタイプのビールを試作してきました。2015年、ついに彼らにとって大きな確信を得ることが出来るビールの完成に行き着きました。それは、**原材料にプーリアの土着ブドウである「プリミティーヴォ」を使用したビール**でした。

発酵の際にブドウの果汁を添加し造られたビールは、ブドウの香りが優しく香ってくるエールタイプのビールで、「プリミティーヴァ」と名付けられました。

「プリミティーヴァ」に使われる麦芽は4種類。それぞれローストの加減を変えてバランスを取ります。ホップは2種類使用します。発酵に使われる酵母はエール酵母で、いわゆる「上面発酵」タイプ。深いコクと心地よい苦味が醸されます。

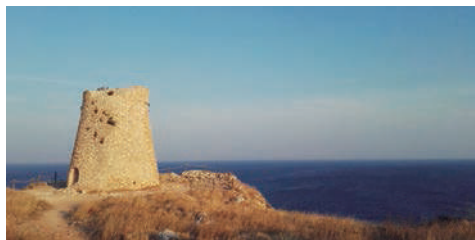
麦芽やホップもすべて厳選したものを使用し、すべてのビールは無濾過・無殺菌で瓶詰めされます。「あらゆるビール愛好家に満足してもらえるクオリティを実現した」と胸を張ります。現在世界中で人気のクラフトビールですが、プーリアの小さな町から「イタリアン・グレープ・エール」という新しいタイプのビールを生み出すことに成功しました。

**サレント半島の美しい街で造られる「クラフトビール」**

カレンデル醸造所の名前はトゥーリエの町の紋章に描かれている小さな鳥「calandra」を由来に名付けられました。また、ロゴマークも同じく「calandra」をモチーフに造られました。

古代ギリシア時代以来2000年の歴史を持ち、数多く残るバロック様式の建築が数多く残ることから「南イタリアのフィレンツェ」と呼ばれることもある古都レッツェは、サレント半島の文化の中心的役割を果たしてきました。レッツェの中心部から南に約30kmほどにある小さな集落トゥーリエにて創業したカレンデル醸造所は、家長のジュゼッペを中心にスタメッラ家によって運営されています。ジュゼッペは自分の醸造所を造るにあたりイタリアだけでなくベルギーとドイツの醸造学校や醸造所に通い10年以上に渡って研究を重ねてきました。

「私たちのビールはユニークで、友人とのカジュアルな食事の際に飲むものではなく、愛する人とのロマンチックなディナーのように、『特別感』を求める皆様にも喜んでいただけると確信しています」(Giuseppe Stamerra)



CAL01

Primitiva Italian Grape Ale ITALIAN CRAFT BEER

Puglia, Birra Artigianale Rossa

プリミティーヴァ イタリアン・グレープ・エール

プーリア州 クラフトビール

500ml 希望小売 1,550 円

マンドゥリアのプリミティーヴォの果汁を使用したエールタイプのビール

料飲店様向け



酒販店様向け

琥珀色をした赤色。しっかりとした泡立ちが持続する。繊細なホップの香りに優しいブドウの香り。深いコクがあり、麦とブドウの甘さとホップのほろ苦さのバランスに優れている。

原材料: 麦、ホップ、ショ糖、ブドウ(果皮・実・種)、酵母
生産地区: トゥーリエ
酵母: エール酵母
発酵: 上面発酵

醸造・熟成: 異なるローストした4種類の麦芽を粉碎。仕込槽にてマイシエ化し糖化を行う。遠心分離にて麦汁を取り出す。煮沸した麦汁を冷却しホップとブドウの果汁、エール酵母を足し発酵を行う。発酵完了後に数週間の安定化をし瓶詰

Italian Grape Ale規定 3大条件 無濾過、無熱殺菌、熟成すること

アルコール度数: 6.5%
ケース入数: 12本
酒税区分: 発泡酒



価格は2019年5月現在のものです。各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



フィロキセラ禍を乗り切るために結成された協同組合「トッレヴィッラ」



ロンバルディア州パヴィア県にあるトラツツァ・コステ。オルトレポ・パヴェーゼと呼ばれる地域に属するこの小さな村では、古く紀元前からワイン造りが行われてました。

19 世紀、新大陸からやってきた害虫フィロキセラによってヨーロッパ諸国は震撼しました。オルトレポ・パヴェーゼで最初にフィロキセラが発見されたのは 1889 年。それからわずか 10 年あまりでこの地のブドウは壊滅的な被害を受けることになりました。

ブドウ栽培に携わる専門家たちは、台木にフィロキセラへの耐性を持つアメリカ種のブドウを使うことで被害を防げることを発見。ただちに対策を打ちましたが、経済状況は深刻であり、特に農村部の疲弊はすさまじいものがありました。

困難な状況が続く 1900 年代初頭、オルトレポ・パヴェーゼの一部の名士や代議士、教会の司祭、土地を所有する中流階級を中心に、ブドウ栽培農家たちを集めいわゆる「協同組合」を結成する動きが始まりました。組合は「銀行」の役目も果たし、栽培農家たちのバックアップをする機能を担っていました。

1907 年 5 月 12 日、「レトルビド&トラツツァ・コステ協同組合」が発足。エミリア街道沿いに建設された醸造所はアールヌーボー様式の建物で、発酵用のセメントタンクと地下には熟成のためのオーク樽を設置、1908 年から運営を開始しました。初年度に組合員たちが醸造所に持ち込んだブドウは約 50 万 kg。黒ブドウ 100kg につき 15 リラが支払われたということです。創業当時のワイン造りはすべて手作業でしたが、第一次世界大戦直後に初めての「機械」が導入。それは鉄製のローターと滑車を持つ压榨機でした。

1982 年、若き醸造家グエリーノ・サヴィオッティを迎えた組合は、ワインのブランドネームだった「トッレヴィッラ」を組織の正式名称へと変更。最先端の設備を次々と導入し、ワインの品質を向上させていくこととなりました。



州都ミラノへの一大ワイン供給地「オルトレポ・パヴェーゼ」



ロンバルディア州南部、ポー川の南側、アペニン山脈にさしかかる丘陵地帯は、「オルトレポ・パヴェーゼ」と呼ばれる古くからのブドウ産地で、現在ロンバルディア州の半分以上のワインを生産しています。昔は「質より量」のバルクワインを造る産地でしたが、近年は収穫量を抑え品質の高いワインを生産しています。

このオルトレポ・パヴェーゼでトッレヴィッラの組合員たちが管理する畑の総面積は 650ha と非常に広大。コデヴィッラ、トラツツァ・コステ、モンテベッロ・デッラ・バッターリア、モルニーコ・ロザーナ、ボルゴ・プリオーロ、レトルビド、モンテセーガレ、ロッカ・スゼッラ、ゴディアスコの 9 つのコムーネに約 260 人の組合員によって管理される畑はすべて、アルプス山脈を一望できる丘陵地帯の中腹にある南向き。土着品種から国際品種まで多くの品種を栽培しています。1999 年からは醸造責任者グエリーノが指揮を執り新しいプロジェクトに着手。ミラノ州立大学と産学連携を取り、組合員たちの全ての畑の土壌や傾斜などを綿密に調べ上げ、ブドウの品質向上を図っています。

TOR05 Pinot Nero Frizzante Oltrepò Pavese D.O.P. La Genisia

Lombardia, Frizzante Bianco

ピノ・ネロ フリッツァンテ オルトレポ・パヴェーゼ DOP ラ・ジェニシア ロンバルディア州 微発泡・白・辛口 750ml 希望小売 **2,750 円**

ピノ・ネロから造られる「ブラン・ド・ノワール」のフリッツァンテ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

淡いストロベリーエロー。ハーブの香りに二次発酵に由来するイースト香にビターアーモンドのアロマ。きめ細かく優しい泡だち。まろやかな味わいで、心地よい酸がある。

品種：ピノ・ネロ 100%
生産地区：コデヴィッラ
畑：南向き
土壌：シルト質、粘土質

栽培・収穫：グイヨ式。9 月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：選別した果実をソフトプレス。定温ステンレスタンクにて 1 次発酵。ステンレストンクにて 3 ヶ月熟成。その後アウトクラウヴェにて 2 次発酵

アルコール度数：12.0%
ケース入数：12 本
その他：



価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。

TOR07 *Garlà Cortese Oltrepò Pavese D.O.P. La Genisia*

Lombardia, Bianco



ガルラ コルテーゼ オルトレポ・パヴェーゼ DOP ラ・ジェニーシア

ロンバルディア州 白・やや辛口

750ml 希望小売 2,350 円

コールドマセラシオンを用いたふくやかなコルテーゼ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

輝きのあるストローイエロー。熟したリンゴにスイカヅラのアロマ。口を含むと黄桃やアプリコットなどの完熟した果実の香りやハチミツの香りが広がる。しなやかだがしっかりとしたボディがあり、スムーズな印象が残る。

品種：コルテーゼ 100%
生産地区：コデヴィッラ
畑：南向き
土壌：シルト質、粘土質

栽培・収穫：グイヨ式。9月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：選別した果実をソフトプレス。果汁を果皮とともに 6-7 時間のコールドマセラシオン。濾過後にステンレスタンクにてアルコール発酵。木樽にて数カ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本

TOR02 *Bonarda Oltrepò Pavese D.O.P. La Genisa*

Lombardia, Vivace Rosso



ボナルダ オルトレポ・パヴェーゼ DOP ラ・ジェニーシア

ロンバルディア州 赤・微発泡・フル

750ml 希望小売 2,950 円

土着品種ボナルダから造られる辛口フルボディタイプの微発泡赤ワイン

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

ザク口色がかかった深いルビー色。熟した果実、とくにプラムやザク口の香り。優しい泡立ちがあり、しっかりとした良質のタンニンがある。まろやかでコクのある味わい。

品種：ボナルダ 100%
生産地区：トラツツァ・コステ
畑：南向き
土壌：シルト質、粘土質

栽培・収穫：グイヨ式。9月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：選果した最良の果実をプレスし、マストと果皮を接触させマセラシオンを行う。セメントタンクにてゆっくりと発酵。バトナージュを行う。マロラクティック発酵は行わない。ステンレスタンクに移し 8 カ月熟成。アウトクラヴェに移し 2 次発酵。瓶詰後、ボトルを垂直にした状態で 12 カ月熟成

アルコール度数：13.0%
ケース入数：12 本
その他：ガンベロ・ロツソ 2 ビツキエリ (VT'12)

TOR06 *Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.P. La Genisia* BIO認定ワイン2018VT~

Lombardia, Rosso



ピノ・ネロ オルトレポ・パヴェーゼ DOP ラ・ジェニーシア

ロンバルディア州 赤・フル

750ml 希望小売 2,750 円

オルトレポ・パヴェーゼの力強く香り高いピノ・ネロ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

縁がオレンジに輝く濃いルビーレッド。フローラル系の香りを強く感じ、ハーブやスパイスの香り、樽熟成から来るバニラの香りもわずかに感じられる。ボディは力強く、骨格はしっかりとしている。タンニンは滑らか。

品種：ピノ・ネロ 100%
生産本数：24,000 本
生産地区：モンテベッロ・デッラ・バツターリア
畑：南向き
土壌：シルト質、粘土質

栽培・収穫：グイヨ式。4,000 株 /ha の植栽。9月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温ステンレスタンクにて発酵、マセラシオン。ステンレスタンクにて 9 カ月、バリックにて 6 カ月熟成。瓶詰後 6 カ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：ガンベロ・ロツソ ベーレ・ペーネ (VT'10) ガンベロ・ロツソ 1 ビツキエリ (VT'12)



人口わずか 330 人の小さな村「ロアッツォーロ」にある小さな生産者

ピエモンテ州アスティ県ロアッツォーロ。人口わずか 330 人のコムーネですが、ワイナリーの数は 9 件もあります。この地で伝統的に植えられているブドウはモスカート種。糖度が非常に高くなる品種で、アロマティックな香りが特徴的です。かつては石垣の「裂け目」に植えられていたこともあるそうですが、現在では計 150 ヘクタールほどの南向きの斜面の畑で大事に栽培されています。ロアッツォーロの自家用ワインをきちんとした「製品」にしようとして最初に試みたのはジャンカルロ・スカリオーネという人物でした。1985 年、ジャンカルロは祖父に習ったやり方で造った甘口ワインをボトルに詰め、販売を開始。ワインは飛ぶように売れ、ワインコンクールでも賞を受賞するようになりました。ジャンカルロに続けとばかりに、村のブドウ栽培農家たちは自家用ワインの「商品化」を目指しました。そのうちの一人がジョゼッペ・ライオーロでした。



ジョゼッペの父ドミニコ・ライオーロと妻テレサは、第二次世界大戦の後、ブドウ栽培を開始。泥だらけになりながら荒れ果てた畑を耕しました。ドミニコたちの献身のおかげで、畑からは素晴らしいブドウが収穫できるようになりました。ジョゼッペは息子のシルヴィオとともに「カッシーナ・ピアンカネッリ」を創業。自家用ではなく販売を目的にワインを造り始めました。ジョゼッペとシルヴィオは地元で愛されるもう一つのブドウ「バルベラ」からワインを造りました。ふたりの造る「バルベラ・ダスティ」は村の中でももっとも品質が高く、ピアンカネッリのワインは地元ピエモンテだけでなくイタリア以外のヨーロッパやアジアへも輸出されるようになりました。



シルヴィオらしい、味わい深いワインたち

1996 年に急逝したジョゼッペの跡を継いだシルヴィオは父が残した古い醸造設備を大事に使いながらも、徐々に新しい設備を導入。定温管理が出来るステンレスタンクや仏トロンセ産の熟成用小樽（バリック）を使用するようになり、より現代的なワイン造りを始めています。

設備だけでなく畑での仕事にもシルヴィオの新しい試みが始まっています。すべての畑をエコ・フレンドリーにするために、EU レギュレーションに則った、農薬を使用しないビオロジック栽培へと転換。土地本来の持つ力を最大限に表現できるワイン造りを目指しています。

家族を愛し、物静かで勤勉実直という典型的なピエモンテ人のシルヴィオ。父からワイナリーを受け継いでから 20 年、ワインの品質も向上し、いまでは無き父のワインと同じように、どれも素朴ながら味わい深い、誰からも愛されるワインを造っています。

PIA06

Piemonte Chardonnay D.O.C. Quadrifoglio

Piemonte, Bianco

ピエモンテ・シャルドネ DOC クアドリフォッリオ

ピエモンテ州 白・辛口

500ml 希望小売 1,950 円

幸運を呼ぶ「四葉のクローバー」カップルに最適な 500ml サイズ
☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

琥珀色がかかったストローイエロー。エレガントで爽やかな果実の香りが複雑に混ざる。口に含むとフレッシュな果実味が広がり、味わいは調和がとれている。蜜のような甘い後味をほのかに感じ、余韻が長く続く。

品種：シャルドネ 100%
生産地区：ロアッツォーロ
畑：海拔 350m 南西向き
土壌：凝灰岩、泥灰土
平均樹齢：25 年

栽培・収穫：農業の通減を目的とした環境適応型農業 (E.C.regulation 2078/92) によるビオロジック栽培。収量 67 hl/ha
醸造・熟成：ソフトプレス後に軽く濾過。20℃に定温管理されたステンレスタンクにて発酵。マロラクティック発酵後、ステンレスタンクにて澱とともに 5 ヶ月熟成

アルコール度数：11.5%
ケース入数：12 本
その他：

PIA05

Barbera d'Asti D.O.C.G. Filari delle Fragole

Piemonte, Rosso

バルベラ・ダスティ DOCG フィアーリ・デッラ・フラゴレ

ピエモンテ州 赤・ミディアム

500ml 希望小売 1,950 円

野イチゴが育つ畑で収穫されるバルベラ。カップルに最適な 500ml サイズ
☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

深いガーネットレッド。ストロベリーやブルーベリーの香り。凝縮された果実味があり、タンニンは多くないが、酸とミネラルの調和がとれ、しっかりとした骨格を持つ。

品種：バルベラ 100%
生産地区：ロアッツォーロ
畑：海拔 500m 南西向き
土壌：粘土、泥灰土
平均樹齢：15 年

栽培・収穫：農業の通減を目的とした環境適応型農業 (E.C.regulation 2078/92) によるビオロジック栽培。収量 67 hl/ha
醸造・熟成：ステンレスタンクにて、26℃で 8 日間マセラシオン、発酵。マロラクティック発酵後、ステンレスタンクにて 1 年間熟成。瓶詰後最低 2 ヶ月熟成

アルコール度数：14.0%
ケース入数：12 本
その他：

PIA01

Moscato d'Asti D.O.C.G.

Piemonte, Frizzante Dolce

モスカート・ダスティ DOCG

ピエモンテ州 微発泡・白・甘口

750ml 希望小売 2,600 円



クラシック音楽の様に甘みと酸味と苦みのハーモニーが優雅に漂い溢れる上質のモスカート・ダスティ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

黄金に輝くイエロー。非常にフルーティーでフローラルな典型的な「マスカット」の香り。口の中にフレッシュな甘みとバランスの良い酸味。ムスクや蜂蜜、セージなどの風味が口の中に広がる。

品種：モスカート・ピアンコ 100%
生産地区：ロアッツォーロ
畑：海拔 500m 南西向き
土壌：石灰質の泥灰土
平均樹齢：30 年

栽培・収穫：農業の適減を目的とした環境適応型農業 (E.C.regulation 2078/92) によるビオロジック栽培。収量 63hl/ha
醸造・熟成：ソフトプレス後に軽い濾過。ステンレスタンクに移し、自然発酵を防ぐために 0℃で定温管理した後、18℃で発酵。澱とともに最低 2 ヶ月間低温熟成。マイクロフィルタで濾過し瓶詰

アルコール度数：5.0%
ケース入数：12 本
その他：

PIA02

Piemonte Chardonnay D.O.C.

Piemonte, Bianco

ピエモンテ・シャルドネ DOC

ピエモンテ州 白・辛口

750ml 希望小売 2,600 円



シンプルで、親しみと清涼感溢れるシャルドネ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

琥珀色がかかったストロークイエロー。エレガントで爽やかな果実の香りが複雑に混ざる。口を含むとフレッシュな果実味が広がり、味わいは調和がとれている。蜜のような甘い後味をほのかに感じ、余韻が長く続く。

品種：シャルドネ 100%
生産地区：ロアッツォーロ
畑：海拔 350m 南西向き
土壌：凝灰岩、泥灰土
平均樹齢：25 年

栽培・収穫：農業の適減を目的とした環境適応型農業 (E.C.regulation 2078/92) によるビオロジック栽培。収量 67 hl/ha
醸造・熟成：ソフトプレス後に軽く濾過。20℃に定温管理されたステンレスタンクにて発酵。マロラクティック発酵後、ステンレスタンクにて澱とともに 5 ヶ月熟成

アルコール度数：11.5%
ケース入数：12 本
その他：

PIA03

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Piemonte, Rosso

バルベラ・ダスティ DOCG

ピエモンテ州 赤・ミディアム

750ml 希望小売 2,600 円



心地良い酸味と、たっぷりと香りを引き出した村一番のバルベラ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

紫を帯びたガーネットレッド。温かみのあるフレーバーで、煮詰めたジャムなどの果実のアロマが広がる。

タンニンは多くないが、酸とミネラルの調和がとれ、しっかりとした骨格を持つ。

品種：バルベラ 100%
生産地区：ロアッツォーロ
畑：海拔 500m 南西向き
土壌：粘土、泥灰土
平均樹齢：15 年

栽培・収穫：農業の適減を目的とした環境適応型農業 (E.C.regulation 2078/92) によるビオロジック栽培。収量 67 hl/ha
醸造・熟成：ステンレスタンクにて、26℃で 8 日間マセラシオン・発酵。マロラクティック発酵後、ステンレスタンクにて 1 年間熟成。瓶詰後最低 2 ヶ月熟成

アルコール度数：13.5%
ケース入数：12 本
その他：

PIA04

Somnium Barbera d'Asti D.O.C.G.

Piemonte, Rosso

ソムニウム バルベラ・ダスティ DOCG

ピエモンテ州 赤・フル

750ml 希望小売 3,300 円



「ソムニウム=夢」の意。生産者の夢が詰まった、最も繊細なバルベラ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

輝きのあるガーネットレッド。繊細でエレガントな果実のアロマが広がる。樽熟成から由来するバニラ、トーストなどの香りは、バルベラの個性を損なわない程度。タンニンも十分に余韻が長く、骨格はしっかりとしている。

品種：バルベラ 100%
生産地区：ロアッツォーロ
畑：海拔 300m 南西向き
土壌：粘土、泥灰土
平均樹齢：22 年

栽培・収穫：農業の適減を目的とした環境適応型農業 (E.C.regulation 2078/92) によるビオロジック栽培。収量 55 hl/ha
醸造・熟成：ステンレスタンクにて、26℃で 8 日間マセラシオン・発酵。マロラクティック発酵後、4 ヶ月熟成。フレンチ・バリック（新樽）、スラヴォニアン・バリック（新樽）、使い古しのバリックの3つに分け、8~10ヶ月熟成。アッサンブラージュして瓶詰後2ヶ月熟成

アルコール度数：14.0%
ケース入数：6 本
その他：

PIA10

Grappa di Barbera

Piemonte, Grappa Bianca

グラッパ・ディ・バルベラ

ピエモンテ州 グラッパ

700ml 希望小売 6,700 円



バルベラらしい華やかな香りと柔らかな味わいを持つグラッパ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

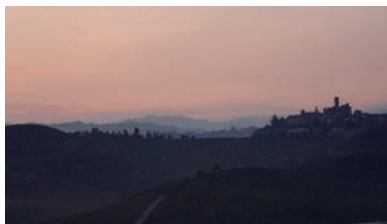
無色透明。香りは強く、洋ナシ、ドライフルーツなどの果実の香りに、リコリス、カモミールなどのハーブのニュアンス。柔らかく優しい味わい。余韻にはフルーツの甘い香りが残る。

品種：バルベラ 100%
生産本数：900 本
生産地区：ロアッツォーロ

蒸留・熟成：単式蒸留器「アランビッコ」に銅製の「コロナナ（精留棚）」を組み合わせた蒸留設備により蒸留を行う。バルベラ・ダスティの圧搾粕を使用。水分が多い完全発酵圧搾粕のため、加水・再発酵は行わない。初留と後留は用いず、中留（ハート）だけを使用。最低半年の貯蔵（熟成ではない）後、瓶詰。

アルコール度数：40.0%
ケース入数：12 本
その他：酒税分類「ブランデー」

価格は 2019 年 5 月現在のものです。各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



「畑名バローロの父」レナート・ラッティとのコラボから生まれたバローロ

- Renato Ratti レナート・ラッティについて -

クーネオ県ラ・モッラの生産者レナート・ラッティの創設者レナートは、バローロに「クリュ」の概念を持ち込んだ偉大な人物として知られています。

レナートはアルバの醸造学校卒業後にブラジルに移住し、チンザノ社のヴェルモットとスパークリングワイン担当として活躍。1965 年にピエモンテに戻りラ・モッラ村にあるアヌンツィータ修道院の近くの区画「マルチェナスコ」でバローロ造りを始めました。彼はブルゴーニュと同じようにバローロにもそれぞれの畑の違いがあると考え、1960 年代後半から 1970 年代にかけてバローロのすべての農地を綿密に調査、1979 年に「単一畑の境界線」を明示した「バローロの畑の格付け」を発表しました。これによりワイン名に畑の名を表示する生産者が一気に増え、バローロがブルゴーニュに負けない「クリュ」を持つエリアであることを世界中に示しました。

また、バローロ生産者組合とモスカート・ダスティおよびアスティ・スプマンテ生産者組合の代表でもあったレナート・ラッティは、ピエモンテワイン地位向上のために生産者を代表して、常にローマの官僚と議論を戦わせてきました。

もちろん、造り手としてのレナート・ラッティの評価は高く、モダンな手法と古典的な手法をミックスして造られるバローロは、しなやかでエレガントな味わいを持つ素晴らしいワインとして人気を得ていました。

1988 年にレナートが亡くなった後は息子のピエトロが後を継ぎ、今でも変わることなく、エレガントなバローロを造っています。

親愛なる日本の皆様へ ~Silvio Laiolo シルヴィオ・ライオーロからの手紙~

バローロは『ワインの王、王のワイン』とされていますが、私にとっては『友情のワイン』とすることが出来ます。

バローロエリアの中心地ラ・モッラの偉大な生産者であり私たちの長年の友人でもあるレナート・ラッティと私たちピアンカネリは、いつもお互いのワインを購入し、それぞれ楽しんでいました。

私たちはずっとお互いのワインに魅了されていました。バローロとモスカート・ダスティのエリアは隣り合っていますが、土壌も気象条件も、それに適したブドウも全く異なっています。しかし、私たちの目指すワイン造り、ワインに対する哲学はとても似ていたのです。そこで、数年前にお互いのブドウ畑の一部を借りて、ピアンカネリのバローロとレナート・ラッティのモスカート・ダスティを生産するという考えに行きつくこととなったのです。今私たちは、この新しい試みのおかげで、ワインの幅を広げ、豊かにすることができて非常に満足しています。



私たちピアンカネリが選んだブドウ畑はラ・モッラ南東のブリッコ・ルチアーニにある「ヴィーニャ・ガンチア」と呼ばれる 0.15 ヘクタールの小さな畑です。平均樹齢は 36 年。南西向きの斜面で、収量は 50hl/ha に抑えました。年間約 1,000 本の生産が可能です。醸造と熟成は伝統的な手法を採用しました。マセラシオン/アルコール発酵は 10 日間。熟成はスラヴォニアン大樽で 24 ヶ月、瓶詰後 12 カ月行います。

出来上がった私たちの初めてのバローロは、レナート・ラッティの哲学、かつ私たちピアンカネリの哲学に完全に当てはまるワインとなりました。非常にエレガントでバランスに優れ、しなやかなタンニンがあり飲みやすく、今すぐにでも美味しく飲めますが、10~15 年の熟成をすればもっと素晴らしいものになると確信しています。(Silvio Laiolo)

PIA07

Barolo D.O.C.G.

Piemonte, Rosso

バローロ DOCG

ピエモンテ州 赤・フル 750ml 参考上代 7,200 円

レナート・ラッティの畑で栽培されるブドウを使用。常に変化し続けるバローロ ☒ 料飲店向け ☐ 酒販店向け

外観はルビーレッドで縁がややオレンジがかった色バラや甘草、ドライフラワーのアロマ。口に含むと瑞々しい果実の味わいが広がる。タンニンは豊富だが滑らかで酸味が心地良い。若々しい印象だが、熟成の始まりも感じる。



品種：ネッビオーロ 100%
生産地区：ラ・モッラ村
畑：ブリッコ・ルチアーニ 海拔 300 m 南西向き 傾斜 25°
土壌：マグネシウム、マンガン、石灰質を多く含む粘土質土壌
生産本数：1,000 本

栽培・収穫：グイヨ式。平均樹齢 36 年。収量 50hl/ha。9 月末に手摘みにより収穫
醸造・熟成：除梗・破砕後ステンレスタンクにて 28℃で 10 日間かけてマセラシオンとアルコール発酵。スラヴォニアン大樽にて 24 ヶ月熟成。瓶内にて 12 カ月熟成。

アルコール度数：13.5%
ケース入数：6 本
その他：

価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



フリウリ・コッリ・オリエンターリで女性オーナーが営む革新的生産者

フリウリ＝ヴェネチア・ジュリア州ウーディネ県東部にある小都市チヴィダーレ・デル・フリウリ。「フリウリ」という地域名はユリウス・カエサルが築いたこの都市の古い名前 Forum Iulii (「ユリウスの広場」) に由来します。中世の面影を残す旧市街地は観光地としても人気があり、当時のランゴバルド王国が遺した遺跡はユネスコ世界遺産にも登録されています。この旧市街地にはヴェネチア共和国の統治下にあったルネサンス期に建てられたパッラーディオ建築の邸宅やヴェネチア・ゴシック様式の大聖堂や教会も多く残っていて、美しい景観を持つ街並みで知られます。

ゾルゼッティッジ家はチヴィダーレ・デル・フリウリの街から南に 50km ほどの場所にあるスペッサという丘陵地に 100 年ほど前から土地を所有し、ワイン造りを行っていました。1986年、カヴァリエレ・ジョゼッパ・ゾルゼッティッジはこの地に古い家屋を購入し家族とともに完全移住、近代的な醸造設備を備えたワイナリーを建設し、イタリア最高の白ワインである「フリウリ・コッリ・オリエンターリ」のワイン造りを本格的に始めました。現在はカヴァリエレの娘であるアンナリーザがワイナリー経営の中心となり、栽培責任者である兄のアレッサンドロとともに革新的でダイナミックなワイン造りを行っています。また、コッリオの「ロンコ・ディ・タッシ」のオーナーでもあるファビオ・コーゼールを醸造コンサルタントとして迎え、「ガンペロ・ロッソ」等のワインガイドにて非常に高い評価を得るようになっていきます。

ヨーロッパ最高峰の白ワインが生まれる土地、フリウリ

ゾルゼッティッジの畑はスペッサの丘陵地帯の最高の斜面にあります。フリウリ・コッリ・オリエンターリ (コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ) DOC エリアの中心部にあたり、イタリア東北部からスロヴェニアに跨る「ジュリア・アルプス」が冷涼な北風から遮ってくれ、アドリア海からの温かい風の恩恵を受ける地形になっています。温暖な大陸性の気候ですが、東方からの適度な冷風の影響もあり、昼と夜、夏と冬の気温差が大きく、良質な果実と適度なミネラルを持つワインが生まれます。土壌はフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土と砂岩の混ざる石灰質土壌で、水捌けに優れています。もともとは陸の孤島のような閉鎖的な地域でしたが、1970年代に急速にワインの近代化が進み、個性的な生産者が数多現れました。

ゾルゼッティッジはそこの中では後発の生産者なのかもしれませんが、非常にダイナミックかつスピーディーにワインの高品質化に成功しています。彼らが特に重要視しているのは「土着品種」の個性を引き出すことと「品質」であり、なによりこの偉大な土地を「守っていく」ことです。



最高の畑とブドウを後世に遺すために、持続可能な栽培を行う

フリウリ＝ヴェネチア・ジュリア州は今やイタリアを代表する高級白ワインの産地として世界中で名を馳せています。アンナリーザはこの土地の持つ力を更に強固なものにし後世に遺していくために、生物多様性を高め環境保全に努めるプロジェクトに着手しました。まず最初に行ったのはフリウリの地ではブドウの木に取って代わっていたオリーブの木の植樹でした。2006 年には養蜂に適した果樹を植え、ハチが戻ってくるようになりました。

また、「新しい畑」の取得も積極的に行っています。チヴィダーレ・デル・フリウリ郊外のプレボットの畑を購入。ここはレフォスコヤスキオパッティエーノ、フランコニアといった土着品種の栽培に適しています。また、スペッサの西側にあるイップリスでは旧ヴァレンティヌツィ家の畑も購入しました。この畑はフリウリ＝ヴェネチア・ジュリア州全体でも最も古いブドウ (樹齢 80 年を超えるマルヴァジアを含む) が植えられています。



現在のゾルゼッティッジの強みは将来を見据えたブドウ農園経営にあります。アンナリーザが経営の中心となったこの 10 年間で丘陵地帯にある全ての畑を綿密に調査し、立体的に捉えてゾーニングを行いました。区画ごとに適した品種や仕立ての仕方、植栽密度、剪定の方法や時期などを事細かく調べ上げた結果、以前は沢山植えられていた「国際品種」から「土着品種」へと植え替えを行うことになりました。同時に除草剤の使用を取りやめ、時間と手間を掛けた「古いやり方」でブドウ栽培を行うことにもなりました。また、ワイナリーで使う電力は太陽光パネルを使った自家発電でまかない、2012 年には環境負荷が最も少ないトラクターに全て変更を行っています。

「この仕事は自分で選んだのではなく運命だと思っているの。幼いころから両親を手伝って畑の中で過ごしてきたわ。今、私たち農家と農業を巡る環境は非常に難しくなっている。これからは畑だけでなく地域全体の環境を保全していかなければいけないのよ。でも私はそれについては楽観的。とにかく『品質、品質、品質』。キーワードはこれに尽きるわ。」(Annalisa Zorzettig)



ZOR01 **Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali D.O.C.** Friuli V.G., Bianco



リボッラ・ジャッラ フリウリ・コッリ・オリエンターリ DOC

フリウリ VG 州 白・辛口

750ml 希望小売 2,800 円

キレの良い酸とフローラルな香り。バランスに優れたリボッラ・ジャッラ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

緑がかったストローイエロー。白い花、菩提樹、アカシア、リンゴなどの香りを強く感じる。キレの良い酸があり、味わいは非常にドライで、アフターには柑橘系果実とミネラルが見られる。

品種：リボッラ・ジャッラ 100%

生産本数：30,000 本

生産地区：ヴィネッティ・ディ・スペッ
サ

土壌：石灰質の泥灰土、砂岩

栽培・収穫：グイヨ式。樹齢 25~50 年。5000 株 /ha の密植。

9 月 3 週目に手摘みにより収穫

醸造・熟成：選別した果実をソフトプレス。ステンレスタンクにて 4℃の低温でマセラシオン。18℃でアルコール発酵。

MLF は行わない。澱とともに 6 カ月熟成。ボトル詰め後 6 カ月安定化

アルコール度数：12.5%

ケース入数：12 本

その他：

ZOR02 **Riesling Friuli Colli Orientali D.O.C.** Friuli V.G., Bianco



リースリング フリウリ・コッリ・オリエンターリ DOC

フリウリ VG 州 白・辛口

750ml 希望小売 2,800 円

凛とした骨格と柔らかなアロマを持つ美しいリースリング

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

淡い黄色。桃やアプリコットの香りが漂う。口に含むとフレッシュな果実の香りとともに上質な酸とミネラルが広がり、強い骨格を形成している。アフターには栗の粉のニュアンスとともにわずかに苦味がある。

品種：リースリング 100%

生産本数：15,000 本

生産地区：ヴィネッティ・ディ・スペッ
サ

土壌：石灰質の泥灰土、砂岩

栽培・収穫：グイヨ式。樹齢 25 年。4500 株 /ha の密植。9

月 1 週目に手摘みにより収穫

醸造・熟成：選別した果実をソフトプレス。ステンレスタンクにて 4℃の低温でマセラシオン。18℃でアルコール発酵。

MLF は行わない。澱とともに 6 カ月熟成。ボトル詰め後 6 カ月安定化

アルコール度数：13.0%

ケース入数：12 本

その他：

ZOR03 **Traminer Aromatico Friuli Colli Orientali D.O.C.** Friuli V.G., Bianco



トラミネール・アロマティコ フリウリ・コッリ・オリエンターリ DOC

フリウリ VG 州 白・辛口

750ml 希望小売 2,800 円

低温マセラシオンで造られる、豊かな香りが広がるトラミネール

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

黄金色に輝く黄色。バラ、アサギリソウ、ライムの花などが非常に強く香る。口に含むと品種の特徴であるライチの香りを感じる。ドライな味わいだが口当たりは滑らかで、適度な酸味がボディを引き締める。

品種：トラミネール・アロマティコ 100%

生産本数：12,000 本

生産地区：ヴィネッティ・ディ・スペッ
サ

土壌：石灰質の泥灰土、砂岩

栽培・収穫：グイヨ式。樹齢 25~50 年。5000 株 /ha の密植。

9 月 3 週目に手摘みにより収穫

醸造・熟成：選別した果実をソフトプレス。ステンレスタンクにて 4℃の低温で 18 時間のマセラシオン。16℃でアルコール発酵。MLF は行わない。澱とともに 6 カ月熟成。ボトル詰め後 6 カ月安定化

MLF は行わない。澱とともに 6 カ月熟成。ボトル詰め後 6 カ月安定化

アルコール度数：13.0%

ケース入数：12 本

その他：



価格は 2019 年 5 月現在のものです。各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



Veneto & Friuli-Venezia Giulia

Anna Spinato(アンナ・スピナート)

Via Risorgimento, 20, 31047 Ponte di Piave,
TEL + 39 0422 858001
http://www.spinato.it

母子の愛情から生まれるピアーヴェ & フリウリのワイン

ヴェネチアの町から北東に 30km、ドロミテ山塊から流れるピアーヴェ川沿いにあるトレヴィーゾ県ポンテ・ディ・ピアーヴェ。この地では 12 世紀ころからブドウ栽培が行われていました。しかし、第一次・二次世界大戦が起こると、イタリアでも最も戦火が激しかったこの地の畑は荒れ果てました。戦後 10 年の歳月をかけ畑を再興したピエトロ・スピナートは、1952 年にワイナリーを創業し、娘のアンナにワイン造りを託しました。

父の意志を受け継いだアンナは最新の醸造設備やセラーを導入し、より現代的なワイン造りを始めました。アンナの造ったエレガントで優しい味わいのワインは一躍人気となり、海外への輸出も積極的に行うようになりました。

現在は息子ロベルトとともに、ピアーヴェエリアだけでなく、アルプス・カルニケ山の麓、フリウリ・グラウヴェでもブドウを栽培しています。いずれのエリアもアルプス・ドロミテ山塊から流れてきたミネラル豊富な土壌が特徴。アンナはこのテロワールを生かし、綺麗でミネラルあふれるワインを送り出しています。また、土地の未来を考えて畑はオーガニックやビオロジックへの転換を積極的に推し進め、いくつかの認証を獲得しています。アンナのワインは今ではさまざまなワインコンクールで数々の賞を受賞するようになりました。



ANN02 Sauvignon D.O.C.

ソーヴィニヨン DOC

フリウリ=ヴェネチア・ジューリア州 白・辛口 750ml 希望小売 3,100 円

ドロミテの豊かなミネラルを感じるソーヴィニヨン・ブラン

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

輝きのあるストロークイエロー。ソーヴィニヨン・ブランらしい若草やハーブの香りに、バナナなどの香り。温かみのある味わいで、トロピカルフルーツや桃のニュアンス。ミネラルを強く感じ、セージのような余韻が残る。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
生産地区：フリウリ・グラウヴェ
畑：南向き
土壌：石灰質

栽培・収穫：グイヨ式。環境に配慮した総合的病害虫管理を
実践。収穫は 9 月後半に手摘みで行う
醸造・熟成：低温でスキンコンタクト。ソフトプレスした果
汁を定温ステンレスタンクにて発酵

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：スクリューキャップ



ANN04 Cabernet Sauvignon D.O.C.

カベルネ・ソーヴィニヨン DOC

ヴェネト州 赤・ミディアム 750ml 希望小売 3,100 円

ピアーヴェ川沿いの石灰質土壌で造られる柔らかなカベルネ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

紫がかったルビーレッド。赤い果実とシナモンやバニラなどの甘いスパイスの香り。柔らかでバランスの取れた味わい。タンニンは滑らかでエレガント。余韻にはタバコやスミレのニュアンス。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
生産地区：モンテッロ、コッリ・アソラーニ
畑：南向き
土壌：柔らかく空気を多く含む石灰質土壌

栽培・収穫：グイヨ式。環境に配慮した総合的病害虫管理を
実践。収穫は 10 月中旬に手摘みで行う
醸造・熟成：低温にて 4 日間のマセラシオン。ステンレスタンクにて 28℃の温度で 12 日間かけてアルコール発酵。ステンレスタンクとオーク樽に分けて熟成

アルコール度数：13.0%
ケース入数：12 本
その他：7 月入港分よりエチケッ
ト変更、スクリューキャップに変更予定



ANN00 Vino Novello

ヴィーノ・ノヴェット

ヴェネト州 赤・ライト

750ml 希望小売 2,800 円

単一ヴィンテージで造られるイタリア本来のヴィーノ・ノヴェット

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

日本向けにカベルネとメルローを使ったノヴェット（新酒）。生き生きとした鮮やかなルビーレッド。ラズベリーを想わせる綺麗でフルーティーな香り。フレッシュでバランスの良い果実味。毎年 11 月初旬に航空便にて入荷。

品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニ
ヨン
生産地区：ピアーヴェ
畑：南向き
土壌：柔らかく空気を多く含む石灰質土
壌

栽培・収穫：グイヨ式。環境に配慮した総合的病害虫管理を
実践。収穫は 9 月下旬に手摘みで行う
醸造・熟成：ステンレスタンク。マセラシオン・カルボニッ
ク法を用い、ブドウを破碎せずに細胞内の酵素による発酵を
行う。発酵完了後数日経過した段階で瓶詰

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：



価格は 2019 年 5 月現在のものです。各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



ブレガンツェの美しい丘で営む協同組合「ベアト・バルトロメオ」

ブレガンツェは、ヴィチエンツァ北東部に位置するアジアーゴ高原の麓にある人口約 9000 人のコムーネです。町周辺のなだらかな丘陵地帯では 1000 年以上前からワイン造りが行われてきました。

この美しい町に協同組合が結成されたのは 1950 年 2 月 14 日のバレンタインデー。ブレガンツェワインの啓蒙を目的とし 121 人のメンバーから始まった組合は、13 世紀にこの地の発展に大きく寄与したカトリック司祭「バルトロメオ」に敬意を表して「ベアト・バルトロメオ・ブレガンツェ」と名付けられました。組合の積極的な活動によって 1968 年にブレガンツェは DOC に認定。1970 年には地下 15m に大きなセラーを設置し同時に新しいボトリング施設や醸造設備を導入しました。

現在、組合の構成メンバーは 700 人を超え、生産量はブレングアンツェ DOC の総生産量の 70% を占めるようになりました。ただ単に生産量を増やすのではなく、一株当たりの収量を抑えて高品質化を図っています。

組合員たちは 3 年ごとに厳正な審査を受け、優良な畑と認められないと組合から脱退させられます。

組合では、組合員たちへ直接農業指導を行うだけでなく、醸造家の育成やブドウ品種の分析などを行い、ブレガンツェ DOC ワインの発展に努めています。

温暖な海洋性気候のブレガンツェですが、土壌やミクロクリマに応じ、それぞれに合った品種を栽培しています。特に土壌は場所によって大きく異なり、主に火山性土壌と堆積土壌（石灰質）の区画に分かれます。DOC ブレガンツェの主要品種であるフリウラーノを中心に伝統品種のヴェスパイオーロを栽培。近年ではメルローやカベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワールといった国際品種の栽培も積極的に行っています。



伝統の甘口ワイン「トルコラート」を生み出すブレガンツェの土着品種「ヴェスパイオーロ」

ヴェスパイオーロ（ヴェスパイオーラ）はブレガンツェ原産のブドウ品種で、DOC ブレングアンツェではフリウラーノ種とともにもっとも重要な品種のひとつとされています。ブレングアンツェ以外でも栽培されていていくつかのシノニム（別名）を持ちます。例えばシチリアで「ヴェスパローラ」と呼ばれています。

ヴェスパイオーロの語源はラテン語の「Vespa=スズメバチ」から来ています。これはこの品種が放つ高い糖度と甘い香りにスズメバチが誘われてやってくることから名付けられたと言われています。

実際にヴェスパイオーロは、完熟すると非常に糖度が高くなりますが、比較的高い酸度も維持する変わった品種です。その特性からこの地方では古くからパッシート（陰干し製法）を用いた甘口ワイン「トルコラート」の原料とされてきました。現在では土着品種や固有品種への原点回帰の流れもあり、アロマティックな辛口のスティールワインやスプマンテに仕上げる生産者が増えています。



BAR01

Vespaiofo D.O.C. Breganze "LE COLLINE DI SAN GIORGIO"

Veneto, Bianco



ヴェスパイオーロ DOC ブレガンツェレ・コッリーネ・ディ・サンジョルジョ ヴェネト州 白・辛口

750ml 希望小売 2,400 円

珍しい土着品種ヴェスパイオーロから造られる辛口白ワイン

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

緑がかったストロークイエロー。強いフローラルノート、青リンゴのアロマ。ミネラルを強く感じる。十分な酸味があり、ドライで清涼感のある味わい。特徴的なアーモンドの余韻が長く続く。

品種：ヴェスパイオーロ 100%
生産本数：30,000 本
生産地区：サン・ジョルジョ・ディ・ペ
ルレナ
畑：南向き、南東向き、南西向き
土壌：火山性土壌

栽培・収穫：グイヨ式・コルドン式。4,000 株/ha。9 月に手
摘みにより収穫
醸造・熟成：除梗・破碎後にソフトプレス。最上級の果汁の
みを使用。短めのスキンコンタクト後、定温ステンレスタン
クにてアルコール発酵。ステンレスタンクにて澱とともに 2
週間熟成

アルコール度数：12.0%
ケース入数：12 本
その他：

BAR02

Merlot Breganze D.O.C. "LE COLLINE DI SAN GIORGIO" H30 10月～

Veneto, Rosso



メルロー・ブレングアンツェ DOC レ・コッリーネ・ディ・サンジョルジョ ヴェネト州 赤・ミディアム

750ml 希望小売 2,480 円

火山質土壌で造られる芳醇でしなやかな赤ワイン

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

深いルビーレッド。ラズベリーやスミレ、干し草の香り。しっかりとしたストラクチャーを持ち、ドライな味わい。タンニンは滑らか。

品種：メルロー 100%
生産本数：20,000 本
生産地区：サン・ジョルジョ・ディ・ペ
ルレナ
畑：南向き、南東向き、南西向き
土壌：火山性土壌

栽培・収穫：グイヨ式・コルドン式。4,000 株/ha。9 月に手
摘みにより収穫
醸造・熟成：定温ステンレスタンクにて 8 日間のマセラシオン、
アルコール発酵。発酵中ルモンタージュを行う（5 回/1 日）。
ステンレスタンクにて数カ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：



文豪ヘミングウェイゆかりのワイナリー「デ・ステファニ」

1624年に記された公式文書によると、デ・ステファニ家はヴェネトのレフロント口にあった小さな村にその起源を持ちます。19世紀後半、ヴァレリアーノ・デ・ステファニによってトレヴィーゾの丘陵地帯でワイナリーを創業。1960年代に、三代目当主ティツィアーノはワイナリーをアドリア海にほど近いピアヴェ川沿いに移転しました。現在はフォッサルタ・ディ・ピアヴェ、モナステリエル、レフロント口の3カ所で約40haの畑を所有しています。

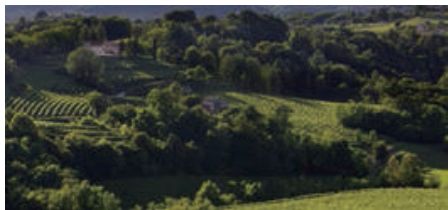
1918年、赤十字の一員として第一次世界大戦フォッサルタ戦線に赴いた若きヘミングウェイは、戦闘により重傷を負いました。治療のために運び込まれたのがデ・ステファニのワイナリーでした。この時の様子は短編集「我らの時代に」に見ることが出来ます。その後ミラノの病院へと搬送されたヘミングウェイは、担当看護婦のアグネスと運命的な出会いを果たします。この恋はヘミングウェイの実らない恋となりますが、この経験が後年の名作「武器よさらば」の完成につながっていくこととなります。

ドロミテ由来の豊かな粘土質土壌がエレガントなスタイルのワインをもたらす

ピアヴェ川近くのフォッサルタは、ドロミテ山塊と暖かい風をもたらすアドリア海にはさまれ、寒暖の差をもたらします。またこの地の土壌は、ドロミテ由来の豊かなミネラルを多く含む堆積土で造られる石灰を多く含む粘土質土壌によって構成されています。これは「**カラント (Caranto)**」と呼ばれるヴェネチア平野特有の土壌で、この土地にデ・ステファニは三つの異なる区画を所有しています。

Colvendrame® Estate

ワイン造りを始めた1800年代から所有。標高300mの丘に位置。石灰質を多く含む豊かな粘土質土壌で、昼夜の寒暖差が大きく、リッチなワインを造るのに最適なブドウが栽培。



Le Ronche® Estate

ヴェネツィア北東部にある区画は、アドリア海からわずか10kmに位置します。海風とピアヴェ川から吹く風に晒され、豊かな粘土質の土壌も相まって非常に複雑なワインになります。



Pra' Longo® Estate

「**Le Ronche®**」から2kmほど離れた場所に位置し、昼夜の寒暖差が大きい粘土質土壌は「**Le Ronche®**」同様に伝統的なワイン造りにかかせない力強いブドウを生み出します。



醸造にあたっては防腐剤や亜硫酸を使わずに天然酵母で発酵。熟成の樽は仏アリエ県トロンセ産のバリック(225L)を使います。瓶詰時の亜硫酸添加も最小限に抑えます。添加するSO₂は40mg/L以下で、残留するSO₂の数値は、ほぼすべてのワインでEUのオーガニック認定基準を下回ります。また、動物性原料を一切使用しないヴィーガンでもあります。土着品種と国際品種を、それぞれの特性に最も適した区画・畑で、最も適した方法で栽培。伝統的手法と最新の技術を駆使し、プロセッコからスティルワイン、甘口のデザートワインまですべて、一切の妥協をせずに作り上げる彼のスタイルは、まったく雑味のないエレガントなワインに顕著に表れています。天候不順などでブドウの生育がおもわしくない年には、収量を極限まで落としてワインのクオリティを保ちます。場合によってはいくつかのワインを造らないこともあります。また、ワイン造りによる環境への影響を配慮し、現在ワイナリーで使用する電気はすべてソーラーパネルによる自家発電でまかなっています。



「ワイン造りを始めた曾祖父ヴァレリアーノは、土壌を見る力が優れていて、新しい畑を開墾していった。ワインをよりアーティスティックなスタイルへと変化させた祖母アンジェリーナは、デ・ステファニ家にとって大切な家訓を残した。それは『絶対に妥協しない』ということ。出来の悪いワインを造るくらいならすべてのブドウを諦めなさいと言われ、私は今もそれを実践している」(Alessandro De Stefani)

DES15

Prosecco col fondo D.O.C.

Veneto, Frizzante Bianco

プロセッコ・コル・フォンド DOC

ヴェネト州 微発泡・白・辛口

750ml 希望小売 **2,400円**

「無濾過・濁り」の「元祖」プロセッコ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

若干の濁りがあるストローイエロー。瓶内で自然に発酵させる「メトード・アンセストラル」によって造られる。クリーミーな泡に酵母由来の焼きたてのパンの香り。味わいは非常にドライながら、澁から来るコクも感じる。

品種：グレラ 100%
生産地区：コルヴェンドラメ
畑：海拔 200-350m、南向き
土壌：粘土
平均樹齢：20年

栽培・収穫：カプチーナ式。9月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：低温にてスキンコンタクト。ソフトプレス後、低温にて1次発酵。1次発酵後、数カ月澱とともに熟成(定期的にバトナージュを行う)。澱引きせず、酵母や糖分を足さずにボトル詰め、2次発酵はボトル内で自然に行われる

アルコール度数：11.0%
ガス圧：2.5 バール
ケース入数：12本
その他：王冠



価格は2019年5月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。

DES17 **Rive di Refrontolo Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature Millesimato D.O.C.G.** 750ml 希望小売 3,050 円

リーヴェ・ディ・レフロントロ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スペリオールDOCG



豊かな香りはそのままに、超ドライに仕上がったプロセッコ 2018年DOCG昇格 ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

長く持続する細かい泡立ち。緑がかった輝くストローイエロー。アタックにはスズランを想わせる白い花のトーン、新鮮な青リンゴのアロマが際立つ。非常にドライな味わいで、酸は豊富だが柔かい。バランスに優れている。

品種：グレラ 100%
生産地区：コルヴェンドラメ
畑：海拔 200-350m、南向き
土壌：粘土
平均樹齢：35 年

栽培・収穫：グイヨ式。9月中旬手摘みにより収穫
醸造・熟成：ソフトプレスにて得た果汁を、0℃で一定期間貯蔵。出荷時期から逆算し、必要に応じた分の果汁を 15℃まで温度を上げアウトクラウヴェで連続して発酵を行う。発酵終了後はすぐに瓶詰・出荷

アルコール度数：11.5%
ガス圧：5.5 バール
カテゴリ：ブリュット
ケース入数：12 本
その他：2015VT 初リリース

DES11 **Prosecco 0.15 Millesimato D.O.C.** 750ml 希望小売 3,050 円

プロセッコ ゼロドットフィフティーン ミレジマート DOC ヴェネト州 発泡・白・中辛



独自製法により出来立ての香りを閉じ込めることに成功。最先端のプロセッコ ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

長く持続する細かい泡立ち。緑がかった輝くストローイエロー。強烈なリンゴの香りにバナナの香り。フィニッシュにフローラルノートを感じる。しっかりとしたボディで滑らかで優しい甘みのある味わい。

品種：グレラ 100%
生産本数：100,000 本
生産地区：コルヴェンドラメ
畑：海拔 200-350m、南向き
土壌：粘土
平均樹齢：35 年

栽培・収穫：グイヨ式。9月中旬手摘みにより収穫
醸造・熟成：ソフトプレスにて得た果汁を、0℃で一定期間貯蔵。出荷時期から逆算し、必要に応じた分の果汁を 15℃まで温度を上げアウトクラウヴェで連続して発酵を行う。発酵終了後はすぐに瓶詰・出荷

アルコール度数：11.5%
ガス圧：5.5 バール
カテゴリ：エクストラ・ドライ
ケース入数：12 本
その他：

DES10 **Pinot Grigio Venezia D.O.C.** **NEW** 750ml 希望小売 3,000 円

ピノ・グリージョ ヴェネツィア DOC

ヴェネト州 白・辛口



綺麗な香りが広がる、北イタリアらしいピノ・グリージョ ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

ストローイエロー。果実味漂うエレガントで繊細なブーケに、しっかりとしたボディがある。余韻にはナッツやアーモンドのニュアンスがある。

品種：ピノ・グリージョ 100%
生産本数：8,400 本
生産地区：レ・ロンケ
土壌：粘土
平均樹齢：15 年

栽培・収穫：グイヨ式。9月上旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ソフトプレスにて得た果汁をステンレスタンクにて低温管理して発酵。澱とともに数カ月熟成。定期的にバトナージュを行う

アルコール度数：12.5%
ケース入数：6 本
その他：

DES02 **VÈNIS I.G.T.** 750ml 希望小売 4,000 円

ヴェニス IGT

ヴェネト州 白・辛口



非常に豊かに香るソーヴィニヨン・ブラン ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

ストローイエロー。しっかりとした、アロマティックなブーケに柑橘系果実やエルダーツリーの香り。白コショウなどのスパイスの香りも。厚みのある味わいに豊かなミネラルを感じることが出来る。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 65%
シャルドネ 35%
生産本数：9,000 本
生産地区：レ・ロンケ
畑：南向き
土壌：粘土
平均樹齢：15 年

栽培・収穫：グイヨ式。9月中旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ソフトプレスにて得た果汁をステンレスタンクにて低温管理して発酵。澱とともに数カ月熟成。定期的にバトナージュを行う

アルコール度数：12.5%
ケース入数：6 本
その他：
ルカ・マローニ 92 点 (VT'12)

DES03 **OLMÈRA Bianco Veneto I.G.T.** 750ml 希望小売 7,100 円

オルメラ・ピアンコ IGT

ヴェネト州 白・辛口



長期熟成の可能性を秘めた陰干し辛口フリウラーノ ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

縁は黄金色で強いストローイエローの色合い。非常に熟した果実の香りにハーブ、スパイスのトーン。しっかりとした骨格を持ち、ボリューム感がある。口当たりは滑らかで、非常に長い、エキゾチックな果実の余韻。

品種：トカイ・フリウラーノ 60%
ソーヴィニヨン・ブラン 40%
生産本数：2,850 本
生産地区：レ・ロンケ
畑：オルメラ
土壌：粘土
平均樹齢：30 年

栽培・収穫：グイヨ式。9月下旬に収穫。トカイ・フリウラーノは貴腐菌が 20% ほど付いた状態のものを収穫
醸造・熟成：トカイ・フリウラーノは 1 か月陰干し。バリックにてアルコール発酵。ソーヴィニヨン・ブランは陰干しをせず、ステンレスタンクで低温にて発酵。それぞれ 12 か月熟成。週に 2 回バトナージュを行う。アッサンブラージュをし、さらに 6 か月熟成

アルコール度数：14.5%
ケース入数：6 本
その他：ヴェロネッリ スーパー 3 ステッレ
AISヴィーチェ 4ヴィーチェ
ガンベロロッソ 2014 2ピッキ
エリ (いずれも VT'13)

DES21

VENEZIA D.O.C.

NEW

Veneto, Rosso



ヴェネツィア DOC

ヴェネト州 赤・フル

750ml 希望小売 3,400 円

国際品種を絶妙なバランスでセパージュした赤ワイン

☒ 料飲店様向け
 ☒ 酒販店様向け

濃いルビーレッド。熟した赤い果実、花束、なめらかで適切なタンニンのレベルとが最高のバランスを保っている。ボトル内での熟成は最長15年まで持続する。

品種:メルロー 58%
カベルネ・ソーヴィニヨン 42%
年間生産本数: 7300本
生産地区: コルヴェンドラメ
フォッサルタ・ディ・ピアヴェ
土壌: 粘土
平均樹齢: 15 年

栽培・収穫: グイヨ仕立て。9~10 月に手摘みにより収穫
醸造・熟成: 除梗、破碎後、定温ステンレスタンクにて発酵。大樽とバリックで約12ヵ月熟成。瓶詰後熟成

アルコール度数: 12.5%
ケース入数: 6 本

DES04

SOLÈR Rosso Veneto I.G.T.

Veneto, Rosso



ソレーロ ロッソ ヴェネト IGT

ヴェネト州 赤・フル

750ml 希望小売 4,600 円

土着品種と国際品種を 5 種混醸。生産者の新しいチャレンジ

☒ 料飲店様向け
 ☒ 酒販店様向け

陰干した土着品種 2 種と、国際品種 3 種を使用。ブルーノなどの熟した果実の香りにスミレのニュアンス、エーテル香にスパイス香が混ざる。非常にしっかりとしたテクスチャーに、滑らかなタンニンと複雑なブーケ。

品種:メルロー、カベルネ、カルメネール、マルツェミーノ、レフォスコ
生産本数: 60,000 本
生産地区: コルヴェンドラメ、レ・ロンケ
土壌: 粘土
平均樹齢: 15 年

栽培・収穫: グイヨ仕立て。9~10 月に手摘みにより収穫
醸造・熟成: マルツェミーノとレフォスコは 3 ヶ月陰干し。品種ごとにセメントタンクにて発酵を行う。アッサンブラージュ後にバリックにて24ヵ月熟成。瓶詰後最低 2 ヶ月熟成

アルコール度数: 13.0%
ケース入数: 6 本
その他: ガンペロ・ロッソ 2 ビツキエリ (VT'11)

DES05

KREDA Refosco Veneto I.G.T.

Veneto, Rosso



クレダ・レフォスコ ヴェネト IGT

ヴェネト州 赤・フル

750ml 希望小売 8,100 円

伝統の陰干し製法辛口赤ワイン。精緻でエレガントなレフォスコ

☒ 料飲店様向け
 ☒ 酒販店様向け

深いルビーレッド。ブルーノなどの熟した果実の香りにスミレなどのエレガントな香り。フルボディで非常にしっかりとした骨格。何層にも重なる滑らかなタンニン。熟成香が豊かに広がる。

品種: レフォスコ 100%
生産本数: 2,720 本
生産地区: レ・ロンケ
畑: クレダ
土壌: 粘土
平均樹齢: 30 年

栽培・収穫: コルドン仕立て。9 月に手摘みにより収穫
醸造・熟成: 3 ヶ月の陰干しの後、除梗・破碎をし、定温セメントタンクにより定期的にルモンタージュをしつつマセラシオンとアルコール発酵。ステンレスタンクに移し、アルコール発酵を終える。トロンセ産バリックにて 24 ヶ月熟成

アルコール度数: 15.0%
ケース入数: 6 本
その他: ガンペロ・ロッソ 2 ビツキエリ
ルカ・マローニ 92 点
(いずれも VT'11)

DES08

Malanotte del Piave D.O.C.G.

Veneto, Rosso



マラノッテ・デル・ピアヴェ DOCG

ヴェネト州 赤・フル

750ml 希望小売 11,100 円

土着品種ラボーゾの可能性を極限まで追求。樽不使用長期熟成ラボーゾ

☒ 料飲店様向け
 ☒ 酒販店様向け

ガーネット色を帯びた、とても深いルビーレッド。ブラックベリーやチェリージャムの香り、チョコレートやタバコの香りが豊かに広がる。高いアルコール分から来るボリューム感と心地よい酸味。

品種: ラボーゾ 100%
生産本数: 2,000 本
生産地区: コルヴェンドラメ
畑: テッレ・ノビレ
土壌: 粘土
平均樹齢: 25 年

栽培・収穫: コルドン仕立て。10 月初旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成: 選果後に一部のブドウを陰干し。除梗・粉碎後に定温容器により定期的にルモンタージュをしつつマセラシオンとアルコール発酵。ステンレスタンクにて 36 ヶ月熟成。瓶詰後 18 ヶ月熟成

アルコール度数: 16.0%
ケース入数: 6 本
その他: ルカ・マローニ 92 点

DES06

STÈFEN 1624 Refrontolo Colli di Conegliano D.O.C.G.

Veneto, Rosso



ステフェン 1624 レフロントロ コッリ・ディ・コネリアーノ DOCG ヴェネト州 赤・フル

750ml 希望小売 20,000 円

マルツェミーノの最高到達点。比類なきヴェネトの赤ワイン

☒ 料飲店様向け
 ☒ 酒販店様向け

ガーネット色を帯びた、とても深いルビーレッド。熟した果実、スミレの香りを強く感じる。熟したチェリーやブラックベリーの綺麗な味わいを持った、長期熟成タイプ。デ・ステファニのフラッグシップ。

品種: マルツェミーノ 100%
生産本数: 2,000 本
生産地区: コルヴェンドラメ
畑: ステフェン 1624
土壌: 粘土
平均樹齢: 25 年

栽培・収穫: コルドン仕立て。10 月初旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成: 4 ヶ月間の陰干しを経て、バリックにてマセラシオン・アルコール発酵。バリックにて 36 ヶ月熟成。瓶詰後 18 ヶ月熟成

アルコール度数: 16.0%
ケース入数: 6 本
その他: ルカ・マローニ 95 点
ルカ・マローニ 2015 3rd ベスト赤ワイン選出
エスプレッソ 3 ボットリエ
(いずれも VT'09)

価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811



Veneto

Santa Sofia (サンタ・ソフィア)

Via Ca' Dedé 61 Fraz. Pedemonte di Valpolicella
37029 San Pietro in Cariano, VR
TEL +39 045 7701074 <http://www.santasofia.com>



ヴェローナ伝統の陰干し製法ワイン「アマローネ」

ヴェローナ近郊の「ヴァルポリチェッラ」。この地で古代ローマ時代から続く伝統の「アパッシメント＝陰干し製法」で造られるワインが「アマローネ」です。アマローネに使われるのはコルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、モリナーラといった土着品種。9月下旬から10月上旬に手摘みで収穫。ブドウの糖度を計り、選果をします。ひと粒ずつ丹念により分けられ、未熟な実は使用しません。収穫したブドウは陰干し専用施設に運ばれ細かく再チェック。傷ついたブドウは陰干し中にカビに侵されてすべてのブドウをダメにしてしまうため、慎重に行われます。また、このアマローネの「搾りかす」を再利用する「リパッソ製法」で造られるワインや、軽くアパッシメントを施したモダンなワインなども近年世界中で人気を集めています。

名門の名に恥じないワイン造りのために「小さな生産者」であり続ける

現在サンタ・ソフィアは主に6つの生産地区でブドウ栽培を手掛けています。中でもマラーノ・ディ・ヴァルポリチェッラ、フマーネ、サンピエトロ・イン・カリアーノ、ネグラールの4つのエリアに渡る丘陵地帯「アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ」は彼らにとっての魂とも呼べるワインが造られる、もっとも重要な場所です。4つのエリアはそれぞれ異なる土壌とミクロクリマを持ちますが、サンタ・ソフィアはそのいずれのエリアでも最高の品質のブドウが生まれる場所に畑を所有し、細心の注意を払ってブドウ栽培を行っています。

ベニョーニ親子の哲学は単純明快です。「小さな生産者だが、偉大なワインを生み出すこと」。規模を大きくすることではなく、常に最良のワインを造ることを目的としています。自社畑の総面積は約20haで、年間生産本数約500,000本のうち7割がこの自社畑で栽培されたブドウから造られます。トップキュヴェ「ジョエ」は、最も素晴らしい畑から収穫されたブドウから造られますが、良い出来のヴィンテージのみがリリースされます。

ヴィッラの地下にはスラヴォニアン・オーク大樽、フレンチ・バリック、ステンレスタンクが完備され、80,000本の熟成が可能なボトルセラーも備えています。新しい畑の土壌についても研究を進め、伝統を守るだけではなく「未来」への投資も惜しみません。



SAS06 Soave Classico D.O.C. Montefoscarino

Veneto, Bianco

ソアーヴェ・クラッシコ DOC モンテフォスカーリーノ

ヴェネト州 白・辛口

750ml 参考上代 1,850円

複雑な香りと引き締まった味わい。ソアーヴェの魅力を十分に発揮

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

緑色の輝きを持つストローイエロー。白桃やオレンジの皮、レモンバームやアニスなどのハーブ香、アカシアやユリの花の香り。石灰のようなミネラル香も。デリケートな酸味と緊張感のある味わい。果実の余韻が残る。

品種：ガルガネガ 100%

生産地区：ソアーヴェ・クラッシコ（モンテフォスカーリーノ）

土壌：玄武岩質、石灰質

栽培・収穫：9月初旬に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレス後、ステンレスタンクにて定温（18～20℃）で発酵。ステンレスタンクにて数ヶ月熟成。

アルコール度数：12.0%

ケース入数：12本

その他：



SAS07 Pinot Grigio Garda D.O.C. Le Calderare

Veneto, Bianco

ピノ・グリージョ ガルダ DOC レ・カルデラーレ

ヴェネト州 白・辛口

750ml 参考上代 1,850円

氷河により形成されたガルダ湖東側の丘で造られるピノ・グリージョ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

銅の色調がある淡い黄色。ベルガモットやグレープフルーツなどの柑橘系の香りにパイナップルのようなトロピカルフルーツの香り。タイムのような香りも。ライムのような酸味と余韻には軽く苦味を感じる。

品種：ピノ・グリージョ 100%

生産地区：ガルダ（レ・カルデラーレ）

土壌：沖積土壌

栽培・収穫：8月初旬に収穫

醸造・熟成：ソフトプレス後、ステンレスタンクにて定温（18～20℃）で発酵。ステンレスタンクにて数ヶ月熟成。

アルコール度数：12.5%

ケース入数：12本

その他：



価格は2019年5月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。

SAS05 *Merlot Corvina I.G.T.* Veneto, Rosso



メルロー・コルヴィーナ I.G.T.

ヴェネト州 赤・ミディアム

750ml 参考上代 1,950 円

メルローのスムーズさにコルヴィーナの深い味わいをプラス

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

淡いスミレ色を帯びた透明感のあるルビーレッド。赤い花、ラズベリー、マスカケリー、リコリスなどのデリケートなアロマ。澁刺とした酸があり、程よいタンニンとアルコール感が骨格を形成。余韻には適度な苦味がある。

品種：メルロー 60% コルヴィーナ 40%
生産地区：ヴァルポリチェッラ
土壌：粘土質、石灰質

栽培・収穫：グイヨ式。9 月末から 10 月にかけて収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにてマセラシオン・発酵・熟成。
瓶詰後最低 3 ヶ月熟成

アルコール度数：13.0%
ケース入数：12 本
その他：

SAS04 *Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C.* Veneto, Rosso



ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スーペリオレ DOC

ヴェネト州 赤・フル

750ml 参考上代 3,150 円

アマローネの搾りかすを加え醸造。ヴェローナの知恵から生まれる濃厚なワイン

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

ガーネットを帯びた輝きのあるルビーレッド。サワーチェリーやプラムなどの果実の香りに、ドライフラワー、クローヴ、シナモンなどの複雑で力強いアロマがある。滑らかな口当たりと豊富な酸。長い余韻が愉しめる。

品種：コルヴィノーネ 70% ロンディネッ
ラ 30%
生産地区：ヴァルポリチェッラ・クラッ
シコ
土壌：粘土質、石灰質

栽培・収穫：ペルゴラ式。9 月末から 10 月にかけて手摘みにより収穫
醸造・熟成：ベースとなるヴァルポリチェッラワインは、ス
テンレスタンクによりマセラシオン・発酵。翌年、アマローネ・
クラッシコの醸造の際に残った搾りかすを加え、再発酵。ス
ラヴォニアンオーク樽にて 9 カ月熟成。瓶詰後約 6 カ月熟成

アルコール度数：14.0%
ケース入数：12 本
その他：

SAS03 *Montegradella Valpolicella Classico Superiore D.O.C.* Veneto, Rosso



モンテグラデッラ ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スーペリオレ DOC

ヴェネト州 赤・フル

750ml 参考上代 4,900 円

「モンテグラデッラ」のブドウを軽く陰干し。上質なヴァルポリチェッラ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

強い輝きのあるルビーレッド。熟成に伴いガーネットを帯びる。プラム、マスカケリー、クローヴ、シナモン、バニラのアロマ。タンニンは溶け込んでおり、アルコールと酸のバランスに優れている。余韻には心地よい苦味。

品種：コルヴィノーネ 70% ロンディネッ
ラ 30%
生産地区：ヴァルポリチェッラ・クラッ
シコ
畑：「モンテグラデッラ」
土壌：石灰質

栽培・収穫：ペルゴラ式。9 月末に手摘みにより収穫
醸造・熟成：収穫後約 40 日間のアパッシメント。ステンレ
スタンクにてマセラシオン・発酵。30% をフレンチ・バリック、
70% をスラヴォニアン大樽にて 24 ヶ月熟成。瓶詰後 12 ヶ
月熟成

アルコール度数：15.0%
ケース入数：12 本
その他：

SAS02 *Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.* Veneto, Rosso



アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ DOCG

ヴェネト州 赤・フル

750ml 参考上代 8,550 円

古典的アマローネ。サンタ・ソフィアのスタンダードキュヴェ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

インクのように黒いルビーレッド。熟成に伴いガーネットを帯びる。熟したサクランボ・カシス・プラムの果実香に、チョコやタバコなどの第三のアロマ。凝縮した果実味と豊かなタンニン、調和のとれたエレガントな味わい。

品種：コルヴィノーネ 70% ロンディネッ
ラ 30%
生産地区：ヴァルポリチェッラ・クラッ
シコ
土壌：石灰質

栽培・収穫：ペルゴラ式。9 月末に手摘みにより収穫
醸造・熟成：収穫後約 120 日のアパッシメント。ステンレ
スタンクにてマセラシオン・発酵。スラヴォニアン大樽にて
36 ヶ月熟成。瓶詰後 12 ヶ月熟成

アルコール度数：15.0%
ケース入数：6 本
その他：

SAS01 *Gioè Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.* Veneto, Rosso



ジョエ アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ DOC

ヴェネト州 赤・フル

750ml 希望小売 12,550 円

優れた収穫年のみに作られる最上級アマローネ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

暗いルビーレッド。熟成に伴いガーネットを帯びる。サワーチェリーのジャム、マスカケリー、プラム、乾燥イチジクのアロマ。チョコやドライフラワーなどの第三のアロマ。力強いボディに生き生きとした酸が心地よい。

品種：コルヴィノーネ 70% ロンディネッ
ラ 30%
生産地区：ヴァルポリチェッラ・クラッ
シコ
土壌：石灰質

栽培・収穫：ペルゴラ式。9 月末に手摘みにより収穫
醸造・熟成：収穫後約 100 日のアパッシメント。ステンレ
スタンクにてマセラシオン・発酵。スラヴォニアン大樽にて
24 ヶ月熟成。ミディアムトーストのフレンチ・バリックに移
し 18 カ月熟成。瓶詰後最低 24 ヶ月熟成

アルコール度数：15.5%
ケース入数：6 本
その他：アマローネ・クラッシコ
は VT'10 より DOCG 昇格

価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



ANTICHELLO

サンタ・ソフィアのカジュアルライン「アンティケッロ」

トップ・ブランド「サンタ・ソフィア」よりも手軽に愉しんで貰うために立ち上げた新しいアマローネのブランド「アンティケッロ」。カジュアルラインといっても、すべてのワイン造りをサンタ・ソフィアが直接手掛けています。この地の伝統的なワイン造りを守りながらも、毎日の食事とともに楽しんでもらうために「飲み飽きのしない」「フレッシュ」な味わいの、コストパフォーマンスに優れたワインを造り出しています。

SAS14 *Antichello Bianco Italiano*

Veneto, Bianco



アンティケッロ・ビアンコ・イタリアーノ

ヴェネト州 白・辛口

1,500ml 希望小売 1,800 円

北イタリアのガルガネガとシャルドネを使用した贅沢なハウスワイン

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

緑がかったストロークイエロー。爽やかな花の香り。まろやかな清涼感のある酸味。果実味のバランスが取れた味わい。

品種：ガルガネガ 60% シャルドネ 40%
生産地区：ソアーヴェ地区近隣

栽培・収穫：8月に収穫
醸造・熟成：ソフトプレス後、ステンレスタンク 熟成。
にて数カ月熟 瓶詰後3ヶ月熟成

アルコール度数：11.5%
ケース入数：6本
その他：スクリューキャップ

SAS13 750ml 希望小売 1,800 円

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

ケース入数：12本
その他：コルク

NEW

SAS12 *Antichello Rosso Italiano*

Veneto, Rosso



アンティケッロ・ロッソ・イタリアーノ

ヴェネト州 赤・ミディアム

1,500ml 希望小売 1,800 円

北イタリアのメルローとコルヴィーナを使用した贅沢なハウスワイン

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

紫がかったルビーレッド。プラムやザクロなどの果実の香りに、バランスの取れた清涼感のあるニュアンス。タンニンは穏やかで、エレガントな味わい。

品種：メルロー 50% コルヴィーナ 50%
生産地区：ヴァルポリチェッラ地区近隣

栽培・収穫：8月に収穫
醸造・熟成：除梗・破碎後、ステンレスタンクにて発酵。
澱引き後マロラクティック発酵。ステンレスタンクにて
数カ月熟成。瓶詰後3ヶ月熟成

アルコール度数：11.5%
ケース入数：6本
その他：スクリューキャップ

SAS11 750ml 希望小売 1,800 円

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

ケース入数：12本
その他：コルク

NEW



gorgo



AZIENDA AGRICOLA GORGIO (アジエンダ・アグリコラ・ゴルゴ)

Via Gorgo, 19, 37066 Sommacampagna VR,

TEL +39 045 516063

<http://www.cantinagorgo.com>

Veneto

クストーザノバルドリーノを代表する生産者「ゴルゴ」

ヴェローナの南西、ヴェネト州ソンマカンパーニャに属する分離集落クストーザは19世紀のイタリア独立戦争時には激しい戦乱に巻き込まれた悲しい歴史を持つ場所でもあります。集落のある場所は、氷河期に形成されたモレーン（氷堆石土壌）の丘陵地帯「Colline Moreniche del Garda」末端部の標高約 120m、ティオーネ川の近くに位置します。南の丘を越えるとパダーナ平原が広がり、ジェノバから古代都市アクレイア（フリウリ＝ヴェネツィア・ジューリア州ウーディネ県）を結ぶローマ街道「ポストゥミア街道」にもほど近い場所です。

この地で1973年に設立されたゴルゴ社は、現在クストーザ DOC エリアを代表する生産者として名を馳せています。設立当時は 22ha だった畑は現在 60ha に広がり、「ピアンコ・クストーザ DOC」と「バルドリーノ DOC」の大部分の畑を所有するまでになっています。

クストーザ DOC エリアの資質は素晴らしく、特に白ワインのクオリティーは同じヴェネト西部のソアーヴェにも引けを取りません。小石や小さな岩、腐植土、酸性のシルト岩などから構成される土壌では、ガルガネガやトレッピアーノを中心に様々な品種が栽培されています。ソアーヴェエリアより温暖ですが、ガルダ湖の影響により昼夜の寒暖差が激しく、良い白ワインの必須条件である「良い酸」を生み出します。

ワイナリーはオーナーであるロベルタ・ブリコロを中心に運営されています。すべての畑で伝統的な有機栽培を実施し、認証を得ています。そしてそれを守り続けていくためにはコストは惜しみません。当然収穫は手摘みによって行われます。ステンレスタンクで発酵・熟成をし、マロラクティック発酵は行わないシンプルな造りのワインですが、土地の持つダイナミックな個性やブドウ品種の特性を発揮したワインを造ります。



GOR01 **Custoza D.O.C. BIO認定ワイン**  Veneto, Bianco
クストーザ DOC ヴェネト州 白・辛口 750ml 希望小売 2,150 円



5種類のブドウが織りなす複雑な香り。クストーザ DOC の模範となるワイン

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

淡いストローイエロー。洋ナシなどの果実の香り。滑らかでしっかりとしたボディを持つ。適度な酸があり、余韻には果実の香りが長く続く。

品種：ガルガネガ35%、コルテゼ30%、
トレッピアーノ 25%、インクロチオ・
マンゾーニ 5%、トレッピアーネッロ 5%
生産地区：クストーザ
畑：海拔 150m
土壌：氷堆石土壌

栽培・収穫：グイヨ式。収量 110q/ha。9 月中旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温管理のステンレスタンクにて数時間のスキンコンタクト後にアルコール発酵。ステンレスタンクにて 4 ヶ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：ガンベロロッソ 1 ビッキエリ (VT2015)

GOR02 **San Michelin Custoza D.O.C. BIO認定ワイン**  2018VT~ Veneto, Bianco
サン・ミケリン クストーザ DOC ヴェネト州 白・辛口 750ml 希望小売 2,750 円



遅摘みのブドウから造られる。ボリューム感があり、ふくやかな白ワイン

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

輝きのある濃いストローイエロー。熟したリンゴなどの果実の香りにライムの柑橘香や白い花のトーンが混ざる。ドライな味わいだが、酸味とのバランスに優れ、滑らかな飲み心地としっかりとした骨格がある。

品種：ガルガネガ35%、コルテゼ25%、
リースリング 20%、トレッピアーノ 20%
生産地区：クストーザ
畑：海拔 150m「サン・ミケリン」
土壌：石灰質を多く含む氷堆石土壌

栽培・収穫：グイヨ式。収量 100q/ha。10 月初旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温管理のステンレスタンクにて 20 時間のスキンコンタクト後にアルコール発酵。ステンレスタンクにて 6 ヶ月熟成

アルコール度数：13%
ケース入数：12 本
その他：ガンベロロッソ 2 ビッキエリ (VT2015)

GOR03 **Bardolino Chiaretto D.O.C. BIO認定ワイン**  2018VT~ Veneto, Rosato
バルドリーノ キアレット DOC ヴェネト州 ロゼ・辛口 750ml 希望小売 2,150 円



かわいらしい野イチゴを想わせる香りが特徴的。可憐なキアレット

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

チェラスオーロに近い、少し濃い目のサーモンピンク。木イチゴやカシスを想わせるアロマ。時間が経過するとリンゴのような香りも。ドライな味わいで、アフターには強いミネラルを感じる。

品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、
モリナラ
生産地区：バルドリーノ
土壌：石灰質を多く含む氷堆石土壌

栽培・収穫：コルドン式。収量 130q/ha。10 月初旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温管理のステンレスタンクにて数時間のスキンコンタクト後に 15-20 時間かけてアルコール発酵。MLF は行わない。ステンレスタンクにて 3 ヶ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：ガンベロロッソ 2 ビッキエリ (VT2015)

価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



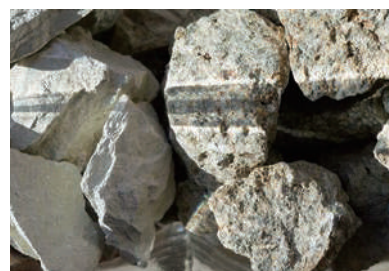
Veneto

VIGNALTA (ヴィニャルタ)
Via Scalette, 23, 35032 Arquà Petrarca PD,
TEL +39 0429 777225
http://www.vignalta.it

火山の活動によって生まれた丘陵地帯「コッリ・エウガネイ」

ヴェネチアにほど近いヴェネト第三の都市パドヴァ。街の西側に広がる「コッリ・エウガネイ」（エウガネイは古代ヴェネト人の意）は、風光明媚な丘陵地帯です。イタリア北部に位置していますが、気候は温暖な地中海性気候。三千万年以上前の火山活動から生まれた複雑な土壌があり、多様なテロワールを有します。ボルドーと同じ緯度に位置していることから、フランスの品種が適していると考えられ、1870年には最初のフランス品種（カベルネ・フランとカベルネ・ソーヴィニヨン）が植えられました。二度の大戦によってこの地の畑の多くは荒廃しましたが、1970年代から徐々にイタリア全土で現代的なワイン造りが始まると、この地でも多くの生産者がブドウ栽培を再開しました。

コッリ・エウガネイの土壌はとてもユニーク。三千万年以上前の火山活動により形成された二つの特徴的な丘は、それぞれ異なる性質を持ちます。二つの丘のうち大きい方は、大きな溶岩に覆われた火山質土壌。もう一つの丘は、白亜土壌と呼ばれる軟性の石灰質土で、海底の隆起によってゆるやかな斜面で形成されています。ヴィニャルタは、この二つの丘があるコッリ・エウガネイ DOC エリアの南側の区画に約 50 ヘクタールの畑を所有。約 40 の栽培農家がいるこの地で、ヴィニャルタの畑は各区画でも最もブドウ栽培に適した、コッリ・エウガネイの個性を最大限に発揮する場所にあります。



ルーチョ・ゴミエロの成功と新たな挑戦

1977年にヴェネチア建築大学を卒業したルーチョ・ゴミエロは、趣味で始めたワイン造りの魅力に憑りつかれていました。1980年には本格的にワインを造るべく、ヴィニャルタ社を設立。コッリ・エウガネイの地でフランスのボムロールのような「エレガントでありながら力強いワイン」を造ることを目指しました。ワイナリーのトレードマークは、建築の道を志していたルーチョにとって憧れの人物、近代建築三大巨匠のひとり「ル・コルビジエ」のデザインを採用。ギリシア神話に登場する「メドゥーサ」とアドリア海の輝く太陽がモチーフとなっています。

1987年、この地で古くから愛されてきたブドウ「モスカート・フィオル・ダランチョ（モスカート・ジャッロ）」を使った甘口ワインをリリース、大喝采を持って市場に受け入れられました。また、1990年ヴィンテージの「カベルネ・リゼルヴァ」がイタリアワインガイド「ガンベロ・ロッソ」にて最高賞である「トレ・ビッキエリ」を獲得。コッリ・エウガネイの生産者としては初の快挙を成し遂げました。

以来、今日までに獲得した「トレ・ビッキエリ」の総数は13（2017年版発表時）。トレ・ビッキエリ獲得数が10を超えた生産者には特別に「星」が与えられますが、設立からわずか30年でヴィニャルタはその星を持つ「特別な生産者」となりました。

ルーチョの成功によりコッリ・エウガネイの名は一躍イタリア全土に広がり、DOC 規定そのものが変更され、さらにはその後の DOCG 昇格（2010年）への道筋をつけることとなったのです。

VIG17 “BRUT” Metodo Classico VSQ

Veneto, Spumante Bianco

ブリュット メトード・クラッシコVSQ

ヴェネト州 発泡・白・辛口 750ml 希望小売 3,500円

土着品種ラボーゾから造られるヴィニャルタ社の新しいスパマンテ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

緑がかったストローイエロー。細かい泡が長い時間持続する。蜜の入ったリンゴを想わせる熟した果実の香りに強いイースト香、トースト、ミネラルの風味。シャープな印象だが、滑らかさも兼ね備える。余韻は長い。

品種：ラボーゾ 100%

生産本数：13,000 本

生産地区：コッリ・エウガネイ各地の契約畑

土壌：火山質・石灰質

残糖度：8g

栽培・収穫：コルドン仕立て。9月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレスで得た果汁をステンレスタンクにて定温で8～15日かけて発酵。MLFを行う。酵母とともにボトルに詰め二次発酵。澱とともに最低36ヶ月熟成。澱引き後のドサージュは行わない。

アルコール度数：12.0%

ケース入数：12本

その他：

VIG12 BRUT “NATURE” Metodo Classico VSQ

Veneto, Spumante Bianco

ブリュット ナトゥーレ メトード・クラッシコVSQ

ヴェネト州 発泡・白・辛口 750ml 希望小売 3,500円

土着品種ラボーゾから造られるノン・ドサージュのスパマンテ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

緑がかったストローイエロー。細かい泡が長い時間持続する。蜜の入ったリンゴを想わせる熟した果実の香りに強いイースト香、トースト、ミネラルの風味。シャープな印象だが、滑らかさも兼ね備える。余韻は長い。

品種：ラボーゾ 100%

生産本数：13,000 本

生産地区：コッリ・エウガネイ各地の契約畑

土壌：火山質・石灰質

残糖度：0～3g

栽培・収穫：コルドン仕立て。9月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレスで得た果汁をステンレスタンクにて定温で8～15日かけて発酵。MLFを行う。酵母とともにボトルに詰め二次発酵。澱とともに最低36ヶ月熟成。澱引き後のドサージュは行わない。

アルコール度数：12.0%

ケース入数：12本

その他：ガンベロ・ロッソ 2ピッキエリ

価格は2019年5月現在のものです。各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。

VIG15 *Rosè "Extra Brut" Metodo Classico VSQ* Veneto, Spumante Rosato



ロゼ エクストラ・ブリュット メトード・クラッシコ VSQ ヴェネト州 発泡・ロゼ・辛口 750ml 希望小売 3,400 円

土着品種ラボーゾから造られる辛口ロゼ・スプマンテ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

オレンジの輝きを持つチェリー・ピンク。細かい泡が長い時間持続する。赤スグリ、リンゴ、バラのアロマ。ミネラル香とセージやローズマリーのニュアンス。フレッシュな印象で、優しい甘みがある。余韻は中程度。

品種：ラボーゾ 100%

生産本数：7,200 本

生産地区：コッリ・エウガネイ各地の契

約畑

土壌：火山質・石灰質

栽培・収穫：コルドン仕立て。9月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレスで得た果汁をステンレスタンクに

て定温で8～15日かけて発酵。酵母とともにボトルに詰め

二次発酵。澱とともに最低24ヶ月熟成。澱引き後リキュール

ではなく糖液をわずかに加える。

アルコール度数：11.0%

ケース入数：12本

その他：

VIG16 *Brut Vintage Metodo Classico VSQ* Veneto, Spumante Bianco



ブリュット ヴィンテージ メトード・クラッシコ VSQ ヴェネト州 発泡・辛口 750ml 希望小売 5,700 円

シャルドネのみから造られる長期熟成のメトード・クラッシコ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

濃いめの黄金色。細かい泡が持続する。オレンジ、黄桃、蜂蜜、コンポートした洋ナシを想わせる香りにミネラル香。ナッツのような熟成香も。上品な酸があり、クリーミーでリッチな味わい。余韻は長い。

品種：シャルドネ 100%

生産本数：6,300 本

生産地区：アルクア地区

畑：南東向き

土壌：火山質・石灰質

平均樹齢：15年

栽培・収穫：コルドン仕立て。9月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレスで得た果汁をステンレスタンクに

て定温で8～15日かけて発酵。酵母とともにボトルに詰め

二次発酵。澱とともに最低60ヶ月熟成。澱引き後リキュール

ではなく「アルピアーネ」を加える。

アルコール度数：12.0%

ケース入数：12本

その他

VIG01 *SIRIO Moscato Secco Colli Euganei D.O.C.* Veneto, Bianco



シリオ モスカート・セッコ コッリ・エウガネイ DOC ヴェネト州 白・辛口 750ml 希望小売 2,900 円

モスカートの豊かな香りに反し、味わいはドライ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

淡い麦わら色。特徴的なライチやフローラル系の香りが持続する。充実した酸とフレッシュな果実味、ほどよく辛口の味わい。モスカートを使った辛口白ワインの先駆け。

品種：モスカート・ピアンコ 100%

生産本数：11,000 本

生産地区：チント・エウガネオ地区

畑：モンテ・プレカッレ、南向き

土壌：火山質・石灰質

平均樹齢：15年

栽培・収穫：コルドン仕立て。9月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレスで得た果汁をステンレスタンクに

て定温で8～15日かけて発酵。澱引き後ステンレスタンク

にて10ヶ月熟成。1ミクロンのフィルターにて無菌濾過を

施し、安定化のため0℃で30日間冷蔵。瓶詰後最低3ヶ月

熟成

アルコール度数：12.5%

ケース入数：12本

その他：ガンベロ・ロッソ2ピッ

キエリ (VT'13)

VIG02 *Pinot Bianco Colli Euganei D.O.C.* Veneto, Bianco



ピノ・ピアンコ コッリ・エウガネイ DOC ヴェネト州 白・辛口 750ml 希望小売 2,900 円

香り・酸・ミネラルのバランスに優れた、まろやかな味わい

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

外観はゴールデンイエロー。メロンや桃、梨の香りに、時間とともに蜂蜜の香りが出てくる。ミネラル感に富み、長い余韻とまろやかな酸が特徴的。バランスに優れた味わい。

品種：ピノ・ピアンコ 100%

生産本数：9,000 本

生産地区：アルクア地区

畑：南東向き

土壌：石灰質粘土土壌

平均樹齢：15年

栽培・収穫：グイヨ仕立て。9月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレスで得た果汁をステンレスタンクに

て定温で8～15日かけて発酵。マロラクティック発酵は

50%。澱引き後ステンレスタンクにて、10ヶ月熟成。1ミク

ロンのフィルターにて無菌濾過を施し、安定化のため0℃で

30日間冷蔵。瓶詰後最低3ヶ月熟成

アルコール度数：13.5%

ケース入数：12本

その他：ガンベロ・ロッソ2ピッ

キエリ (VT'12・'13)

VIG18 *Chardonnay Trevenezie I.G.T.* **NEW** Veneto, Bianco



シャルドネ・トレヴェネツィエ IGT ヴェネト州 白・辛口 750ml 希望小売 2,900 円

さわやかな香りが広がる、軽快なシャルドネ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

外観はゴールデンイエロー。さわやかな香り。

長い余韻とまろやかな酸が特徴的。バランスに優れた味わい。

品種：シャルドネ 100%

生産地区：ヴェネチア

土壌：石灰質粘土土壌

栽培・収穫：グイヨ仕立て。9月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレスで得た果汁をステンレスタンクに

て定温で8～15日かけて発酵。ステンレスタンクにて

数ヶ月熟成。

アルコール度数：12.5%

ケース入数：12本

VIG03

Chardonnay Colli Euganei D.O.C.

Veneto, Bianco



シャルドネ コッリ・エウガネイ DOC
 ヴェネト州 白・辛口
750ml 希望小売 4,300 円

しっかり樽熟成。リッチな味わいのシャルドネ
 ☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

緑がかった麦わら色。樽発酵、樽熟成、シュール・リーで造られるしっかりとした骨格を持つシャルドネ。樽香は控えめで、ヘーゼルナッツや梨の香りが特徴的。ドライでありながら非常にリッチなボディ。

品種：シャルドネ 100% 生産本数：10,000 本 生産地区：コッリ・エウガネイ各地 畑：南東向き 土壌：泥灰土壌、粘土質土壌 平均樹齢：24 年	栽培・収穫：コルドン仕立て。9 月に手摘みにより収穫 醸造・熟成：ソフトプレスで得た果汁を 500L のオーク樽（トロンセ産）にて発酵。マロラクティック発酵は行わない。澱引きせず 12 ヶ月樽熟成。1.5 ミクロンのフィルターにて無菌濾過を施し瓶詰。瓶詰後最低 6 ヶ月熟成	アルコール度数：14.0% ケース入数：12 本 その他
--	--	------------------------------------

VIG19

Cabernet Sauvignon I.G.T. Veneto

Veneto, Rosso



カヴェルネ・ソーヴィニヨン IGT ヴェネト
 ヴェネト州 赤・フル
750ml 希望小売 2,900 円

国際品種のみで造るヴィニャルタの新しい赤ワイン
 ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

深いルビーレッド。赤い果実の香りにハーブや木の香り。タンニンと酸のバランスが軽やかに調和。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100% 生産本数：13,300 本 土壌：石灰質、火山質 平均樹齢：15 年	栽培・収穫：コルドン仕立て。9 月に手摘みにより収穫 醸造・熟成：ステンレスタンクにて 27℃の定温で 14 日間の発酵。一日に 4 回ルモンタージュ。粗目のフィルターで濾過 オーク樽（500L）で 12 ヶ月熟成。 瓶詰し最低 4 ヶ月熟成。	アルコール度数：13.0% ケース入数：12 本
--	---	-----------------------------

VIG04

Rosso Riserva Colli Euganei D.O.C.

Veneto, Rosso



ロッソ・リゼルヴァ コッリ・エウガネイ DOC
 ヴェネト州 赤・フル
750ml 希望小売 3,300 円

コッリ・エウガネイを知るのに最適な入門ワイン
 ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

深いルビーレッド。赤い果実の香りにハーブや木の香り。タンニンは柔らかく、果実味は凝縮されている。後味はドライで、ミネラルと酸のバランスに優れている。

品種：メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40% 生産本数：100,000 本 生産地区：アルクア地区 他 畑：南向き、南西向き 土壌：石灰質、火山質 平均樹齢：15 年	栽培・収穫：コルドン仕立て。9 月に手摘みにより収穫 醸造・熟成：ステンレスタンクにて 27℃の定温で 14 日間の発酵。一日に 4 回ルモンタージュ。アリエとスラヴォニアのオーク樽（500L）で 24 ヶ月熟成。アッサンブラージュ後に瓶詰し最低 6 ヶ月熟成。安定剤による清澄は行わない	アルコール度数：14.0% ケース入数：12 本 その他：ガンベロ・ロッソ 2 ビツキエリ（VT'09・'10） ヴェロネッリ 3 ステッレ（VT'07・'09）
--	---	--

VIG09

MARRANO Rosso del Veneto I.G.T.

Veneto, Rosso



マッラーノ・ロッソ・デル・ヴェネト IGT
 ヴェネト州 赤・フル
750ml 希望小売 5,300 円

DOC 規定を無視して造られる長熟タイプ。「マッラーノ＝革命」の意味
 ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

紫がかったルビー色。フルーティーな香りの中にスパイス香が漂う。熟成からくる第三のアロマも感じられる。なめらかなタンニンとまだまだ新鮮さを失っていない豊かな果実味を味わうことが出来る。

品種：メルロー 50%、カベルネ・ソーヴィニヨン 50% 生産本数：16,000 本 生産地区：アルクア地区 畑：南西向き 土壌：石灰質白亜土壌 平均樹齢：15 年	栽培・収穫：コルドン仕立て。9 月に手摘みにより収穫 醸造・熟成：ステンレスタンクにて 30℃の定温で 14 日間の発酵。この間、ルモンタージュを行う。アリエ産オーク樽（500L）にて 36 ヶ月熟成。瓶詰後最低 12 ヶ月熟成。安定剤による清澄は行わない	アルコール度数：14.5% ケース入数：12 本 その他：ガンベロ・ロッソ 2 ビツキエリ（VT'06・'08・'09） ヴェロネッリ 3 ステッレ（VT'07）
---	---	--

VIG05

GEMOLA Colli Euganei Rosso D.O.C.

Veneto, Rosso



ジェモラ コッリ・エウガネイ・ロッソ DOC
 ヴェネト州 赤・フル
750ml 希望小売 7,600 円

火山質土壌で造られる、コッリ・エウガネイのトップ・キュヴェ
 ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

メルロとカベルネ・フランから造られるトップ・キュヴェ。赤い果実の香りとともにスパイスやハーブの素晴らしいトーン。香ばしい味わい。堅固なストラクチャーで、余韻は非常に長い。

品種：メルロー 70% カベルネ・フラン 30% 生産本数：38,000 本 生産地区：ジェモラ 畑：南南東向き（海拔 150m） 土壌：火山質土壌 平均樹齢：24 年	栽培・収穫：コルドン仕立て。9 月に手摘みにより収穫 醸造・熟成：ステンレスタンクにて 27℃の定温で 20 日間の発酵。一日に 4 回ルモンタージュ。アリエ産オーク新樽（500L）で 12 ヶ月熟成。3 ミクロンのフィルターにて濾過し、瓶詰。その後最低 24 ヶ月熟成	アルコール度数：14.0% ケース入数：12 本 その他：ガンベロ・ロッソ 3 ビツキエリ（VT'00・'01・'07・'08・'09）
---	--	--

価格は 2019 年 5 月現在のもので。各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。

VIG07

ARQUA' Colli Euganei Rosso D.O.C.

Veneto, Rosso

アルクア コッリ・エウガネイ・ロッソ DOC

ヴェネト州 赤・フル

750ml 希望小売 7,900 円



白亜土壌で造られる、ヴィニャルタもう一つのトップ・キュヴェ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

深いガーネット色。樽からの香りは穏やかで、赤い果実の香りにスパイスのトーンが混ざる。土壌から由来する綺麗で柔らかな酸のおかげで、広がりがあり瑞々しいワインとなっている。

品種：メルロー 80% カベルネ・ソーヴィニヨン 20%
生産本数：8,000 本
生産地区：アルクア
畑：南南東向き（海拔 180m）
土壌：石灰質、砂岩質
平均樹齢：12 年

栽培・収穫：コルドン仕立て。9月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにて 27℃の定温で 20 日間の発酵。一日に4回ルモンタージュ。一度使用したアリエ産オーク樽（500L）で 24 ヶ月熟成。3 ミクロンのフィルターにて濾過し、瓶詰。その後最低 24 ヶ月熟成

アルコール度数：16.0%
ケース入数：12 本
その他：ガンベロ・ロッソ
3 ビッキエリ（VT'04）
2 ビッキエリ・ロッソ（VT'10）

VIG06

ALPIANAE Colli Euganei Fior d' Arancio D.O.C.G. Passito

Veneto, Dolce

アルピアーネ コッリ・エウガネイ・フィオル・ダランチョ D.O.C.G. パッシート

ヴェネト州 白・極甘口

375ml 希望小売 5,100 円



複雑な香りとエレガントな甘み。イタリア最高峰のドルチェ・ワイン

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

モスカート・ジャッロ（モスカート・フィオル・ダランチョ）から造られるドルチェワイン。琥珀色の外観。ナッツやアプリコット、オレンジピール、柑橘系の香り。リッチなボディとコクのある甘み。爽やかな余韻。

品種：モスカート・ジャッロ 100%
生産本数：8,000 本
生産地区：ルビリアーノ地区
畑：南向き
土壌：火山質、砂岩質、粘土質
平均樹齢：36 年

栽培・収穫：コルドン仕立て。9月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：収穫したブドウを 4 ヶ月陰干し。ソフトプレス後に 12 時間のマセラシオン。フレンチオーク樽にて 12 ヶ月かけてゆっくりと発酵を行う。発酵完了後そのままオーク樽にて 12 ヶ月熟成、瓶詰後 6 ヶ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：
ルカ・マローニ 97 点
（VT'12）
ガンベロ・ロッソ 3 ビッキエリ
（VT'08・'12）

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO ALPIANAE



June 2 - 3 2014

世界No.1 金賞&最優秀賞 受賞（モスカート品種）

2014 年 6 月 2 日～3 日にフランス・ラングドック・ルシヨン地域の Frontignan-la-Peyrade で開催されたモスカート種の最も優れたワインを選ぶ国際大会・モスカート・デュ・モンドで世界イタリア部門並びに全世界で No.1 の金賞・最優秀賞を受賞（参加国 23 か国から選ばれた世界トップ 10 のモスカート種が競われる大会）

June 5 & 6, 2012

イタリア部門金賞 全世界第 4 位

2012 年 6 月 5 日～6 日にフランス・ラングドック・ルシヨン地域の Frontignan-la-Peyrade で開催されたモスカート種の最も優れたワインを選ぶ国際大会・モスカート・デュ・モンドのイタリア部門で金賞、全世界 226 品中 4 位に入賞（世界トップ 10 のモスカート種が競われる大会）

価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



エミリア・ロマーニャで最初に生まれたワイナリー「テッレ・チェヴィコ」

1913年、モデナ近郊のノナンテラで、エミリア・ロマーニャ州で最初のワイナリーが生まれました。小さなワイン生産者を結集し、その尊厳と敬意を保证するために1963年にテッレ・チェヴィコグループ協会がルーゴロマーニャで設立されました。現在、イタリアのワイナリーの最も重要なビジネス組織として認識されています。全てのメンバーに対して、公平性と責任をもって収入を生み出す、高潔な制度を用いています。テリトリーとプロダクションの集合的価値を高め、高品質のワインを適切な価格で市場に提供します。

現在、テッレ・チェヴィコ社はロマーニャに所有するセラーと6700人のワイン栽培メンバー、および18のコレクションセンターで運用されています。

テッレ・チェヴィコ社では、2000年を超えて土着品種のブドウを栽培し続けている歴史があります。大きな盆地 リミニからチェゼナ、フォルリ、およびファエンツァの地域を通過しているカーゾラ・ヴァルセーニオに伸びるラヴェンナ平原を中心に含めている北東のPOデルタ公園砂土壌、ここから私たちのワインの特徴が最も分かりやすいワインが生まれてきます。私達は500の醸造家が集まる家族であり、また、7,000ヘクタールのブドウ園を所持し、20のワイン醸造所を運営しています。



CUV01 *La Favorita Reggiano Lambrusco D.O.C. sweet* **NEW**

Emilia Romagna, Rosso
エミリア・ロマーニャ州 赤・微発泡・ライト

750ml 希望小売 **1,600 円**



ラ・ファボリタ レッジャーノ ランブルスコ DOC スイート

可愛らしい果実の香りに包まれるやや甘口のランブルスコ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

鮮やかな輝きを放つ強いルビーレッド。果実味豊かでヴァイオレットの香りが長く続く。甘みがあり、フルーティーで生き活きたフレッシュ感が心地良く調和している。まろやかな泡立ちがある。

品種：ランブルスコ・サラミーノ
ランブルスコ・マラーニ
生産地区：レッジョ・エミリア

栽培・収穫：コルドン仕立て。手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにて、破碎後、自然発酵

アルコール度数：8.5%
ケース入数：12本



「フラテッリ・ベリーニ」 キャンティ・ルフィーナ

Toscana



シエナからフィレンツェに広がるキャンティ DOC。その北端にあるルフィーナの町にフラテッリ・ベリーニはあります。19 世紀末から始まったワイン事業は 1950 年代になると欧州各国へ販路を拡大。醸造やボトリングはルフィーナの中心地にある 1930 年代に建てられたファームハウスで行われています。地域の契約農家から厳選したブドウを慎重に見極め、醸造・瓶詰を行います。伝統を重んじつつも最新の設備を整え、ワインが常にベストな状態であることに努めています。

Cantine Fratelli Bellini(フラテッリ・ベリーニ)

Via Piave, 1 50068 Rufina FI,
TEL +39 055 8397029
<http://www.bellinicantine.it>

BEL01 *Villa Antica Chianti D.O.C.G.*

Toscana, Rosso

ヴィラ・アンティカ キャンティ DOCG

トスカーナ州 赤・ミディアム 750ml 希望小売 **2,700 円**

白ブドウを補助品種にを使った「伝統的な」キャンティ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

ルビーレッド。イチゴやラズベリー、スミレの香り。わずかに黒コショウなどスパイスのニュアンス。心地よいタンニン。澆刺とした酸があり、清涼感のある後味。

品種：サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、コロリーノ、トレヴィアノー、マルヴァジア・ピアンカ
生産地区：ルフィーナ

栽培・収穫：コルドン式。9 月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：25-28℃に定温管理されたステンレスタンクにて 15 日かけてマセラシオン、発酵。ステンレスタンクにて熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：





5つのDOCGエリアすべてでサンジョヴェーゼを栽培する「サンジョヴェーゼの匠」

イタリア最大のワイン産地トスカーナ。珠玉のワイン溢れるこの州において5つの代表的なDOCG、すなわち「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ」「キャンティ・クラッシコ」「キャンティ・スーペリオレ」「ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ」「モレリーノ・ディ・スカンサーノ」にてサンジョヴェーゼを栽培している生産者がリオネッロ・マルケージです（一部日本未輸入）。

ミラノ出身の実業家リオネッロ・マルケージが長年の夢だったトスカーナでのワイン造りを実現してから30年。現在はモンタルチーノ、カステルヌオオーヴォ・ベラルデンガとマリアーノの3カ所にそれぞれ「コルディソーレ」「カステッロ・ディ・モナステロ」「ボッジョ・アッレ・スゲーレ」という3つの醸造所を構えています。造っている全てのワインにサンジョヴェーゼを使用するというサンジョヴェーゼへの強いこだわりを持ち、前述の5つのDOCGワインをすべて造る唯一の生産者となっています。2013年からは娘のクリスティーナがワイナリー運営の中心となり、彼女が好む「クリーンなワイン」造りへと少しずつ変革を始めています。



「コルディソーレ」ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

ユネスコ世界遺産に登録されたヴァル・ドルチャ（オルチャ渓谷）にある丘、モンタルチーノ。この小さな土地だけで栽培されているブドウ品種サンジョヴェーゼ・グロッソ、別名ブルネッロから造られるワインは、今やイタリアでも最高のワインとして知られるようになりました。

モンタルチーノは雨が少なく乾燥がち。温暖ではありますが冬には雪が降ることもあります。丘陵地帯の中腹にあたるDOCGエリアは特に昼夜の寒暖差が大きく、また霧や遅霜の被害にも遭いづらい地形で、サンジョヴェーゼ種の栽培には最適だと考えられています。



マルケージのワイナリーのなかでは一番小規模ながら、最も重要なのがこのモンタルチーノにある「コルディソーレ」です。ここで造られるワインこそが、マルケージのワインに対する考え、哲学を具現化したワインなのです。

コルディソーレの6haの畑は、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノDOCGエリア東側の海拔400m、丘陵地帯中腹に南西向きにまるで円形競技場のような形に広がっています。石灰粘土質とアルベレーゼの土壌にはもちろんサンジョヴェーゼ・グロッソだけが植えられています。4,500株/haの植栽で、仕立てはコルドン式を採用しています。非常に繊細な品種なので、収穫は熟練の職人たちによって慎重に手摘みで行われます。

LIO04 COLDISOLE Rosso di Montalcino D.O.C.

Toscana, Rosso

コルディソーレ ロッソ・ディ・モンタルチーノ DOC

トスカーナ州 赤・フル

750ml 希望小売 4,050円

モンタルチーノらしい旨味とミネラルが溢れる

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

濃いルビーレッド。ラズベリー、ザクロ、スミレの香りが広がる。タンニンは滑らかで、旨味とミネラル感を強く感じる。綺麗な酸とのバランスに優れており、余韻は長い。

品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%
生産地区：シエナ県モンタルチーノ
畑：イ・ヴェルビ 海拔400m南東向き
土壌：石灰粘土質

栽培・収穫：コルドン式。4,500株/haの植栽。9月から10月にかけて手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温管理のステンレスタンクにて12～14日かけてマセラシオン、発酵。フレンチバリックにて8ヶ月の熟成瓶詰後6ヶ月熟成

アルコール度数：13.5%
ケース入数：6本
その他：



LIO05 COLDISOLE Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Toscana, Rosso

コルディソーレ ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ DOCG

トスカーナ州 赤・フル

750ml 希望小売 9,850円

高貴なるブルネッロ。完全なる調和

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

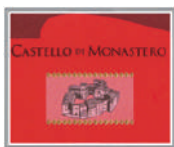
オレンジがかったガーネット・レッド。ワイルドベリーやラズベリーの強い香りに黒コショウ、シナモン、バニラのニュアンス。しっかりとした骨格とミネラル感があるが、味わいはドライで温かみがあり、調和がとれている。

品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%
生産地区：シエナ県モンタルチーノ
畑：イ・ヴェルビ 海拔400m南東向き
土壌：石灰粘土質

栽培・収穫：コルドン式。4,500株/haの植栽。9月から10月にかけて手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温管理のステンレスタンクにて12～14日かけてマセラシオン、発酵。フレンチバリックにて36ヶ月の熟成瓶詰後12ヶ月熟成

アルコール度数：13.5%
ケース入数：6本
その他：





「カステッロ・ディ・モナステロ」 キャンティ・クラッシコ

トスカナワインの代名詞ともいえる「キャンティ・クラッシコ」。キャンティ DOCG から独立する形で独自呼称を名乗るようになった DOCG で、1970 年代に始まる「イタリアワイン・ルネサンス」の中心的役割を果たしたイタリアきっての銘醸地です。エリアは、北はフィレンツェ郊外から南はシエナまで広がり、丘陵地帯でブドウが栽培されています。

シエナ近郊のカステルヌオーヴォ・ペラルデンガにあるマルケージ最大の醸造所「カステッロ・ディ・モナステロ」。醸造所のある場所はちょうど「クレテ・セネージ」と呼ばれる美しい丘陵地帯の入り口にあたります。

マルケージはこのキャンティ・クラッシコ DOCG エリアの最南端にあるカステルヌオーヴォ・ペラルデンガと、エリア中央部にあるラッダ・イン・キャンティを結ぶ丘陵地帯（海拔 300-500m）に 64 ヘクタールの畑を所有しています。このエリアの年間降水量は 700~800mm と少なく、冬の平均気温は 4~5℃で夏は最高気温 35℃まで上がります。昼夜の寒暖差も激しく、まさにワイン造りに理想的な気候と考えられています。

土壌は主に「alberese(アルベレーゼ)」と呼ばれる石灰土。そこに「galestro(ガレストロ)」と呼ばれる泥灰岩や砂岩が混ざる土壌もあります。カステルヌオーヴォの畑では大きな石が多くなり、ラッダ・イン・キャンティに近づくにつれ柔らかな土へと変化していきます。



カステッロ・ディ・モナステロのキャンティ・クラッシコが造られるのは、アルベレーゼ土壌とガレストロ土壌が混ざる「ボッジョ・ペトロイオ」と名付けられた 12 ヘクタールの畑。海拔は約 400m、3,500~4,500 株/ha の植栽で、仕立てはコルドン式を採用しています。

醸造所には最新のステンレスタンクが導入され、発酵はすべてこのタンクで行います。地下にあるセラーでは 225 L と 300 L のオーク樽を使って熟成。3 年ごとに新しい樽に変えていきます。

LIO08

CASTELLO DI MONASTERO *Nello I.G.T*

Toscana, Rosso

カステッロ・ディ・モナステロ ネット IGT

トスカナ州 赤・ミディアム 750ml 希望小売 2,600 円

マルケージ創業 30 周年を記念して造られた特別キュヴェ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

輝くルビーレッド。ワイルドベリー、レッドベリーのフレッシュな香り。非常にアロマティック。心地よいタンニンは滑らかで丸みがあり、調和のとれた味わい。

品種：サンジョヴェーゼ 60%メルロー 40%
生産地区：シエナ県カステルヌオーヴォ・ペラルデンガ、ラッダ・イン・キャンティ
畑：海拔 400m 南向き
土壌：アルベレーゼ、ガレストロ

栽培・収穫：コルドン式。4,500 株/ha の植栽。9 月から 10 月にかけて手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温管理のステンレスタンクにて 12~14 日かけてマセラシオン、発酵。ステンレスタンクにて数ヶ月の熟成。瓶詰後 4 ヶ月の熟成

アルコール度数：13.0%
ケース入数：12 本
その他：

LIO03

CASTELLO DI MONASTERO *Chianti Classico D.O.C.G.*

Toscana, Rosso

カステッロ・ディ・モナステロ キャンティ・クラッシコ DOCG

トスカナ州 赤・フル 750ml 希望小売 3,150 円

品種特性とテロワールを強く感じる、模範的キャンティ・クラッシコ

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

紫色を帯びた深いルビーレッド。ワイルドベリーやなめし皮の香り。ドライで強いアタック、複雑で調和のとれた味わいに、頑強な骨格とミネラル。タンニンは溶け込んでおり、余韻が長く続く。

品種：サンジョヴェーゼ 85%メルロー & カベルネ・ソーヴィニヨン 15%
生産地区：シエナ県ラッダ・イン・キャンティ
畑：海拔 400m 南向き
土壌：アルベレーゼ、ガレストロ

栽培・収穫：コルドン式。4,500 株/ha の植栽。9 月から 10 月にかけて手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温管理のステンレスタンクにて 12~14 日かけてマセラシオン、発酵。フレンチ・バリックにて 12 ヶ月の熟成。瓶詰後 6 ヶ月の熟成

アルコール度数：13.5%
ケース入数：12 本
その他：



「ポッジョ・アッレ・スゲーレ」モレリーノ・ディ・スカンサーノ

LIONELLO MARCHESI

「モレリーノ・ディ・スカンサーノ」は、ティレニア海岸沿いの「マレンマ」と呼ばれる地域にあるDOCGエリア。アミアータ山の西側、オンブローネ川とアルバーニャ川に挟まれる5つのコムーネ（マリアーノ、カンパニャーティコ、マンチャーノ、グロッセート、センプロニアーノ、ロツカルバーニャ）にまたがっています。かつては湿地帯でしたが、1300年代から徐々に干拓され、現在ではトマトや麦をはじめとする野菜や果物の一大生産地へと変貌を遂げています。気候は温暖で日照量に恵まれた典型的な地中海性気候。降水量が少なく、夏には最高気温 40℃になることもあります。



マルケージにとって一番新しい醸造所となる「ポッジョ・アッレ・スゲーレ」の畑は、DOCG エリア南部のマリアーノにあります。海拔 250m、畑の表面には石灰岩が砕かれてできた細かい砂とやや粘土がちな土質で、1mほど下は大きな岩で形成された非常に水捌けの良い土壌です。ここで造られるサンジョヴェーゼは、チャーミングで果実味に溢れた親しみやすいワインとなります。

LIO01 **POGGIO ALLE SUGHERE Sangiovese Toscana I.G.T.** Toscana, Rosso



ポッジョ・アッレ・スゲーレ サンジョヴェーゼ・トスカーナ IGT トスカーナ州 赤・ミディアム 750ml 希望小売 1,900 円

マレンマらしい軽やかさに加え、良質のサンジョヴェーゼが持つ豊かな風味

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

輝くルビーレッド。熟したチェリーの香りに樽熟成から来るバニラやスパイスの香り。タンニンは豊富だが柔らかく、ドライでバランスの取れた味わい。

品種：サンジョヴェーゼ 100%
生産地区：グロッセート県スカンサーノ
畑：海拔 250m
土壌：砂、粘土

栽培・収穫：コルドン式。4,500 株 /ha の植栽。9 月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温管理のステンレスタンクにてマセラシオンを行い、10-12 日かけて発酵。フレンチ・バリック（2 - 3 回使用）に移し数カ月熟成。瓶詰後 4 カ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：

LIO02 **POGGIO ALLE SUGHERE Morellino di Scansano D.O.C.G.** Toscana, Rosso



ポッジョ・アッレ・スゲーレ モレリーノ・ディ・スカンサーノ DOCG トスカーナ州 赤・フル 750ml 希望小売 2,850 円

2006 年に DOCG に昇格。チャーミングで親しみやすいサンジョヴェーゼ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

強い輝きを持つルビーレッド。スミレやラズベリー、ザクロの香り。樽熟成からの香りは控えめ。収斂したタンニンがあり、酸味とのバランスが取れている。大らかで温かみがある味わいながら、ドライで余韻が長い。

品種：サンジョヴェーゼ 90% カベルネ・ソーヴィニヨン 10%
生産地区：グロッセート県スカンサーノ
畑：海拔 250m
土壌：砂、粘土

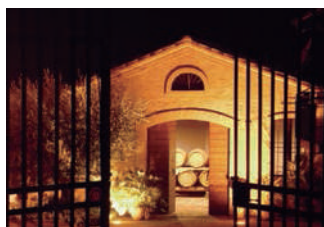
栽培・収穫：コルドン式。4,500 株 /ha の植栽。9 月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温管理のステンレスタンクにてマセラシオンを行い、10-12 日かけて発酵。フレンチ・バリック（2 - 3 回使用）に移し 8 ヶ月熟成。瓶詰後 4 カ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：





Santa Barbara



Marche

Santa Barbara (サンタ・バルバラ)

B.go Mazzini, 35 60010 BARBARA AN,

TEL +39 0719674249

www.vinisantabarbara.it

港町アンコーナの丘陵地帯「カステッリ・ディ・イエージ」

イタリア半島中部に位置するマルケ州は、東にアドリア海、西はアペニン山脈に挟まれ南北に細長く伸びています。州都アンコーナ周辺にある丘陵地帯では古くからブドウ栽培が行われており、ヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージ DOC 地区として、土着品種ヴェルディッキオをメインにワインが造られています。サンタ・バルバラの創業者ステファノ・アントヌッチが最初に買った畑は、イエージ地区のもっとも北にある「バルバラ」と呼ばれる丘にありました。

海拔 200~280m、アペニン山脈から連なる丘陵地帯の中腹にあたるこの場所は、海からの風がちょうど吹き付ける斜面となっています。土壌は石灰質を多く含む砂岩質と粘土質の間で、水捌けに優れています。海からの潮風と土に含まれる石灰質によって、ワインには適度なミネラル感が与えられます。現在サンタ・バルバラはこのバルバラ地区の他、セラ・ディ・コンティ地区やモンテカロット地区などに全部で 45 ヘクタールの畑を所有。すべて南向きの斜面で、樹齢 10~35 年の様々なブドウを栽培しています。メルロー、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨンなどの国際品種も栽培していますが、特に力を入れているのが土着品種のヴェルディッキオとモンテプルチアーノです。1 月に始まる剪定から、9 月中旬 ~10 月にかけて行われる収穫まで、畑には一切機械を入れることはせず、すべて熟練の農夫たちの手によって作業が行われます。



「イエージのワインを世界に問う」ステファノ・アントヌッチ

銀行家だったステファノ・アントヌッチは彼自身のエキセントリックかつカリスマ性溢れる個性を表現したワインを造るべく、1984 年にマルケ州イエージのバルバラ地区に「サンタ・バルバラ」を設立しました。彼の名前が世界で知られるようになったのは、初リリースとなった「Pathos 2001」が「ガンベロ・ロッソ」誌にて 3 ビッキエリを獲得してからのこと。カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラーから造られた国際的なスタイルの重厚な赤ワインは、「伝統的なワインと現代的なワイン、両方をハイレベルで造る」という目標を掲げて設立されたワイナリーにとって最初の栄誉を手にしたワインとなりました。以来、市場のトレンドと合致した様々なワインをリリース。特にマルケの土着品種であるヴェルディッキオを使ったワインは、品種特性やイエージのテロワールを生かした造りのワインとして非常に高く評価されています。

「醸造のテクニックやテクノロジーは重要だが、サンタ・バルバラにとって何より大切なのはブドウそのもののクオリティだ。化学物質の使用を控え、常に健全な畑であるように注意を払っている。畑に機械を入れることもないんだ。いまや私たちのワインは世界中の人に愛されるようになったが、それはすべてこの偉大な土地から生まれたものだ」(Stefano Antonucci)

SAB01 Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.

Marche, Bianco

ヴェルディッキオ カステッリ・ディ・イエージ DOC

マルケ州 白・辛口 750ml 希望小売 2,100 円

コクがあるのにミネラルがある。典型的なヴェルディッキオ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

輝きのあるストローイエロー。白い花のフローラルな香りに、グレープフルーツやレモンピールなどの柑橘の香り。アーモンドを想わせるコクのある味わいに、十分な海のミネラルを感じる。甘酸っぱさとほろ苦さが印象的。

品種：ヴェルディッキオ 100%
生産地区：バルバラ
畑：ニダストレル 海拔 250m
土壌：石灰質を多く含む粘土、砂岩質
樹齢：15 年

栽培・収穫：グイヨ式。4,000 株 /ha の植栽。9 月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにて発酵。ステンレスタンクにて 8 カ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：



SAB07 Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Pignocco

Marche, Bianco

ヴェルディッキオ カステッリ・ディ・イエージ DOC ピニョッコ

マルケ州 白・辛口 750ml 希望小売 2,650 円

シュル・リー製法で造られる、旨味に溢れるヴェルディッキオ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

縁に緑がかった輝きのある淡い黄色。スパイスやハーブ、野生の花、熟した果実などの非常に複雑な香り。ビワや桃を想わせる果実味に強いミネラルを感じる。ボディは丸みを帯び、ふくよか。

品種：ヴェルディッキオ 100%
生産地区：バルバラ
畑：ニダストレル「ピニョッコ」畑
海拔 250m 南東向き
土壌：砂岩質
樹齢：15 年

栽培・収穫：グイヨ式。4,000 株 /ha の植栽。9 月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：低温ステンレスタンクにて 12 日間かけて発酵。澱とともにステンレスタンクにて 7 カ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：



価格は 2019 年 5 月現在のものです。各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。

SAB06 *Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.C. Le Vaglie* Marche, Bianco

ヴェルディッキオ カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ DOC レ・ヴァリエ

マルケ州 白・辛口 750ml 希望小売 3,650 円

華やかさと重厚さを併せ持つ、新時代のヴェルディッキオを感じさせるワイン ☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

輝きのある淡い黄色。白い花、パイナップルやプラム、ビワの実やサンザシの実を想わせる香り。生き生きとした酸と豊富なミネラルが骨格を引き締める。アーモンドの余韻が長く続く。



品種：ヴェルディッキオ 100%
生産地区：バルバラ
畑：ニダストレル「レ・ヴァリエ」畑
海拔 260m
土壌：石灰質を多く含む砂岩質
樹齢：30 年

栽培・収穫：グイヨ式。4,000 株 /ha の植栽。9 月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにて 3 週間の発酵。マロラクティック発酵を行う。ステンレスタンクにて 8 カ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：6 本
その他：ガンベロ・ロッソ 3 ビツキエリ (VT'06 '15)

SAB05 *Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore D.O.C. Stefano Antonucci* Marche, Bianco

ヴェルディッキオ カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ・スーペリオレ DOC ステファノ・アントヌッチ マルケ州 白・辛口 750ml 希望小売 3,650 円

樽熟成ヴェルディッキオ。イエージの「今」と「これから」が見えるワイン ☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

ライトゴールド。エキゾチックなフルーツ、柑橘系果実、エルダーツリー、ドライフルーツの香り。樽からの香りは控えめ。フルーティーでありながらミネラルも十分に感じられ、綺麗な酸が骨格を引き締めている。



品種：ヴェルディッキオ 100%
生産本数：20,000 本
生産地区：バルバラ
畑：ニダストレル 海拔 250m
土壌：石灰質を多く含む粘土、砂岩質
樹齢：30 年

栽培・収穫：グイヨ式。4,000 株 /ha の植栽。9 月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：短めの低温スキンコンタクト後、ステンレスタンクにて発酵。バリックにて 9 カ月熟成。瓶詰後 6 カ月熟成

アルコール度数：13.5%
ケース入数：12 本
その他：ガンベロ・ロッソ 3 ビツキエリ (VT'09 '13)

SAB02 *Rosso Piceno D.O.C.* Marche, Rosso

ロッソ・ピチェーノ DOC

マルケ州 赤・ミディアム 750ml 希望小売 2,100 円

軽快な飲み口ながら、充実した果実味とスパイスのトーンが全体を引き締める ☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

綺麗なガーネット。チェリーやプラム、リンゴのジャムなどの香りに、白コショウやシナモンのスパイス香が混ざる。タンニンは控えめだが、ミネラルが豊富で、たっぷりとした果実味もある。飲み口は柔らかく、ハーブの余韻も。



品種：モンテプルチアーノ 50% サンジョヴェーゼ 50%
生産地区：バルバラ、セラ・ディ・コンティ
畑：海拔 250m
土壌：石灰質を多く含む粘土、砂岩質
樹齢：20 年

栽培・収穫：グイヨ式。3,000 株 /ha の植栽。9 月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温ステンレスタンク 26-28℃で 10 日間かけて発酵、マセラシオン。ステンレスタンクにて 6 ヶ月熟成

アルコール度数：13.0%
ケース入数：12 本
その他：ガンベロ・ロッソ 2 ビツキエリ (VT'13)

SAB03 *Il Maschio da Monte Rosso Piceno D.O.C.* Marche, Rosso

イル・マスキオ・ダ・モンテ ロッソ・ピチェーノ DOC

マルケ州 赤・フル 750ml 希望小売 6,300 円

ロッソ・ピチェーノとは思えないほど濃厚。複雑なスパイスの香りが漂う ☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

濃い色調のルビーレッド。スミレやブラックベリーの香りに、マラスカチェリーやコショウ、ナツメグ、ドライハーブの香りが混ざる。タンニンは滑らかでエレガント。余韻にはフレッシュな果実の香りが持続する。



品種：モンテプルチアーノ 100%
生産本数：40,000 本
生産地区：バルバラ
畑：海拔 250m
土壌：石灰質を多く含む粘土、砂岩質
樹齢：30 年

栽培・収穫：グイヨ式。3,000 株 /ha の植栽。9 月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温ステンレスタンク 26-28℃で 10 日間かけて発酵、マセラシオン。フレンチバリックにて 18 ヶ月熟成

アルコール度数：14.5%
ケース入数：6 本
その他：

SAB04 *Pathos Marche Rosso I.G.T.* Marche, Rosso

パトス マルケ・ロッソ IGT

マルケ州 赤・フル 750ml 希望小売 12,000 円

サンタ・バルバラの名を世に知らしめた、国際品種を使った挑戦作 ☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

深いルビーレッド。ブラックベリー、カシス、マラスカチェリーの香りに黒コショウ、カカオなどのスパイシーな香りが混ざる。タンニンはしなやかで良く溶け込んでいて、ベリー系果実の余韻が長く続く。



品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー 各 1/3
生産本数：10,000 本
生産地区：バルバラ
畑：海拔 250m
土壌：石灰質を多く含む粘土、砂岩質
樹齢：20 年

栽培・収穫：グイヨ式。3,000 株 /ha の植栽。メルローは 9 月下旬、カベルネとシラーは 10 月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：定温ステンレスタンク 26-28℃で 10 日間かけて発酵、マセラシオン。フレンチバリックにて 18 ヶ月熟成

アルコール度数：14.0%
ケース入数：6 本
その他：ガンベロ・ロッソ 2 ビツキエリ (VT'11)

価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



マルケ州で4世代続く伝統あるワイナリー

社会のグローバル化とイタリア人の農業離れが進む難しいこの時代の中、マルケ州の田舎に残り、ワインを生産することをあえて選んだのは、誇り、故郷への愛情とワインに注ぐ愛情があったからです。叔父のネヴィオから受け継いだ生産技術と土地への愛情は今では磨きあがった知識とテクニックへと成長しました。

ワインの生産技術と言うものは毎年変化する原料、ブドウの持つ個性に合わせて調整を何度も重ねていくしなくてはなりません。私たちは収穫時期が訪れるまでぶどうに左右され続けるわけです。こうしてできるワインは、一見単純に見えるグラス1杯には私たちの経験、情熱、技術とあらゆる研究の積み重ねの成果が注がれているのです。



ヴェルディッキオで造るスパマンテが印象的



フェデリコ・メンカロニの醸造所の土地の大半はヴェルディッキオ、マルヴァジア、ピアンカーメといった白ブドウが占めており、赤ブドウはモンテプルチアーノ、サンジョベーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンの栽培を手掛けています（赤ワインは日本未輸入）

メトード・クラッシコではヴェルディッキオ種の個性とテロワールの特徴を存分に活用してメトード・クラッシコタイプのワインを醸造しています。8月下旬から9月初旬にかけてスパマンテワイン用のブドウを収穫し、伝統方式に従ってブドウを扱い、モストは加圧の後に清澄化させます。新鮮さとブドウ種の個性を維持するために、マロラクティック発酵はさせず、低温で第一次発酵させます。その後タンクで短期間寝かせた後に3月に第二次発酵をして発泡させます。瓶内二次発酵は低温で約2ヶ月酵母を約40ヶ月～60カ月かけて沈殿させ、デコルジュマンします。

MEN01 *Flora Bianco delle Marche I.G.P.*

Marche, Bianco

フローラ・ピアンコ デッレ・マルケ IGP

マルケ州 白・辛口

750ml 参考上代 2,200 円

3種の果実が鮮度とリッチな味わいを演出

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

緑がかったストロベリーイエロー。カモミールのクリーンな香りでフレッシュでリッチな味わい。フローラと名付けられゆえん通り白い植物、白い花を想わせる香りが漂う果実味溢れたマルケの白ワイン。

品種：ヴェルディッキオ 70%

マルヴァジア 15% ピアンケッロ 15%

生産地区：コリナンド

土壌：粘土質の石灰岩土壌

栽培・収穫：9月初旬に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレス後、定期的にバトナージュを

しながらステンレスタンクにて6ヵ月熟成。

アルコール度数：12.5%

ケース入数：12 本

その他：



MEN02 *CONTATTO Verdicchio dei Castelli di Jesi Metodo Classico Brut D.O.P.*

Marche, Spumante

マルケ州 泡・辛口

コンタット ヴェルディッキオ カステッリ・ディ・イエージ メトード・クラッシコ ブルット DOP

750ml 参考上代 3,600 円

長期熟成でありながらふくよかな果実味を合わせ持つ秀逸なスパマンテ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

金色がかったストロベリーイエロー。微かなブリオッシュの香りにシトラスなどのフルーツのアロマ。フレッシュで柔らかな印象。余韻は長く続く。

品種：ヴェルディッキオ 100%

生産地区：コリナンド

土壌：粘土質の石灰岩土壌

栽培・収穫：8月下旬に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレスされた果汁を16℃にて一次発酵。

瓶内にて二次発酵。60ヵ月後に澱引き、ドサージュを行い、

その後瓶内にて6ヵ月熟成。

アルコール度数：12.5%

ケース入数：12 本

その他：





BRIZIARELLI



Umbria

Briziarelli(ブリツィアレリ)

Via Colle Allodole 06031 Bevagna PG,

TEL +39 0742.360036

<http://www.cantinebriziarelli.it>

ペルージャ経済の発展に大きく寄与する「ブリツィアレリ」

ブリツィアレリ社はもともと陶器や建築資材用のテラコッタの製造と販売を生業とする会社で、1906年にピオ・ブリツィアレリによってペルージャにて創業されました。ビジネスは大きな成功となり、ピオはペルージャのマルチャーノ銀行やペルージャ工業組合の創立にも携わりました。現在は「FBM (Fornaci Briziarelli Marsciano)」という巨大企業に成長、イタリア国内だけでなく世界中にFBMの製品を輸出し、ペルージャ経済の発展に大きく寄与しています。

ピオ・ブリツィアレリの跡を継いだ次世代は、工業だけでなく農業の分野でもさまざまな活動を展開するようになりました。その一つがワイン造りだったのです。

聖人の街、緑の中心、ウンブリア

ウンブリア。聖フランチェスコの街アッシジには世界中から殉教者が訪れ、「クオーレ・ヴェルデ（緑の中心）」と呼ばれるほど自然が豊かな州としても有名です。また、テラコッタや木材、製鉄といった「職人の街」としても知られています。

ブリツィアレリの営むワイナリーはビヴァーニャとモンテファルコの間の丘陵地帯にあります。アペニン山脈の西側に広がり、「ウンブリアの手すり」と呼ばれる標高 500m 前後の丘陵地帯で造られるワインは「新しいワイン」として近年注目を浴びています。

もともとワイン造りは長い歴史がありましたが、イタリアワインのメインストリームからは常に距離があり、宗教行事に使われる「甘いワイン」が細々と造られていただけでした。1960年代にはそのワインもほとんど造られることが無くなっていました。

1970年代に入り、一部の生産者がワインの「復活」に着手。かつての「甘いワイン」ではなく、現代的でドライなワイン造りが行われるようになりました。もともと美食の街で知られるペルージャ。この地の伝統料理とのアッピナメントを意識したワインが造られるようになり、生産量は飛躍的に増加しました。土着品種「サグランティーノ」から造られるワインは10年間で3倍に増加し、観光客も5年間で20%も増えています。



ウンブリアでも最も注目されるエリア「モンテファルコ」

中部・南部イタリアの州では唯一、海に接していないウンブリア州は、州土の70%を丘陵地帯が占めています。夏は乾燥して暑くなりますが、川や湖の影響で適度な風が吹きます。モンテファルコの丘で造られる「サグランティーノ・ディ・モンテファルコ」は、土着品種であるサグランティーノ種100%から造られるワイン。かつては甘口ワインのみでしたが、近年は辛口ワイン造りも行われています。1993年には甘口・辛口も含めてD.O.C.G.として認められました。

ブリツィアレリはモンテファルコの丘に長年に渡り少しずつ農園を購入してきました。2002年から本格的にブドウ栽培を開始し、モンテファルコエリアにある17ヘクタールの畑の大半にはサグランティーノとサンジョヴェーゼが植えられ、ほんの少だけメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンといったブドウも植えられました。すべての畑で有機栽培を実施、仕立てはすべて現代的なコルドン式を採用しました。

2012年には念願の醸造所が完成、満を持して自家醸造が始まりました。栽培責任者はロベルト・リッチ、醸造家はアンドレア・ベルナルディーニが務めます。

ブリツィアレリの哲学は「優れた土地と優れた気候から造られるブドウを最大限に尊重し、この土地で生きるすべての人々を尊重すること」であり、イタリア国内だけではなく世界中にモンテファルコのワインを広める事が彼らにとっての新しいミッションとなっています。

BRI01

Umbria Grechetto I.G.T.

Umbria, Bianco



ウンブリア・グレchetto IGT

ウンブリア州 白・辛口

750ml 希望小売 2,150 円

シンプルながら味わい深い。典型的なウンブリアのグレchetto

☒ 料飲店様向け
 ☐ 酒販店様向け

緑がかった淡い黄色。洋ナシ、ヘーゼルナッツ、エルダーベリー、サンザシのアロマ。ドライでシンプルな味わいだが、高めのアルコールと適度な酸が骨格を形成している。

品種：グレchetto 100%

生産本数：11,000 本

生産地区：ピヴァーニャ、モンテファルコ

畑：西向き

土壌：粘土、石灰質

栽培・収穫：6,000 株 /ha、収量 90q.li/ha。9 月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：定温ステンレスタンクにて 20 日間かけてアルコール発酵。ステンレスタンクにて 2 カ月熟成

アルコール度数：13.0%

ケース入数：12 本

その他：

BRI02

Umbria Rosso I.G.T.

Umbria, Rosso



ウンブリア・ロッソ IGT

ウンブリア州 赤・ミディアム

750ml 希望小売 2,150 円

様々な畑から集めたブドウを使用。爽やかな飲み心地の赤ワイン

☒ 料飲店様向け
 ☐ 酒販店様向け

輝きのあるルビーレッド。サワーチェリー、プラム、スミレのアロマに、ややスパイスのトーン。爽やかな酸味と豊富なタンニンがあり、バランスに優れた心地よさがある。

品種：サンジョヴェーゼ、メルロー

生産本数：7,000 本

生産地区：ピヴァーニャ、モンテファルコ

栽培・収穫：6,000 株 /ha、収量 90q.li/ha。9 月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：定温ステンレスタンクにて、0~4℃の定温で 5 日間のコールドマセラシオン、15 日間かけてアルコール発酵。ステンレスタンクにて 12 カ月、瓶詰後 12 カ月熟成。

アルコール度数：13.5%

ケース入数：12 本

その他：

BRI03

Montefalco Rosso D.O.C.

Umbria, Rosso



モンテファルコ・ロッソ DOC

ウンブリア州 赤・フル

750ml 希望小売 2,950 円

モンテファルコ最良の畑で造られる、飲み疲れのしない赤ワイン

☒ 料飲店様向け
 ☐ 酒販店様向け

輝きのあるルビーレッド。第一印象はブラックベリーやチェリーのアロマ。時間と共にチョコレートやハーブのアロマが出てくる。非常にタンニンが豊富だが柔らかい。味わいはドライで、飲み心地はスムーズ。

品種：サンジョヴェーゼ 60%、メルロー 30%、サグランティーノ 10%

生産本数：20,000 本

生産地区：モンテファルコ

畑：海拔 265m、西向き・南向き

土壌：粘土、石灰質

栽培・収穫：5,430 株 /ha、収量 90q.li/ha。9 月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：定温ステンレスタンクにて 22 日間かけてマセラシオン、アルコール発酵。ステンレスタンクにて 20 カ月、瓶詰後 4 カ月熟成。

アルコール度数：14.5%

ケース入数：12 本

その他：

BRI04

Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Umbria, Rosso



モンテファルコ・サグランティーノ DOCG

ウンブリア州 赤・フル

750ml 希望小売 5,550 円

サグランティーノだけで造られる濃厚な赤。ウンブリア最高のワインのひとつ

☒ 料飲店様向け
 ☐ 酒販店様向け

深いルビーレッド。粘度は高い。まず初めにブラックベリーのアロマ。徐々にスパイス香が開いてくる。インパクトのあるアタックで、グリセリンに由来する甘みを感じる。若々しいが、タンニンはこなれており、長い余韻がある。

品種：サグランティーノ 100%

生産本数：10,100 本

生産地区：モンテファルコ

畑：海拔 265m、西向き・南向き

土壌：粘土、石灰質

栽培・収穫：5,430 株 /ha、収量 90q.li/ha。9 月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：定温ステンレスタンクにて 25 日間かけてマセラシオン、アルコール発酵。バリックにて 12 カ月、瓶詰後 12 カ月熟成。

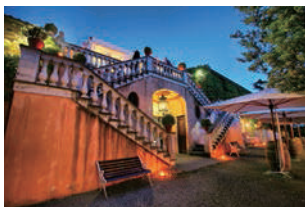
アルコール度数：14.5%

ケース入数：12 本

その他：



Casale Marchese



Lazio

Casale Marchese (カザーレ・マルケーゼ)

Via di Vermicino, 68, 00044 Frascati RM,

TEL +39 06 940 8932

http://www.casalemarchese.it

古代ローマの遺跡の上にカンティーナを構える名門「カザーレ・マルケーゼ」

ローマの東から南にかけての近郊に広がる「カステッリ・ロマーニ」のひとつに数えられるコムーネ「フラスカティ」は、穏やかな気候に恵まれ、美しい風景が広がる古い町。保養地として、ルネッサンス期から 19 世紀に至るまで壮麗な別荘や公園、噴水が数多く造られてきました。古代ローマ時代に造られた貯水槽の上にあるワイナリー「カザーレ・マルケーゼ」は、数多くの公式文書にて言及されてきた名門です。

1800 年代からはカルレッティ家が所有し、現在は 5 代目に当たるアレッシンドロとフェルディナンドにより運営されています。

エミリオ・デ・カバリエリ侯爵によって 18 世紀に建てられた邸宅の一部を改築し、ワイナリーとして使用。近代的なワインセラーとテイスティングルームを完備しています。すべてのワインは敷地内で醸造から瓶詰まで行われます。また、邸宅を囲むようにして古くから植えられているオリーブの樹から高品質のエクストラ・バージン・オイルも生産しています。



「確実にフラスカティ最良のワイン」(ガンベロ・ロッソ誌)

マルケーゼが所有するブドウ畑は約50ヘクタール。ちょうどフラスカティ DOCG エリアの中心部にある標高 200mの高地に位置し、畑からはローマの街並みを見渡すことが出来ます。

土壌は典型的な火山質土壌。500 万年前の火山活動によって生まれた非常にユニークなこの土壌は、玄武岩や凝灰岩から形成され、排水性に優れ、ミネラル分を豊富に含みます。

畑に植えられているのはマルヴァジア・プンティナータ、マルヴァジア・ディ・カンディア、トレッピアーノ・トスカーノ、ボンビーノ、ベッローネといった、この地の伝統的な品種がほとんどで、近年はカベルネやメルロー、シャルドネといった国際品種の栽培にも着手しています。

醸造責任者パオロ・ペイラの指導のもと、マルケーゼの畑では 4,000-5,000 株 /ha の高密度植栽を行いブドウ同士を競わせず。収量は低く抑えられ (1,500 g / 1 株)、最高品質のブドウだけを収穫します。

マルケーゼにとって最も重要なワインは「フラスカティ・スーペリオレ」です。パチカンの歴史と共に「法王のワイン」として愛され、また、詩人ゲーテが「楽園にいるようだ」とその酔い心地を讃えたワインですが、2011 年に DOCG に昇格したこともあり、近年は特に高品質のフラスカティが増えてきています。

中でもマルケーゼのフラスカティの評価は高く、ガンベロ・ロッソ誌では「確実に DOCG フラスカティ最良のワインのひとつだ」と絶賛をされています。

「私たちの仕事は DOCG ワインに相応しいワインを造ることだ。DOCG とはこの土地そのものを保証するものだ。生産者はフラスカティという名のワインを飲む世界中の人にその品質を保証する義務を負っている。そのことを決して忘れてはいけないんだ」(Paolo Peira)



MAC01 Frascati Superiore D.O.C.G.

フラスカティ スーペリオレ DOCG

ラツィオ州 白・辛口

Lazio, Bianco

750ml 希望小売 2,850 円

火山質土壌で造られる、フラスカティ DOCG 最良のワイン

☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

ストロベリーエロー。白い果実のトーン。柑橘系フルーツにトロピカルフルーツやスパイスやハーブのノート。後口にはアーモンドとミネラルを感じる。酸は柔らかくエレガントで、まろやかな味わい。

品種：マルヴァジア・デル・ラツィオ、
トレッピアーノ・トスカーノ、ボンヴィー
ノ、ベッローネ
生産地区：フラスカティ
畑：海拔 200-300m、南向き
土壌：火山質土壌

栽培・収穫：コルドン式。9 月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ソフトプレス後、定温ステンレスタンクにて
7~10 日間かけて発酵。澱とともに低温で 3 ヶ月熟成。1 月
から 6 月にかけて、出荷毎に瓶詰

アルコール度数：13.5%
ケース入数：12 本
その他：ガンベロ・ロッソ 2 ビツ
キエリ・ロッソ (VT'13)
ガンベロ・ロッソ ベーレ・バー
ネ (VT'13)



価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



土着品種チェザネーゼの名産地「オレヴァーノ・ロマーノ」

ローマ中心部より東へ 45km、アペニン山脈の麓に広がる丘陵地帯にあるコムーネ「オレヴァーノ・ロマーノ」。19 世紀には美しい景観を描きに、欧米各国から多くの画家がこの場所を訪れました。もちろん古くからワイン造りが行われていた場所で、特に土着品種チェザネーゼから造られるワインはラツィオでも高品質な赤ワインとしてその個性は輝きを放っています。標高 350~700m の火山性土壌で、海の影響は少なく、アペニン山脈からの風が強く吹きつける冷涼な大陸性の気候です。この地で 1920 年にセンテ・コンソーリによってワインを始めたのが「コンソーリ」です。

第二次世界大戦後、センテの息子ジョアンキーノはワイン商としてコンソーリ社を拡大しました。ローマ以外のワインのボトルングと販売も始めましたが、愛する地元ローマのワインをさらに広めるために二人の息子ロベルトとレナートとともに畑を追加購入し自分たちのワイン造りを洗練されたものに変えていくことに決めました。現在のコンソーリ社は、ジョアンキーノの孫であるアレッシアとダニエラの二人の女性が牽引し、さらにイノヴェイティブな「未来のワイン」を作り始めています。

彼・彼女らにとっての「未来」とは、伝統的な品種である「チェザネーゼ」を中心に全てのワインをさらに高品質にすること、畑のバイオロジック化でした。まずは HACCP 導入を行うことでサプライチェーンの品質一元管理化を実現。彼らのワインを飲む全ての人に安心してもらえる環境を整えました。そして現在最も力を注いでいるのは自社畑のバイオロジック転換で、これは畑を未来に遺す重要な事業だと考えています。2016 年ヴィンテージからはいよいよバイオ認証を得たワインも登場。今後も目が離せないワイナリーと言えるでしょう。

CON02 Roma D.O.C. Bianco

Lazio, Bianco

ローマ D.O.C. ビアンコ

ラツィオ州 白・辛口

750ml 希望小売 **2,300 円**

豊かな香りとコクのあるローマのマルヴァジア

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

緑の輝きがあるストローイエロー。白い花のニュアンスに熟したリンゴや白桃、アプリコットのアロマ。アタックは柔らかく、果実の甘みがある。酸味は豊かで、強いミネラルがあり、余韻には新鮮な果実の香りがある。

品種：マルヴァジア 100%
生産地区：オレヴァーノ・ロマーノ
土壌：カリウムとナトリウムが豊富な火山質土壌

栽培・収穫：9月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにて発酵。ステンレスタンクにて6ヵ月熟成。瓶詰後数ヵ月安定化

アルコール度数：13.0%
ケース入数：12本
その他：



CON01 Saucha' I.G.T. Bianco

Lazio, Bianco

サウシャ IGT ビアンコ

ラツィオ州 白・辛口

750ml 希望小売 **2,600 円**

火山質土壌で造られるワインらしいミネラル感が印象的

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

淡いストローイエロー。青リンゴや柑橘系果実のノートに白いバラのようなトーン。アタックは柔らかいが強いミネラルと酸味があり、シャープな印象に仕上がっている。エキゾチックな余韻があり、品種特性がよく出ている。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 90% シャルドネ 10%
生産地区：オレヴァーノ・ロマーノ
土壌：火山質、凝灰岩

栽培・収穫：9月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにて発酵。ステンレスタンクにて6ヵ月熟成。瓶詰後数ヵ月安定化

アルコール度数：13.0%
ケース入数：12本
その他：



CON03 Cesanese I.G.T. "Vitae" BIO

BIO認定ワイン

Lazio, Rosso

チェザネーゼ IGT ヴィタエ ビオ

ラツィオ州 赤・ミディアム

750ml 希望小売 **2,800 円**

バイオロジックで造ることでチェザネーゼの特徴を見事に表現

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

深いルビーレッド。ラズベリーやカシスなどのフルーツの香りにスパイス香を非常に強く感じる。フレッシュな果実味と爽やかな酸味があり、度数の割りにアルコール感は控えめ。全体的にやさしく仕上がっている。余韻は中程度。

品種：チェザネーゼ 100%
生産地区：オレヴァーノ・ロマーノ
土壌：火山質、凝灰岩

栽培・収穫：10月上旬、手摘みにより収穫
醸造・熟成：破碎・除梗後ステンレスタンクにて発酵。ステンレスタンクにて12ヵ月熟成。瓶詰後数ヵ月安定化。

アルコール度数：14.0%
ケース入数：12本
その他：



アブルッツォで代々続く農業一家「チェルッリ・スピノッツィ」

アブルッツォ州テラモ県カンツァーノにある「テヌータ・チェルッリ・スピノッツィ」は、この地の領主を起源に持つスピノッツィ家と商家チェルッリ＝イレリ家とが合同で 1900 年代初頭に始めた農業法人です。現在の醸造所は 2003年にフランチェスコ&ヴィンチェロ・チェルッリ＝イレリの兄弟によって造られたものです。弁護士であったヴィンチェロはローマにあるサピエンツェ大学法学部教授も務めていました。またフランチェスコはイタリア国内の自動車レースで活躍した著名なレースドライバーであり、かつては同じくアブルッツォにあるワイナリー「カサル・タウレーロ」の社長でもありました。

現在チェルッリ・スピノッツィのワイン造りはヴィンチェロの息子エンリコが中心となり運営されています。53 ヘクタールの畑から約 100,000 本のワインをボトリングしています。醸造家はパオロ・ウルピアーニ。歴史的な土地にある樹齢 30 年以上の古樹から、低収量・高品質のワインを造ることを目的としています。



グラン・サッソの氷河地帯で造られる瑞々しいワインたち

チェルッリ・スピノッツィの畑は、アペニン山脈でもっとも標高の高い山塊「グラン・サッソ」を望む渓谷の南側にあります。この渓谷はヨーロッパ最南端の氷河の影響で出来たもので、アルカリ性の沖積土壌。粒形の細かいものから中程度までの粘土を主に構成されています。石灰岩はあまり多く混ざりません。

気候は典型的なイタリア半島アドリア海側のもので、年間降水量は 600~800mm。夏期は極端に雨が降りません。春季の平均気温は 7~8℃、もっとも暑くなる 8 月の気温は 38℃にも達します。渓谷が最終的に流れ込むアドリア海からの風の影響により、昼夜の寒暖差が大きくなり、赤ワイン用のブドウに必要なフェノール分が多くもたらされます。

彼らにとって特に重要な品種は「モンテプルチアーノ」と「トレッビアーノ」。20 年以上に渡り有機栽培を続けています。収穫はもちろんすべて手摘みによって行われます。さらにこの 15 年間で、畑の再植栽プログラムを実施、現在ではヘクタールあたり 4,000 株の高密度植栽となっています。

SPI01

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Abruzzo, Bianco



トレッビアーノ・ダブルッツォ DOC

アブルッツォ州 白・辛口

750ml 希望小売 1,950 円

シンプルだがトレッビアーノの特徴が素直にでたクリーンなワイン

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

明るいストローイエロー。白桃や青リンゴの繊細でフレッシュなアロマ。アタックは柔らかく、ドライ。程良い酸味がありシャープな印象。アフターにやや苦みを感じる。余韻は短めだが、ミネラルを感じる。

品種：トレッビアーノ 100%
生産地区：カンツァーノ
土壌：粘土質の氷堆石土壌

栽培・収穫：8 月から 9 月にかけて手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにて 16℃の温度でアルコール発酵。澱とともにステンレスタンクにて 4 ヶ月熟成

アルコール度数：12.0%
ケース入数：12 本
その他：

SPI02

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Abruzzo, Rosso



モンテプルチアーノ・ダブルッツォ DOC

アブルッツォ州 赤・ミディアム

750ml 希望小売 2,150 円

若々しい果実のアロマが印象的。バランスに優れたモンテプルチアーノ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

輝きのあるルビーレッド。ベリー系果実やチェリーの豊かで新鮮な果実のアロマ。若々しくシンプル。タンニンは穏やかで、豊かな酸が骨格を形成している。ドライな味わいで、余韻にはフローラルを感じる。

品種：モンテプルチアーノ 100%
生産地区：カンツァーノ
土壌：粘土質の氷堆石土壌

栽培・収穫：9 月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにて 28℃の温度で 10~15 日間かけてマセラシオン、アルコール発酵。ステンレスタンクにて 5 ヶ月熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：12 本
その他：



Puglia

Coppi(コッピ)

Str.Prov.Turi-Gioia del colle70010

TEL +39 080 8915049

<http://www.vinicoppi.it/>



100年の情熱と威信を放つ名門ワイナリー

コッピのワインの歴史は古く、100年以上前からプリミティブォDOCジョイア・デル・コッレのテロワールでブドウの栽培に従事してきました。国際市場の急速な変化と成長の中、コッピはDOCの5つのセラーの中で2018年ガンベロ・ロッソのトレ・ビッキエリを受賞。プリミティブォジョイア・デル・コッレは水捌けの良い乾燥した石灰岩質土壌の丘に恵まれ新鮮さ、優雅さ、バランスに優れたワインとして高い評価を得ています。

全ての始まりは1882年、プーリアの専門家アントニオ・ザッケオ氏によって今日にも続く歴史のあるセラーが誕生した。そして1966年一日中、醸造所で過ごす献身的で熱意のある青年醸造家アントニオ・コッピはその与えられた環境と仕事を愛しました。コッピのワインの歴史は、若き青年コッピにより1979年に誕生した所から始まり、それ以来彼はプーリアのワインの生産に尊厳と威信を与える事を人生の使命として継続していきます。当時のワイン業界は数多くの点で不当な扱いを受け、冷遇された時代がありましたが、一步一步進むことにより自分の目指すワインに近づいていくことができました。

90年代初期のプーリアのワイナリーは片手で数えられるほどの数しかなく、しかも低品質ワインとして認識されていました。そしてアントニオ・コッピはDOC協会を設立し、コッピのワインのボトリング会社を購入するきっかけとなったのです。その結果、6年以上熟成された赤ワイン部門で2006年VinItalyの最も重要なカテゴリーでプリミティブォ（1999年VT）が初めて金賞を獲得しました。またVinItalyから最も重要な賞として、全てのプリミティブォの中からセナトーレ・プリミティブォDOCジョイア・デル・コッレに最高の評価を与えられました。

アントニオ・コッピの情熱とワインの知識は自然な流れで、彼の子供達、リシア・ミリアムとドニに引き継がれています。

ワインに対する愛情は家族が誕生し育まれたプーリアの地の奥深くからくるものです。

彼らは幼少期の頃からこのジョイア・デル・コッレのテロワールを肌で感じ呼吸して育ってきました。そして彼らの青年期を通じて自然のサイクル、ブドウ畑の香り、ブドウの収穫等、刺激的な空気に包まれて育ってきたことが郷土愛や家族に対する思いやりを豊かに育ててくれたことが彼らの人生において大きな要因となっています。



イタリアのみならず世界中で愛されるワイン

今日コッピのワインは世界中の方々から評価を頂き、アメリカ、カナダ、日本、中国そして全てのユーロ諸国に輸出されています。アントニオと彼の子供たちの努力は、多くの方々がプーリアワインの話をされる時にその品質の高さの代名詞となる礎を築いてきました。それ以外にも地域の再開発、自社ワインの絶え間ない品質向上、またテイस्टینگやワイナリー訪問そしてワインは博物館を開く為に施設の提供を行い業界のアクティブ化も自ら行っています。

コッピのワインはプーリアのワイン生産者の誇りです。プリミティブォやネグロアマーロは今日彼らの名声とその品質の証となり、イタリアワインと食料生産の重要なビジネスでもあります。100年以上前から始まった夢。コッピのワインは技術革新と高度な技術研究力を持って情熱と伝統を維持するプロジェクトの新しい時代に入っていきます。



COP01

Serralto Malvasia I.G.P. Puglia**NEW**

Puglia, Bianco

セラルト マルヴァジア IGP プーリア

プーリア州 白・辛口

750ml 希望小売 2,400 円

フローラルで白桃の種やリンゴを感じるマルヴァジア・ビアンコ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

輝きのあるストローイエロー。フローラルで白桃の種やリンゴ、ムスクやアプリコットなどの柑橘系の香り。
果実と花の複雑な香りを持ち、新鮮な果実の酸味と控えめな糖度で食中にも合わせやすいワイン。

品種：マルヴァジア・ビアンコ 100%
生産本数：30,000本
畑：サンミケーレ、
パーリトプリンディッジ
土壌：粘り質

栽培・収穫：9月下旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：除梗後、ソフトプレスし、定温ステンレスタンク
にて発酵。瓶内にて数カ月熟成。

アルコール度数：12%
ケース入数：12本
その他：



COP02

Siniscalco Vino Primitivo I.G.P. Puglia**NEW**

Puglia, Rosso

シニスカルコ・ヴィノ・プリミティヴォ IGP プーリア

プーリア州 赤・フル

750ml 希望小売 2,400 円

ワイナリーを代表する定番ワイン プリミティヴォ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

明るく輝くルビーレッド。チェリーやサワーチェリーのような赤色果実の味わいが感じられるブーケ。
タンニンはまろやかで、果実味を感じられる。バランスに優れたワイン。

品種：プリミティヴォ 100%
生産本数：130,000本
生産地区：セッリ
土壌：石灰質

栽培・収穫：9月1～10日以内に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクに手発酵、マロラクティック
発酵。ステンレスタンクにて6カ月熟成。瓶詰後10カ月熟成。

アルコール度数：13%
ケース入数：12本
その他：



COP03

Sannace Malvasia I.G.P. Puglia**NEW**

Puglia, Rosso

サンナーチェ マルヴァジア IGP プーリア

プーリア州 赤・フル

750ml 希望小売 2,400 円

プーリアの太陽を想わせる情熱的なマルヴァジア☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

紫がかったガーネットレッド。チェリーやサワーチェリーのような赤色果実の味わいが感じられるブーケ。
タンニンは穏やか。ソフトでバランスの整った深い味わいを感じる事ができる骨格。長期熟成も可能性も秘める。

品種：マルヴァジア・ネラ 100%
生産本数：100,000本
畑：サンミケーレ、
パーリトプリンディッジ
土壌：石灰質

栽培・収穫：9月中旬手摘みにより収穫。
醸造・熟成：定温ステンレスタンクにて発酵。
マロラクティック発酵は行わない。ステンレスタンク
にて数カ月熟成、瓶詰後 数カ月熟成

アルコール度数：13.5%
ケース入数：12本
その他：2010年ルカマローニ90点



COP04

Cantonovo Primitivo Biologic & Organic I.G.P. Puglia

BIO認定ワイン

Puglia, Rosso

カントノーヴァ プリミティヴォ ビオロジコ&オーガニック IGP プーリア プーリア州 赤・フル

750ml 希望小売 3,200 円

有機栽培方法だからこそ生まれたなめらかな赤ワイン**NEW**☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

輝くような艶をもったガーネットレッド。様々な赤色果実を強く想わせるブーケ。
ソフトなタンニンが滑らかで心地よく、酸味はバランスの取れた新鮮さがある。ピオ認定ワイン。

品種：プリミティヴォ100%
生産本数：30,000本
生産地区：マルキオーネ地区
土壌：石灰質と粘土質

栽培・収穫：9月初旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにて発酵。
マロラクティック発酵は行わない。ステンレスタンクにて
6カ月熟成。瓶詰後 10ヶ月熟成

アルコール度数：13%
ケース入数：12本
その他：



COP05

Senatore Primitivo D.O.C. Gioia del Colle**NEW**

Puglia, Rosso

セナトーレ プリミティヴォ DOC ジョイア・デル・コッレ

プーリア州 赤・フル

750ml 希望小売 5,300 円

ワイナリーの創始者の名にふさわしい最高級のプリミティヴォ☒ 料飲店様向け ☒ 酒販店様向け

パープルがかった深いガーネットレッド。プラムやチェリーのようなアロマ。味わい深い、ドライで温かく、
ソフトで穏やかなタンニン。わずかなスパイシーさを感じながら、長い余韻を持った鮮烈な香り。

品種：プリミティヴォ 100%
生産本数：30,000本
生産地区：マルキオーネ
畑：コンヴェルサーノ
土壌：石灰質と粘土質

栽培・収穫：9月1日～10日以内に手摘みにより収穫
醸造・熟成：除梗後、ステンレスタンクにて発酵。
スラヴォニアンオーク大樽にて12カ月熟成。
瓶詰後数カ月熟成。

アルコール度数：13.5%
ケース入数：12本
その他：ガンベロロッソ
トレビッキエリ受賞 (17VT)



価格は2019年5月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



MARTINO
I vini del Vulture



Basilicata

Armando Martino (アルマンド・マルティーノ)

Via Luigi la Vista, 2/a, 85028 Rionero In Vulture PZ,

TEL +39 0972 721422

<http://www.martinovini.com>

アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ協会会長を務める「アルマンド・マルティーノ」

マルティーノ家のワイン造りは 19 世紀に遡ります。1970 年代、アルマンド・マルティーノの代に大きな転換を迎えます。ヴルトゥーレ火山南東部にあるポテンツァ県リオネーロ・イン・ヴルトゥーレに近代的なワイナリーを建築し、ヴルトゥーレの中でも最良の土地に畑を購入。ワイナリーの名を「アルマンド・マルティーノ」とし、自社栽培ブドウを元詰めしたワインを、より広いマーケットへ流通させることに成功しました。

現在のマルティーノは娘カロリンが中心となり、この地のワインをさらに発展させるべくワイン造りを続けています。ヴルトゥーレとマテーラの優良な契約農家たちからもブドウを購入し、カジュアルラインのワインも供給しています（日本未輸入）。

また、カロリンは「アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ協会」の会長も務めており、ヴルトゥーレワインの啓蒙活動の中心的役割を果たしています。



ヴルトゥーレの魂「アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ」

イタリアでもっとも優れたブドウ品種のひとつとされる「アリアニコ」。紀元前 7 世紀頃にギリシア人によってバジリカータに持ち込まれたとされるブドウですが、現在は大きく 3 つのタイプに分かれています。ヴルトゥーレの地で栽培されている「アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ」は果粒が小さく、密に着粒する特徴を持ちます。タンニン量が多く、酸度も十分にあるブドウです。

1970 年頃までは、アリアニコ・デル・ヴルトゥーレのワインは、甘みの強いワインから微発泡ワイン、そして伝統的なドライなワイン、それも早飲みに向くものや熟成が必要なものまで、様々なタイプのワインが造られていました。

アルマンド・マルティーノが本格的にワイン造りを開始した 1970 年代は、ちょうど「イタリアワイン・ルネサンス」と呼ばれるワイン近代化が進んでいた時期です。マルティーノを含めたこの地の生産者たちが目指したのは「すっきりとしていながら豊かな風味がある、長期熟成も可能なワイン」でした。1971 年にはアリアニコ・デル・ヴルトゥーレ DOC に昇格し、厳格な規則が定められました。

美しい森林とブドウやオリーブの畑が広がるヴルトゥーレエリアは、豊かな地下水を蓄えいくつもの泉が湧き出しています。80 万年前の火山活動によって形成された火山性土壌は、マグネシウムやカリウム、カルシウムなどのミネラルを豊富に含みます。ブドウ畑は標高 200~700m の高い位置にあり、緯度の割には冷涼で、寒暖差が大きくなります。まさにアリアニコに最適の土地と言われる所以がここに 있습니다。DOC エリアの西側、リオネーロ・イン・ヴルトゥーレにあるマルティーノが所有する畑の標高はエリアでもっとも高い標高 600m にあり、細かい溶岩の土壌で非常に厳格なワインが造られます。

晩熟なアリアニコの収穫はイタリアでもっとも遅い 10 月中旬から 11 月にかけて行われます。非常にみずみずしい味わいで、ミネラル分に溢れます。しっかりとした酸とタンニンを持つ堅固なワインで、10 年以上の長期熟成にも耐えられると言われます。



MAT01 Aglianico del Vulture D.O.P. Oraziano

Basilicata, Rosso



アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ DOP オラツィアーノ

バジリカータ州 赤・フル

750ml 希望小売 4,050 円

詩人ホラティウスの名を持つ、最高のアリアニコ・デル・ヴルトゥーレ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

強く輝くルビーレッド。凝縮された果実の香りにハーブやタバコなどのスパイシーで甘い香り。柔らかで温かみがあり、滑らかなボディ。細かいタンニンが豊富で、非常に長く続く余韻。

品種：アリアニコ 100%
生産地区：リオネーロ
畑：海拔 600m、南向き（自社畑）
土壌：細かい火山質土壌

栽培・収穫：8,000 株 / ha の高密度植栽で 4 芽 / 1 株。11 月初旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにてマセラシオン、発酵。ルモンタージュを行う。マロラクティック発酵を行った後、オーク樽にて 12~15 ヶ月熟成

アルコール度数：14.0%
ケース入数：6 本
その他：ガンベロ・ロッソ 2 ビツキエリ（VT'05 '06 '07 '08 '09）

価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。



ガッルーラエリア最大にしてもっとも成功した生産者

1960年代、歯科医として成功していたピエロ・マンチーニは、自身のルーツであるサルデーニャ島への想いとワイン造りへの憧れを捨てられず、ついに最初の畑を購入、ブドウを植えることにしました。それからわずかな期間で、彼はワイン造りの虜になっていました。さまざまな畑を手に入れ、管理し、いくつかの品種を育てるうちに、その経験がさらに新たなワイン造りへの情熱となっていきました。

1970年代、ついにピエロ・マンチーニは大きく動き出しました。

サルデーニャ島の最北端に位置するガッルーラ地区に、全部で70ヘクタールの畑を購入。1989年にはオルビア湾に面した丘に醸造所を構え、最新の設備を導入しスタッフも増員しました。ブドウ栽培からワイン醸造、瓶詰までをマンチーニ家で一元管理し、市場へワインを流通させることにしました。

成功はあっという間のことでした。ピエロの卓越したビジネスセンスと、何よりワインの品質の高さからサルデーニャワイン市場でトップに躍り出ることになった。今では年間1,500,000本のワインを生産しています。

現在ピエロ・マンチーニ社は、ピエロたちの3人の子供アレックスandro、マリサ、ローラを中心に運営されています。3人ともがピエロの情熱を受け継ぎ、サルデーニャワインとピエロ・マンチーニの発展のために尽力しています。



豊かな花崗岩土壌で造られるヴェルメンティーノ

サルデーニャ島北部のガッルーラ。高級避暑地として名高いエメラルド海岸近くにあるこの地区は、原生林に代表される豊かな緑にも恵まれ、素晴らしい自然と文化の両方を堪能させてくれます。古くから良質な花崗岩の採掘及び加工としても知られており、ローマ期から中世にかけて、イタリア各地の洗礼堂をはじめとする数多くの偉大な建築のために海路で運び出されていました。

300万年前の地殻変動によって形成されたとされるこの豊かな花崗岩質土壌で生まれるワインは、しっかりとしたアルコールを持ち、味わいには深みがあり、上質なワインとなります。

この地域のワイン造りに欠かせない品種は、スペインが原産とされる「ヴェルメンティーノ」。イタリア半島でも一部栽培されていますが、ほとんどがサルデーニャ島で造られます。

フレッシュで、デリケートなアロマが心地よく、野生のハーブの香りが特徴の品種ですが、ガッルーラのヴェルメンティーノは花崗岩土壌とミクロクリマの影響で塩味が特に強く出る事で知られています。

ピエロ・マンチーニはこの地域の90%の畑を所有。ガッルーラの個性あふれるヴェルメンティーノから良質なワインを造っています。



MAN01 Vermentino di Gallura D.O.C.G.

Sardegna, Bianco

ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ DOCG

サルデーニャ州 白・辛口

750ml 希望小売 3,100円

ガッルーラ地区最良の畑、最良のヴェルメンティーノで造られるキュヴェ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

緑がかった淡いストローイエロー。洋ナシや白桃の香りに白い花とハーブのニュアンス。口に含むと柑橘系のアロマが広がり、塩味を強く感じる。キレが良くドライな味わいで、余韻には強いミネラルが残る。

品種：ヴェルメンティーノ 100%
生産地区：ガッルーラ
畑：クカイオーネ
土壌：花崗岩

栽培・収穫：9月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ステンレスタンクにて18℃で発酵。ステンレスタンクにて熟成

アルコール度数：12.5%
ケース入数：6本
その他：





特別なカンノナウが育つ「イエルク」で結成された協同組合

サルデーニャ島東部、ティレニア海に面するオリアストラはイタリアでもっとも人口密度が希薄な県です。人の数よりも家畜の数の方が多いとまで言われる牧歌的な地域ですが、産業としてのワイン造りの歴史は古く、16世紀には既にヨーロッパ各国へワインが輸出されていました。

オリアストラのワイン造りの中心と言えるコムーネ「イエルク」は、カンノナウ・ディ・サルデーニャ DOC のワインの中でも特にその地域名をラベル表示が許されている生産地区。このイエルクで1950年に結成された協同組合が「アンティキ・ポデリ・イエルク」です。

組合員たちの畑は本拠地イエルクを中心に、丘陵地帯北部のオシーニとウラッサイ、丘陵地帯南部のテルテニア、ティレニア海に近いカルデーウに広がる計 750 ヘクタール。いずれの畑も海拔 500~700mのなだらかな斜面に位置し、ジェンナルジェントウ山地からティレニア海に吹く風に強い影響を受けます。

水捌けが良くミネラル豊富なシスト（片岩）土壌の畑に植えられているブドウのほとんどは「カンノナウ」です。グルナッシュから分岐したこの黒ブドウは、現在はサルデーニャだけで栽培されている品種で、荒々しいタンニンを持ち、非常に力強いワインを生み出します。アンティキ・ポデリでは、この辺りの生産者としては例を見ない綿密な土壌分析を行い、非常に高品質なカンノナウを栽培。特に単一畑「ヨスト・ミリオール」で造られるフラッグシップワインは、イエルク最高のワインとして高い評価を得ています。

JER01 Cannonau di Sardegna Jerzu D.O.C. Marghia Sardegna, Rosso

カンノナウ・ディ・サルデーニャ・イエルク DOC マルギーア サルデーニャ州 赤・フル 750ml 希望小売 3,500 円

選りすぐったカンノナウを使用。香り高く、みずみずしい

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

紫を帯びたルビーレッド。ブラックベリーやワイルドベリーなどのみずみずしい果実の香り。ハーブやバルサミコの香りも。心地よいタンニンと温かい果実味に溢れている。

品種：カンノナウ 100%
生産地区：イエルク
畑：標高 500m 南西向き
土壌：シスト土壌

栽培・収穫：アルベレッコ仕立て。4,500 株 /ha の植栽。9 月に手摘みにより収穫。最上級のブドウのみ使用
醸造・熟成：26℃の定温管理ステンレスタンクにて 15 日かけて発酵。ステンレスタンクと大樽にて 12 ヶ月、瓶内にて 6 ヶ月熟成

アルコール度数：13.5%
ケース入数：6 本
その他：ガンベロ・ロッソ 2 ビツキエリ (VT'14)

JER02 Cannonau di Sardegna Jerzu Riserva D.O.C. Sardegna, Rosso

カンノナウ・ディ・サルデーニャ・イエルク・リゼルヴァ DOC サルデーニャ州 赤・フル 750ml 希望小売 3,900 円

力強く、荒々しく、無骨。長期樽熟成カンノナウ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

鮮やかなガーネット色をしたルビーレッド。ブラックベリーなどの熟した果実の香り。ローストしたアーモンドやシナモン、バニラなどのスパイスの香り。荒々しいタンニンと酸を持つ。

品種：カンノナウ 100%
生産地区：イエルク
畑：標高 500m 南西向き
土壌：シスト土壌

栽培・収穫：アルベレッコ仕立て。4,500 株 /ha の植栽。9 月に手摘みにより収穫。最上級のブドウのみ使用
醸造・熟成：26℃の定温管理ステンレスタンクにて約 15 日かけて発酵。大樽にて 36 ヶ月、瓶内にて 6 ヶ月熟成

アルコール度数：13.5%
ケース入数：6 本
その他：

JER03 Cannonau di Sardegna Riserva D.O.C. Josto Miglior Sardegna, Rosso

カンノナウ・ディ・サルデーニャ・イエルク・リゼルヴァ DOC ヨスト・ミリオール サルデーニャ州 赤・フル 750ml 希望小売 7,150 円

単一畑「ヨスト・ミリオール」で造られるフラッグシップ

☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

鮮やかなガーネット色をしたルビーレッド。ベリー系ジャムの香りにカカオやシナモン、ペパーミントやバニラのニュアンス。荒々しいタンニンとずっしりとした骨格を持つ。酸味はエレガントで余韻が長く続く。

品種：カンノナウ 100%
生産地区：イエルクの最上級地区
畑：ヨスト・ミリオール 標高 500m 南西向き
土壌：シスト土壌
平均樹齢：40 年

栽培・収穫：アルベレッコ仕立て。4,500 株 /ha の植栽。イエルクの最上級地区のブドウのみ使用。9 月手摘みにより収穫
醸造・熟成：26℃の定温管理ステンレスタンクにて約 20 日かけて発酵。バリックにて 12 ヶ月、瓶内にて 12 ヶ月熟成

アルコール度数：14.0%
ケース入数：6 本
その他：ガンベロ・ロッソ 3 ビツキエリ (VT'09)



Sicilia

CANTINE PAOLINI(カンティーネ・パオリーニ)

C.da Gurgo 168 / A - 91025 Marsala TP,

TEL +39 0923 967042

<http://www.cantinapaolini.com>

シチリア島最西端、マルサラの地で結成された協同組合

地中海最大の島にしてイタリア共和国最大の州、シチリア。古代ギリシア人が「エノトリア・テルス＝ワインの大地」と讃えたイタリアですが、本格的なワイン造りはこのシチリアから始まったとされています（諸説あり）。地中海の要所に位置することから、古代から様々な文明・民族がこの島を通過してイタリア半島、そしてその先のヨーロッパ各国に伝わっていきました。

シチリア島の西の突端にあるトラパニ県マルサラは、ユネスコの保護区域に指定される豊かな海に面した人口 8 万人の都市です。紀元前 396 年にカルタゴ人によって建設され、その後も様々な民族によって支配を受けてきました。マルサラという名はアラブの支配するところに名付けられたとされます。トラパニからこのマルサラにかけての海岸線では伝統的な塩造りが 1000 年以上に渡って行われており、現在も豊かな太陽と北アフリカから吹く季節風「シロッコ」の恵みにより良質の天然塩が生産されています。また、マグロ漁の一大拠点でもあり、その加工品は地元の重要な産業となっています。農業も盛んで、古くからブドウやオリーブの栽培が行われてきました。

この地域で栽培されているグリッロやカタラット、インツォリアやネロ・ダーヴォラといった土着品種は、かつてはそのほとんどが酒精強化ワイン「マルサラ酒」の原料とされるか、もしくは「バルクワイン」として北ヨーロッパへ輸出されていました。しかし、近年は高品質なワイン醸造ヘシフトを図り、多様なテロワールと土着品種を用いてクリーンなスタイルのワインが生まれています。そんなワイン近代化の「夜明け前」にあたる 1964 年、マルサラにて結成されたブドウ生産組合が「カンティーネ・パオリーニ」です。



シチリアの多彩な土着品種を素直な造りで最大限に表現する



グリッロ種は、海からわずか数十メートルしか離れていない海水の影響が強く出る砂地で造られます。また、高い標高の土地に合うとされるインツォリア種は丘陵を上った高台、石灰を多く含む斜面で栽培されています。

現在パオリーニでは、土地の将来とワイン産業の未来を考え、醸造所と組合員たちの畑の両方でバイオロジック認証の取得を進めています（醸造所はバイオロジック認定取得済み）。もともと温暖で風通しの良いマルサラエリアは農薬の使用がほとんど無い土地ですが、認証を取ることで各組合員たちの意識を高いレベルに引き上げ、さらなる品質向上を図っています。

「まだ全ての畑で認証が取得できていないわけではないが、すでにバイオロジックでのブドウ造りは進んでいる。定期的に全組合員の畑を調べ、ケミカルな成分の数値が出た畑のブドウは購入しない仕組みができあがっているんだ」(Presidente : Gaspare Baiata)

設立当時は 50 軒ほどしかいなかったパオリーニの組合員は現在 1000 軒にも及び、畑の総面積は 3000 ヘクタール。ワイン造りにおいてはどうしても「大きいことは良くないこと」というイメージが付きまといまいます。しかしパオリーニの組合員たちの畑は一軒あたり数ヘクタールだけ。丹精込めてブドウ栽培を行うことでブドウの品質を高く維持しています。また、パオリーニのスタッフたちが組合員たちの元を幾度となく訪れ、常にコミュニケーションを図ることで一貫したブドウ栽培を実現しています。

パオリーニの組合員たちの畑は、海のすぐ近く海拔 0m の畑から 400m の丘陵地帯まで、カンティーネを囲むようにして点在。それぞれの畑に最適の品種を植え、テロワールを大事にしたワイン造りをモットーとしています。たとえば

PAO01

Conte di Matarocco Grecanico I.G.T.

Sicilia, Bianco



コンテ・ディ・マタロッコ グレカニコ IGT

シチリア州 白・辛口

750ml 希望小売 1,800 円

☒ 料飲店様向け
☒ 酒販店様向け

シチリア最古の品種グレカニコを使った華やかな白ワイン

淡いストローイエロー。トロピカルフルーツや柑橘系果実の香り。豊富な海のミネラル分を感じ、フルーティーでありながらドライな味わい。

品種：グレカニコ 100%
生産地区：マルサラ
畑：海拔 150-300m
土壌：砂岩、粘土

栽培・収穫：スパッリエラ式。8月に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ソフトプレス後、16℃にコントロールしたステンレスタンクにて 14 日間かけて発酵。ステンレスタンクにて 6 カ月熟成。瓶詰後 1 ヶ月熟成

アルコール度数：12.0%
ケース入数：12 本
その他：

PAO02

Conte di Matarocco Inzolia I.G.T.

Sicilia, Bianco



コンテ・ディ・マタロッコ インツォリア IGT

シチリア州 白・辛口

750ml 希望小売 1,800 円

☒ 料飲店様向け
☒ 酒販店様向け

土着品種インツォリアから造られる、キレが良くドライな白ワイン

緑がかったストローイエロー。フレッシュで爽やかなフローラル系の香り。キレの良い酸と後味にほのかな苦味があるドライな味わい。

品種：インツォリア 100%
生産地区：マルサラ
畑：海拔 400m
土壌：石灰を含む粘土

栽培・収穫：スパッリエラ式。8月末に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ソフトプレス後、15℃にコントロールしたステンレスタンクにて 14 日間かけて発酵。ステンレスタンクにて 6 カ月熟成。瓶詰後 1 ヶ月熟成

アルコール度数：12.0%
ケース入数：12 本
その他：

PAO03

Conte di Matarocco Frappato I.G.T.

Sicilia, Rosso



コンテ・ディ・マタロッコ フラッパート IGT

シチリア州 赤・ミディアム

750ml 希望小売 1,800 円

☒ 料飲店様向け
☒ 酒販店様向け

フラッパートだけで造られる、チャミングで軽やかな赤ワイン

輝きのあるルビーレッド。チャミングな赤い果実の香り。マルサラエリアらしく、しっかりとした果実味が特徴。まろやかなタンニンを持ち、軽く冷やしても味や香りを損なわない魅力的なワイン。

品種：フラッパート 100%
生産地区：マルサラ
畑：海拔 150-350m
土壌：石灰を含む粘土

栽培・収穫：アルベッロ式。8月初旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：除梗・破砕後、ステンレスタンクにて 25~28℃の温度で 6 日間かけてマセラシオン、発酵。澱引き後マロラクティック発酵。ステンレスタンクにて 8 カ月熟成。瓶詰後 1 ヶ月熟成

アルコール度数：12.0%
ケース入数：12 本
その他

PAO04

Conte di Matarocco Nero d'Avola I.G.T.

Sicilia, Rosso



コンテ・ディ・マタロッコ ネロ・ダーヴォラ IGT

シチリア州 赤・ミディアム

750ml 希望小売 1,800 円

☒ 料飲店様向け
☒ 酒販店様向け

豊かな香りが漂う。シチリアを代表する土着品種ネロ・ダーヴォラ

紫がかったルビーレッド。マラスカチェリーやドライフルーツ、スパイスなどの豊かな香りが特徴で、味わいはエレガント。十分なタンニンとしっかりとしたボディ。

品種：ネロ・ダーヴォラ 100%
生産地区：マルサラ
畑：海拔 150-350m
土壌：石灰を含む粘土

栽培・収穫：スパッリエラ式。8月末に手摘みにより収穫
醸造・熟成：除梗・破砕後、ステンレスタンクにて 25~28℃の温度で 6 日間かけてマセラシオン、発酵。澱引き後マロラクティック発酵。ステンレスタンクにて 8 カ月熟成。瓶詰後 1 ヶ月熟成

アルコール度数：12.0%
ケース入数：12 本
その他

PAO17

Zibibbo Terre Siciliane I.G.P.

Sicilia, Bianco



ジビッボ・テッレ・シチリアーネ IGP

シチリア州 白・辛口

750ml 希望小売 2,650 円

☒ 料飲店様向け
☒ 酒販店様向け

マスカットの甘い香りからは想像がつかない、ドライでキレの良い辛口白

輝くストローイエロー。オレンジの花やエルダーフラワーの香りにジャスミンのニュアンス。口に含むと果実のアロマが広がる。しっかりとした酸があり、厚いボディを持つ。

品種：ジビッボ 100%
生産地区：マルサラ
畑：海拔 100-250m
土壌：砂岩、粘土

栽培・収穫：アルベッロ式。8月中旬に手摘みにより収穫
醸造・熟成：ソフトプレス後、15℃にコントロールしたステンレスタンクにて 14 日間かけて発酵。ステンレスタンクにて数カ月熟成。瓶詰後 3 ヶ月熟成

アルコール度数：13.0%
ケース入数：12 本
その他：ガンベロ・ロッソ 2 ビツキエリ (VT' 15)

価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。

PAO07

GURGO' Vioquiere Sicilia D.O.C.

Sicilia, Bianco



グルゴ ヴィオニエ シチリア DOC

シチリア州 白・辛口

750ml 希望小売 2,600 円

複雑なアロマが際立つ。シチリアでも注目される国際品種ヴィオニエ

☒ 料飲店様向け
☒ 酒販店様向け

緑色を帯びた淡いイエロー。アプリコットやオレンジ、アカシアの花の香りが複雑に混ざる。温かみがある味わいで、アロマティックな余韻が長く続く。

品種：ヴィオニエ 100%

生産地区：マルサラ

畑：海拔 150-300m

土壌：砂岩質、石灰岩質

栽培・収穫：スパッリエラ式。8月中旬手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレス後、15℃にコントロールしたステンレスタンクにて 14 日間かけて発酵。5,000L の大樽で 1 カ月熟成。瓶詰後 6 ヶ月熟成

アルコール度数：13.0%

ケース入数：12 本

その他：

PAO08

GURGO' Grillo Sicilia D.O.C.

Sicilia, Bianco



グルゴ グリッロ シチリア DOC

シチリア州 白・辛口

750ml 希望小売 2,600 円

海岸にもっとも近い砂地で造られるグリッロ。潮の香りがするワイン

☒ 料飲店様向け
☒ 酒販店様向け

輝きのある淡いイエロー。白桃やグレープフルーツなどの果実の香りにハーブのニュアンス。強いミネラルがあり、キレが良く後味にはほんのわずかに苦味が残る。

品種：グリッロ 100%

生産地区：マルサラ

畑：海拔 0m

土壌：砂、砂岩

栽培・収穫：アルベレッロ式。9月初旬に手摘みにより収穫

醸造・熟成：ソフトプレス後、15℃にコントロールしたステンレスタンクにて 14 日間かけて発酵。5,000L の大樽で 1 カ月熟成。瓶詰後 6 ヶ月熟成

アルコール度数：13.0%

ケース入数：12 本

その他：ガンベロ・ロッシ 2 ビツキエリ (VT' 14)

PAO05

GURGO' Nero d'Avola Sicilia D.O.C.

Sicilia, Rosso



グルゴ ネロ・ダーヴォラ シチリア DOC

シチリア州 赤・ミディアム

750ml 希望小売 2,600 円

複雑な香りに、ボディはリッチで滑らか。上質のネロ・ダーヴォラ

☒ 料飲店様向け
☒ 酒販店様向け

深いルビーレッド。マラスカチェリー、ラズベリー、ワイルドベリー、プラムなどの果実の香りに黒コショウやバニラの香りが複雑に混ざる。骨格がしっかりとしており、エレガントで心地良いタンニンに溢れる。

品種：ネロ・ダーヴォラ 100%

生産地区：マルサラ

畑：海拔 150-350m

土壌：石灰岩、珪質

栽培・収穫：スパッリエラ式。9月中旬手摘みにより収穫

醸造・熟成：除梗・破碎後、ステンレスタンクにて 28℃の温度で 12 日間かけてマセラシオン・発酵。澀引き後マロラクティック発酵。5,000L の大樽とセメントタンクで 6 カ月熟成。瓶詰後 6 ヶ月熟成

アルコール度数：13.5%

ケース入数：12 本

その他

PAO06

GURGO' Frappato Syrah Sicilia D.O.C.

Sicilia, Rosso



グルゴ フラッパート / シラー シチリア DOC

シチリア州 赤・フル

750ml 希望小売 2,600 円

凝縮した果実味に、シラーらしいスパイスのトーンが際立つ

☒ 料飲店様向け
☒ 酒販店様向け

紫がかったルビーレッド。非常にスパイシーで濃密な果実のアロマ。バニラの香りがほどよく混ざる。豊かで濃密な果実味となめらかな口当たり。エレガントでこなれたタンニン。

品種：フラッパート 60%シラー 40%

生産地区：マルサラ

畑：海拔 150-350m

土壌：石灰を多く含む粘土

栽培・収穫：アルベレッロ式。8~9 月に手摘みにより収穫

醸造・熟成：除梗・破碎後、ステンレスタンクにて 27℃の温度で 11 日間かけてマセラシオン・発酵。澀引き後マロラクティック発酵。5,000L の大樽とセメントタンクで 6 カ月熟成。瓶詰後 6 ヶ月熟成

アルコール度数：13.5%

ケース入数：12 本

その他

PAO14

72 FILARA Nero d'Avola - Frappato SICILIA D.O.C.

Sicilia, Rosso



72 フィラーラ ネロ・ダーヴォラ / フラッパート シチリア DOC

シチリア州 赤・フル

750ml 希望小売 3,200 円

最も古い畑で栽培されるブドウを使用。力強く骨太な赤ワイン

☒ 料飲店様向け
☒ 酒販店様向け

紫色を帯びたルビーレッド。野イチゴ、チェリー、プラムなどの果実の香りにスパイスとバラのアロマが複雑に混ざる。タンニンは豊富で、ふくよかな味わい。心地よい酸と頑強な骨格を持ち、長い余韻が続く。

品種：ネロ・ダーヴォラ 60% フラッパート 40%

生産地区：マルサラ

畑：海拔 100-250m

土壌：石灰岩

栽培・収穫：アルベレッロ式。8 月から 9 月にかけて手摘みにより収穫

醸造・熟成：除梗・破碎後、ステンレスタンクにて 27℃の温度で 11 日間かけてマセラシオン・発酵。マロラクティック発酵を行う。フラッパートは 5,000L の大樽で、ネロ・ダーヴォラはフレンチバリックで 12 カ月熟成後、セメントタンクでアッサンブラージュ。瓶詰後 12 カ月熟成

アルコール度数：13.5%

ケース入数：12 本

その他：デカンタ誌 シルバー (2012 V T)

価格は 2019 年 5 月現在のもので、各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。

-41-

PAO09

Inzolia terre Siciliane I.G.T.

Sicilia, Bianco



インツォリア・テッレ・シチリアーネ IGT

シチリア州 白・辛口

1,500ml 希望小売 1,800 円

シチリアの土着品種インツォリアを使ったマグナムボトルワイン☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

緑がかったストローイエロー。爽やかなフローラルノートに柑橘系の香り。フレッシュでスムーズな飲み口。酸と果実味のバランスが取れた味わい。

品種：インツォリア 100%

生産地区：マルサラ

畑：海拔 250-350m

土壌：石灰を含む粘土

栽培・収穫：8月に収穫

醸造・熟成：ソフトプレス後、15℃にコントロールしたステンレスタンクにて発酵。ステンレスタンクにて数カ月熟成。

瓶詰後3ヶ月熟成

アルコール度数：12.0%

ケース入数：6本

その他：スクリューキャップ

PAO10

Nero d'Avola Sicilia D.O.C.

H30 8月～

Sicilia, Rosso



ネロ・ダーヴォラ・シチリア DOC

シチリア州 赤・ミディアム

1,500ml 希望小売 1,800 円

シチリアの土着品種ネロ・ダーヴォラを使ったマグナムボトルワイン☒ 料飲店様向け ☐ 酒販店様向け

輝きのあるルビーレッド。プラムやザクロなどの果実の香りに、ドライフルーツやスパイスのニュアンス。タンニンは穏やかで、エレガントな味わい。

品種：ネロ・ダーヴォラ 100%

生産地区：マルサラ

畑：海拔 250-350m

土壌：石灰を含む粘土

栽培・収穫：8月に収穫

醸造・熟成：除梗・破碎後、ステンレスタンクにて 25~28℃の温度で発酵。漉引き後マロラクティック発酵。ステンレスタンクにて数カ月熟成。瓶詰後3ヶ月熟成

アルコール度数：12.0%

ケース入数：6本

その他：スクリューキャップ



価格は2019年5月現在のものです。各ワインの現在の価格とヴィンテージは別紙にてご確認ください。

食品 Foods



グリッシーニ・トラディショナル

製造元 ビタ・ビゴー社
内容量 420g
原産国 イタリア

参考上代 2,050円

ブラッドオレンジ

生産者 マグノリア
原産地 アメリカ合衆国カリフォルニア州
入荷予定 例年 2 月上旬予定
入り数 113 玉 / 箱



サボイアルディ マチルデ・ヴェチェンチ

製造元 ヴェチェンチ社
内容量 400g
原産国 イタリア

参考上代 1,400円

バルサミコ・ビネガー

製造元 アンドレア・ミラノ社
内容量 5L
原産国 イタリア

オープン価格



ペルー産 ホワイトアスパラガス

保存温度 1〜5℃
入荷頻度 1〜3回/週
サイズ【ジャンボサイズ】 【XLサイズ】

オープン価格

パネットーネ・クラッシコ

製造元 ラツツアローニ社
内容量 500g
原産国 イタリア



パンドーロ

製造元 ラツツアローニ社
内容量 750g
原産国 イタリア





ディヴィーノ株式会社

〒541-0054 大阪市中央区南本町 1-2-5
マヤ第二ビル 3 階
Tel 06-6121-6315 Fax 06-6121-6316

DIVINO CORPORATION

Maya 2 - 3rd Floor 1-2-5 Minamihonmachi
Chuo-ku, 541-0054 Osaka, Japan
Tel. +81 6 6121 6315 Fax. +81 6 6121 6316

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
ディヴィーノ（株）では未成年者への酒類の販売はいたしません。

WEB <http://www.divino.co.jp>