

# I vini italiani

メモス ワインカタログ2024

幸せを感じるときをかさねて  
あなたの毎日を彩り豊かに



# VARVAGLIONE

DAL 1921

## ヴァルヴァリオネ

プーリア州  
ターラント/レポラーノ

サステナブル



## プリミティーヴォの可能性を 気品高く表現する造り手

ヴァルヴァリオネは、1921年に創業された家族経営のワイナリーで、イオニア海に面するターラント湾近郊に位置しています。樹齢80年以上を含む葡萄樹が伝統的なアルベロロ式で仕立てられています。その気品あるワインはガンベロロソンのトレピッキエーリに常に選ばれ、プーリアのテロワールを世界に知らしめる存在へ成長を遂げています。世界的なトレンドでもあるアルコール度数を抑えた12.5シリーズ。現教皇が選出された際のコンクラーベでヴァチカンに贈られたパパーレ・シリーズ。ワイナリーの当主マルツィア氏は、次世代のワイナリーが集う団体AGIVIの代表を務めるなど、様々な話題にも富む生産者です。



マルツィア・ヴァルヴァリオネ氏

### マッセリア・ピッツァリエッロ



Masseria Pizzariello  
格 付: IGT プーリア  
葡萄品種: プリミティーヴォ、ネグロアマロ、アリアニコ  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 15.0%  
熟成: 大樽で9か月熟成後、瓶熟。  
料 理: グリルした赤身肉、濃厚なソースを使ったパスタとよく合います。  
同一名の単一畑から。夜間に手摘み収穫。3週間かけて葡萄ごとに発酵・熟成、ブレンドしてボトリング。ドライアプリコット、ドライフルーツ、ハチミツ、ホワイトペッパー、リコリス、ブラックチェリーなどの複雑な香り。奥行きのある果実味。ドライで柔らかく、余韻が続きます。(1本入ギフトボックスでお届けいたします)

[737-004] 750ml/ 1  
8031303004565 15,000円

### マッセリア・ピッツァリエッロ 木箱3本入りセット



[737-005] 750ml×3 / 1  
4582299501100 40,000円

### マッセリア・ピッツァリアリエッロ 100周年記念セット(ワインと写真集)



[737-007] 750ml×1 / 1  
4582299501117 25,000円

### 1921 リゼルヴァ



1921 Riserva  
格 付: DOC プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア  
アリゼルヴァ  
葡萄品種: プリミティーヴォ 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 14.5%  
熟成: 大樽で15か月、ステンレスタンクで9か月  
料 理: しっかりとした味付けの肉料理、ハードタイプのチーズに。

ヴァルヴァリオネの創業年である1921年をオマージュにしたワイン。除梗破壊後26°Cのステンレスタンクでマセラシオン、アルコール発酵後もしばらくそのままにし、色素と風味を最大限に引き出します。赤い完熟果実、乾燥イチジク、ブラックチェリーのアルコール漬けにバナナ、丁子や黒胡椒の風味。

[737-071] 750ml/ 6  
8031303001274 7,500円

### コジモ・ヴァルヴァリオネ プリミティーヴォ



Cosimo Varvaglione Primitivo  
格 付: DOC プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア  
葡萄品種: プリミティーヴォ 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 15%  
熟成: 仏産大樽と米産バリックで最低14か月  
料 理: 赤身肉、ジビエ、熟成チーズと。

先代コジモ・ヴァルヴァリオネの名を冠した一本。主に石灰質粘土で、酸化鉄を含む赤色の土壌の畑から厳しくセレクションした葡萄を使用。紫色のニュアンスを持つ深みのある赤色。はっきりとした赤い果実のジャムを思わせる香り。エレガントで気品すら感じる秀逸の出来で、マンドゥーリアの個性を表現しています。

[737-076] 750ml/ 6  
8031303001793 6,000円

### パパーレ・リネア・オーロ



Papale Linea Oro  
格 付: DOC プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア  
葡萄品種: プリミティーヴォ 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 14.5%  
熟成: 仏産と米産バリックで最低10か月  
料 理: 赤身肉やジビエと相性が良いでしょう。

「パパーレ」ラインは、1724年に選出されたプーリア出身のローマ法王ヴェネディクト13世が、この土地でプリミティーヴォのワインを造っていたことから名付けられています。中でも樹齢50年以上の葡萄をさらに選別して手摘みしたのがリネア・オーロです。ベリー系ジャム、カシス、ブラックベリー、チェリー、桑の実などの果実の香りにカカオ、リコリスのニュアンス。エレガントでありながら凝縮した果実味のフルボディで、タンニンがきめ細やかでなめらか。

[737-036] 750ml/ 6  
8031303000789 4,800円

### パパーレ



Papale  
格 付: DOC プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア  
葡萄品種: プリミティーヴォ 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 14.0%  
熟成: 仏産トノーで最低8か月  
料 理: 肉のブラザートやシチューがお勧めです。

法王ゆかりの土地の中で、樹齢25年以上の葡萄をセレクションしながら手摘みして収穫。ベリー系ジャム、カシス、ブラックベリー、チェリー、桑の実などの果実の香りにカカオ、リコリスのニュアンス。果実味豊かでまろやかなフルボディで、上質のタンニンがこのワインの滑らかな印象を強めています。

[737-021] 750ml/ 12  
8031303000123 2,700円

### サリーチェ・サレンティーノ



Salice Salentino  
格 付: DOC サリーチェ・サレンティーノ  
葡萄品種: ネグロアマロ 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 14.0%  
熟成: 仏産と米産のバリックで最低10か月  
料 理: 赤身肉の料理と相性抜群

マルヴァジア・ネーラを15%程度ブレンドするのが典型的なサリーチェ・サレンティーノですが、あえてネグロアマロ100%で醸造しました。豊かな赤系果実に、コーヒ、バナナ、カカオなど甘くスパイシーな香りとスモーク香。エレガントでバランスが良く、スパイスとフルーツの余韻が長く楽しめます。赤身肉の料理と相性抜群。

[737-002] 750ml/ 6  
8031303003025 4,000円

### パッションーネ



Passione  
格 付: IGT サレント  
葡萄品種: プリミティーヴォ 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 13.5%  
熟成: 仏産のトノーで最低3か月  
料 理: 肉料理に最適。しっかりとした味わいの海の幸を使用した地中海料理にも。

除梗破壊後、24-28°Cのステンレスタンクでマセラシオン。MLF完了後、ブルーベリー、カシス、森の果実など、小さなフルーツの香りにカカオのニュアンス。果実味豊かでまろやかなフルボディで、上質のタンニンがこのワインの滑らかな印象を強めています。

[737-031] 750ml/ 12  
8031303000192 2,500円

### ススマニエッロ・ロゼ



Susumaniello Rose  
格 付: IGT ターラント  
葡萄品種: ススマニエッロ 100%  
タイプ: ロゼ・辛口  
A.L.C.(%): 13.0%  
熟成: ステンレスタンクでシュールリー  
料 理: 魚料理、白身のお肉やチーズに。

「葡萄を積んだロバ」を意味する方言から名付けられたともいわれる ススマニエッロ 100%使用。淡いピンク色で小さな赤系果実の香り。スパイシーな風味が特徴です。ほのかなタンニンがアフターを引き締めてくれます。

[737-204] 750ml/ 6  
8031303005821 3,200円

## ヴァチカンへ贈られた 特別なワイン「パパーレ」

フランчесコ教皇が選出された2013年のコンクラーベ時、ローマ教皇の国務長官宛てに115本のパパーレを送る注文があり話題を呼びました。当時コンクラーベに参加した枢機卿の人数が115名で、注文時点で新教皇は決まっていませんでした。ヴァチカンへ贈られたパパーレシリーズは、樹齢50年以上の葡萄を、更に収量を落とすことで凝縮感・重厚感あふれる味わいに仕上げています。プリミティーヴォの真のポテンシャルを、見事に表現しています。



### Our PAPALE to the Vatican!

The amazing news of the 115 bottles of PAPALE purchased in PAPALE for the Conclave for the Conclave is all around the World.

Il nostro Papale alla Santa Sede!  
In memoria delle 115 bottiglie del nostro vino, acquistate in California e consegnate a Papa Francesco, ha fatto il giro del mondo!

12.5 プリミティーヴォ



12.5 Primitivo/12.5 Primitivo Fashion Edition  
 格 付: IGT サレント  
 葡萄品種: プリミティーヴォ 100%  
 タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
 A.L.C.(%): 12.5%  
 熟成: 米産バリックで最低6か月  
 料理: 肉料理、パスタやリゾット、チーズに。

除梗破砕後、24-28°Cのタンクでマセラシオン。MLF後、アメリカ産バリックで最低でも6か月熟成。赤いフルーツの豊かな香り。熟したブルーベリー、チェリージャムにカカオのニュアンス。アタックはスパイスで、余韻になめらかなバニラの味わい。

[737-046] 750ml/ 12 8031303000673 2,200円

12.5 プリミティーヴォ ファッション・エディション

[737-047] 750ml/ 12 8031303001427 2,200円



12.5 ネグロアマロ



12.5 Negroamaro  
 格 付: IGT サレント  
 葡萄品種: ネグロアマロ 100%  
 タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
 A.L.C.(%): 12.5%  
 熟成: 仏産トノーで3-6か月  
 料理: 肉料理はもちろん、甲殻類とも相性が良く、オールシーズン重宝します。

除梗破砕後、24-28°Cのタンクでマセラシオン後発酵。ネグロアマロらしい赤いフルーツの香りが大変チャーミング。味わいはなめらかで柔らかく、余韻にバニラの香りが長く続きます。

[737-051] 750ml/ 12 8031303000666 2,200円

12.5 マルヴァジア



12.5 Malvasia /12.5 Malvasia Fashion Edition  
 格 付: IGT サレント  
 葡萄品種: マルヴァジア 100%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 12.5%  
 熟成: ステンレスタンク  
 料理: 食前酒、前菜類、魚介料理全般、ピッツァ、パスタなど。デイリーワインに最適な味わい。

収穫後すぐにソフトプレス、24時間のマセラシオン後14°Cのステンレスタンクでアルコール発酵。完熟のトロピカルフルーツ、はちみつ、品種由来のアロマが豊か。フレッシュ&フルーティでミネラル感のある余韻です。

[737-102] 750ml/ 12 8031303000833 2,200円

12.5 マルヴァジア ファッション・エディション

[737-103] 750ml/ 12 8031303001441 2,200円



12.5 ピノ・グリージョ



12.5 Pinot Grigio  
 格 付: IGT サレント  
 葡萄品種: ピノ・グリージョ  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 12.5%  
 熟成: ステンレスタンク  
 料理: 食前酒はもちろん、シーフードのサラダやパスタ、グリルした魚によく合います。

収穫後すぐにソフトプレス、14°Cのステンレスタンクでアルコール発酵。濃厚で熟したリンゴや柑橘類、特に花の香りの印象が華やかです。フレッシュなミディアムボディで、北イタリアのミネラル感が強いシャープな味わいに比べ、熟した梨やアカシア、柑橘系の果実味とまろやかさが前面に出て来るジュシーな味わいです。

[737-110] 750ml/ 12 8031303004213 2,200円



華やかさと味わいで魅了する 12.5シリーズ

気候に恵まれ糖度の高い葡萄を育み、しっかりしたアルコールのワインを生むことの多いプーリア州。ヴァルヴァリーネはフルボディのワイン造りを伝統とする一方で、フードフレンドリーさと、ワインに触れるきっかけを提供するため、4代目となるマルツィア氏主導で12.5シリーズを考案しました。華やかなデザイン、12.5%という低いアルコール度数が、世界中で飲びをもって受け入れられ、ヴァルヴァリーネをプーリアを代表する生産者へ押し上げるシリーズとなりました。

12.5 ロザート ファッション・エディション



12.5 Rosato Fashion Edition  
 格 付: IGT サレント  
 葡萄品種: ネグロアマロ 100%  
 タイプ: ロゼ・辛口  
 A.L.C.(%): 12.5%  
 熟成: ステンレスタンクでシュールリー  
 料理: 魚介類との相性が抜群。前菜類、野菜類、フレッシュチーズにも。

クリオマセラシオンの後、ソフトプレスし発酵。度数が12.5%に達したところで温度を下げて発酵を止めます。シュールリーの期間中、定期的に炭酸ガスで攪拌して旨味を引き出します。アプリコットやチェリーなどの新鮮な果実と花の香り。若々しい印象のフレッシュな味わい。

[737-203] 750ml/ 12 8031303002318 2,200円

12.5 プリミティーヴォ・ピオ



12.5 Primitivo Bio  
 格 付: IGT プーリア  
 葡萄品種: プリミティーヴォ 100%  
 タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
 A.L.C.(%): 12.5%  
 熟成: ステンレス6か月、その後ボトル6か月  
 料理: パスタ、白身肉やフレッシュチーズとよく合います。

有機栽培した葡萄を丁寧に収穫。24-26°Cに温度管理したタンクでマセラシオンしながらアルコール発酵~MLF。  
 赤い小さなフルーツの香りに、ナツメグや甘草、チョコレートのような香り。筋の通った酸味が全体的なバランスをもたらします。

[737-048] 750ml/ 12 8031303002257 2,400円

12.5 ビアンコ・ピオ



12.5 Bianco Bio  
 格 付: IGT プーリア  
 葡萄品種: マルヴァジア 40%、フィアーノ 30%、シャルドネ 30%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 12.5%  
 熟成: ステンレスタンク  
 料理: レモンと塩を添えた魚貝の刺身、甲殻類、季節のサラダと合わせて。

収穫後すぐにソフトプレス、14°Cのステンレスタンクでアルコール発酵。  
 ミモザのような小さな花、かんきつ系などのフルーツの香り。しっかりとした酸がフレッシュで、後味には心地よい柑橘系の苦味とミネラルが感じられます。

[737-104] 750ml/ 12 8031303002325 2,400円

プリモ・スプマンテ・ファランギーナ



Primo Spumante Falanghina  
 格 付: VdT ヴィーノ・スプマンテ  
 葡萄品種: ファランギーナ 100%  
 タイプ: 白・ブリュット・発泡性  
 A.L.C.(%): 12.0%  
 料理: 食前酒として最適。乾杯からメインディッシュまで、料理を選ばない万能なワインです。

オートクレーブで約4か月間二次発酵します。瓶詰め後、2か月間静置します。  
 品種本来の柑橘系や花のアロマが豊富なワインで、わずかに白いパンのような酵母の香りも。フレッシュでありながらデリケートでエレガントなワインです。

[737-301] 750ml/ 6 8031303003957 2,800円

アイデア



Idea  
 格 付: IGT プーリア  
 葡萄品種: プリミティーヴォ 100%  
 タイプ: ロゼ・辛口  
 A.L.C.(%): 13.0%  
 熟成: ステンレスタンクでシュールリー  
 料理: 各種前菜、プリモビエット、魚介のサラダなどと相性抜群です。

アイデアは「アイデア、考え」という意味で、ヴァルヴァリーネの考えるプーリア (Idea di Puglia) をイメージしたワイン。ラベルはプーリアの象徴とも言える海・太陽・風を切り手のデザインしました。クリオマセラシオンの後、ソフトプレスし15-16°Cのステンレスタンクで発酵。小さな赤い果実と、品の良いパルサム香を持ち、フレッシュな味わい。塩味を思わせるミネラルも感じます。

[737-204] 750ml/ 6 8031303004091 2,700円

プリマドンナ・シャルドネ



Primadonna Chardonnay  
 格 付: IGT プーリア  
 葡萄品種: シャルドネ 100%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 13.5%  
 熟成: バリックで翌年2月まで  
 料理: 貝やあらゆる魚料理によく合います。

シャルドネという国際品種は、プーリアの土地に非常によくなじみ、世界的にも通用するエレガントなワインを造りだしました。収穫後すぐにソフトプレス、バリックでアルコール発酵後熟成します。熟したパイナップルやバナナなど南国のフルーツに、みずみずしいハーブとパルサム系の甘い香り。味わいは濃厚でありながらバランスが取れています。

[737-112] 750ml/ 6 8031303000239 2,800円

マルグランデ



Margrande  
 格 付: IGT サレント  
 葡萄品種: フィアーノ 100%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 13.0%  
 熟成: ステンレスタンク  
 料理: 各種魚料理、白身肉の料理と相性が良いでしょう。

マール(海) グランデ(偉大なる)の名のワイン。海の幸に非常に合うワイン。収穫後すぐにソフトプレスし、空室を注入して清澄。その後14°Cのステンレスタンクでアルコール発酵します。熟した梨やエルダーフラワーの甘い香り。アーモンドと柑橘系の風味が少し甘みを感じるフレッシュな味わいと繊細な風味につながります。

[737-111] 750ml/6 8031303001281 2,700円

※掲載価格は税抜き価格です。※ヴィンテージによりワインの詳細情報、ラベル等が変更になる場合がございます。





# MOSCIONE

## モスコーネ

ピエモンテ州  
クーネオ/モンフォルテ・ダルバ

## 次世代が未来へつなぐ 偉大な女性、新生モスコーネ

1877年、テッレ・デル・パローロ設立メンバーであるアンジェロ・モスコーネ氏により創業。パローロを世に広め、当時から最高の評価を得ていたブッシアに畑を購入。2020年より4代目サラが当主となり、エノロゴである従弟のマルコと共にチームを刷新。大樽を用いた伝統的な醸造方法を守りながら、プレスやタンクなどの醸造設備を刷新し、毎日の畑仕事を通して、ワイン造りに日々を捧げています。「ブッシアは『女性』です。それも『偉大な女性(Gran Dama)』です。多才で機微があり、強さと厳格さ、優雅さをも兼ね備えています。テロワールを引き出すためには、忍耐と絶対的な献身が求められます。四季ごと、年ごとに変わるその無数の表現を絶え間なく理解することが必要なのです。」



サラ・モスコーネ氏

### パローロ・ブッシア



**Barolo Bussia**  
格 付: DOCG パローロ・ブッシア  
葡萄品種: ネッビオーロ 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
ALC.(%): 14.5%  
熟 成: スラヴォニア産オークの大樽で30か月、ステンレスタングで12か月  
料 理: 赤身肉やジビエ、ハードタイプのチーズとともに。最低1時間はデキャンタ推奨。  
標高430mの南〜南西向き斜面は、アルプスにより冬の冷気が遮られ、十分な日照が得られます。乾燥した薔薇の花、チェリーのノート、シナモンやバニラのスパイスで甘いニュアンス。最後にチョコレートやタバコへと変化する複雑な香り。力強いストラクチャーとタンニン、そして甘草のような余韻が長く続きます。

[713-002] 750ml/ 6  
4582299500653 7,500円

### パローロ



**Barolo**  
格 付: DOCG パローロ  
葡萄品種: ネッビオーロ 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
ALC.(%): 14%  
熟 成: スラヴォニア産オークの大樽で24か月、ステンレスタングで12か月  
料 理: 赤身肉やジビエ、ハードタイプのチーズとともに。  
モンフォルテ・ダルバ村の標高430m前後の南〜南西向き斜面に広がるブッシアの単一畑。バラやコショウの濃厚な香りが長く続き、バニラやカカオへと変化します。味わいはフルボディでしなやかな骨格。バランスが良く、長い余韻があります。

[713-001] 750ml/ 6  
8033123140355 6,800円

### ネッビオーロ・ダルバ



**Nebbiolo d'Alba**  
格 付: DOCG ネッビオーロ・ダルバ  
葡萄品種: ネッビオーロ 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
ALC.(%): 14.0%  
熟 成: スラヴォニア産オークの大樽で12か月  
料 理: ジビエや赤身の肉と好相性です。

モンフォルテ・ダルバ村の標高450m前後の南〜南西向き斜面の石灰質土壌の畑で栽培したブドウを使用。赤い果実やコショウの濃厚な香り、フルボディでピロードのようなきめ細かさがあり、バランスが取れています。

[713-003] 750ml/ 6  
8033123140263 3,600円

### ランゲ・シャルドネ



**Langhe Chardonnay**  
格 付: DOC ランゲ  
葡萄品種: シャルドネ 100%  
タイプ: 白・辛口  
ALC.(%): 14.0%  
熟 成: ステンレスタング  
料 理: 魚や白身肉の料理とよく合います。

モンフォルテ・ダルバ村の標高400m、ブッシアの区画の下方に位置する南〜南西向き石灰質土壌の畑で栽培したブドウを使用。柑橘類やミネラルのはっきりした香りが長く続きます。味わいはエレガントで心地よく長い余韻があります。

[713-101] 750ml/ 6  
8033123140546 2,800円

### ロエーロ・アルネイス



**Roero Arneis**  
格 付: DOCG ロエーロ・アルネイス  
葡萄品種: アルネイス 100%  
タイプ: 白・辛口  
ALC.(%): 13.5%  
熟 成: シュール・リーで4か月、ボトルで1か月  
料 理: 魚や白身肉の料理と共に。

モンティチェッロ・ダルバ村のロエロ地区、タナロ川の左岸にある西向き標高200〜250m、石灰質と砂質土壌の畑で栽培したブドウを使用。梨やカモミール、蜂蜜を思わせる魅力的で心地よく繊細な香り。フレッシュでミネラルの風味が豊か、ハーブのようなバランスの良い味わいで、余韻にほんのりと苦みがあります。

[713-102] 750ml/ 6  
8033123140713 3,200円



ブッシア・ソッターナ



## カステッロ・ディ グッサーゴ

ロンバルディア州  
ブレシア/グッサーゴ

オーガニック



エノロゴ: サプリナ氏

castellodigussago.it

## フランチャコルタの新風 美しいビジュアルを欺く力強い本質

フランチャコルタ DOCG の生産地区の東端、グッサーゴ村にそびえるサンティッシマ丘に広がる、20haの畑を持つカステッロ・ディ・グッサーゴ。

2005年創業で完全無農薬でブドウを栽培しています。アッサンブラージュせず、単一品種のピュアな味わいにこだわり、ピノ・ネーロ100%のロゼを作るフランチャコルタ唯一のワイナリーです。

標高ごとにブドウを収穫、別々に醸造し、規定より長く熟成させるなど、きめ細かなワイン造りを行っています。エレガントなボトルは、ワインが空気に触れる面を少なくすることで酸化を遅らせる一方、酵母と触れる面積を大きくすることでより複雑で豊かな風味を生み出し、長期熟成を可能にします。

### クラブ・キュヴェ・サテン



**Club cuvee Brut Saten Millesimato Franciacorta**  
格 付: DOCG フランチャコルタ  
葡萄品種: シャルドネ100%  
タイプ: 白・辛口・発泡性  
ALC.(%): 12.5%  
熟 成: 36ヶ月  
料 理: アペリティフ、また繊細な味わいの魚のオードブルや野菜料理、フレッシュチーズ、野菜ベースの繊細なパスタ料理

中程度の濃さの麦わら色。ソフトでクリーミーな泡立ち。トロピカルフルーツや白い花、パイナップル、大麦麦芽ビスケットのような香ばしい香り。柔らかな中にはっきりとしたミネラル感のあるメリハリの効いた味わいは、アペリティフからコース料理の全てに合わせられる。とくに繊細な味わいの魚のオードブルやサラミ、野菜料理やフレッシュチーズに。

[728-303] 750ml/ 6  
4582299501186 7,000円

### インガンニ・ロゼ



**Inganni Extrabrut Rose Millesimato 2015 Franciacorta**  
格 付: DOCG フランチャコルタ  
葡萄品種: ピノ・ネーロ100%  
タイプ: ロゼ・辛口・発泡性  
ALC.(%): 12.5%  
熟 成: 36ヶ月以上  
料 理: リッチな味わいの肉やコールドカット、魚のオードブル。仔牛や牛肉のタルタル、味の濃い魚やマグロ、貝料理などに。

フランチャコルタで唯一ピノ・ネーロ100%で造られたロゼ。「インガンニ」は、「欺く」の意味。エレガントなイメージを「欺く」力強い味わい。淡いアンティークピンク、クリーミーで長く続く泡立ち。小さな果実のフレッシュな香りにフェネルやリコリスのニュアンスが感じられます。

[728-304] 750ml/ 6  
4582299501193 7,000円

### ノーブル・ノワール



**Noblenoir Brut Franciacorta**  
格 付: DOCG フランチャコルタ  
葡萄品種: ピノ・ネーロ100%  
タイプ: 白・辛口・発泡性  
ALC.(%): 12.0%  
熟 成: 24か月  
料 理: フランチャコルタ地方の郷土料理や米、パスタ、白身の肉や魚、中程度の熟成チーズと好相性。

ブレンドが主流の中、ピノ・ネーロ100%の珍しいフランチャコルタです。鮮やかで透明感のあるホワイトゴールドに、明るい麦わら色の反射。泡立ちはソフトでクリーミー、非常に細かい泡が長く続きます。フルボディで、フレッシュかつ余韻が長い。この1本でコース料理のすべてにマッチするワインと言えます。

[728-302] 750ml/ 6  
4582299501179 6,000円

### ノーブル・ブラン



**Nobleblanc Brut Franciacorta**  
格 付: DOCG フランチャコルタ  
葡萄品種: シャルドネ100%  
タイプ: 白・辛口・発泡性  
ALC.(%): 12.0%  
熟 成: 24ヶ月  
料 理: すっきりとした繊細な味わいは、生のシーフード、貝、魚や肉のタルタルによく合います。

明るい麦わら色に、クリアな緑の反射。泡立ちは細やかでよく混じりあっている。香りはエレガントで洗練されており、豊かなハーブ香がシャルドネ特有の心地よいバニラ香に覆われている。

[728-301] 750ml/ 6  
4582299501162 6,000円



# TRAMIN

## トラミン

トレンティーノ=アルト・アディジェ州  
ボルツァーノ/テルメーノ

## ゲヴェルツトラミネール発祥の地 揺るぎない白ワインの表現者

1898年設立。トラミンは会員数300名を超す、アルト・アディジェでも最も大きな協同組合です。非常に統制の取れた優れた作り手として知られており、特に、テルメーノ原産のゲヴェルツトラミネールのトップキュヴェを使用した「ヌッスパウマー」は、イタリアのみならず、世界で常にトップレベルの評価を得ています。葡萄畑のあるテルメーノ、エーニヤ、オーラ、モンターニャはミネラルに富んだ土壌、寒暖差の激しい気候条件、海拔150-700mという起伏に富んだ白葡萄栽培に最高の地理的要因を持っています。醸造責任者、ウィリー・シュトゥルツ氏は、2004年に『ガンペロ・ロッシン』にて年間最優秀醸造家賞を受賞。彼の作り出す存在感あるクリアなワインの完成度と評価は毎年揺るぎません。



エノロゴ:ウィリー・シュトゥルツ氏

### ヌッスパウマー



**Nussbaumer**  
格 付:DOC アルト・アディジェ  
葡萄品種:ゲヴェルツトラミネール 100%  
タイプ:白・やや辛口  
ALC.(%):14.5%  
熟成:シュールリー(収穫後翌年8月まで)、その後ボトルで最低3か月  
料理:シーフード、貝類や燻製、スパイスな料理。アジアテイストとも良い相性です。  
標高350~550mの斜面に位置する、斑岩を基盤に石灰質の粘土と砂礫土壌のヌッスパウマー畑で栽培の樹齢10~40年のブドウを使用しています。このワインの最大の特徴は、その複雑な香りです。薔薇、ライチ、トロピカルフルーツ、クローブ、シナモン、ナツメグなどがまるで万華鏡のように現れます。味わいはまろやかで深みがあり余韻が長く、かつアロマ豊かでフレッシュです。  
[750-117] 750ml/ 6 7,500円  
8013365297000

### ペピ・ソーヴィニオン



**Pepi Sauvignon**  
格 付:DOC アルト・アディジェ  
葡萄品種:ソーヴィニオン・ブラン 100%  
タイプ:白・辛口  
ALC.(%):14.0%  
熟成:オーク大樽6か月  
料理:魚料理、スパイスを加えた白身の肉や野菜との相性が抜群です。ハーブベースのチーズやアスパラガスの料理とも。  
色は緑がかった麦わら色で香りは花のようでニワトコやイラクサのニュアンスがあり、その後マンゴーとパパイア、さらには桃とベリーエキゾチックな香りへと変化します。ペピは同じ谷の反対側に位置する2つの丘陵地帯が強さと酸味と活き活きとした新鮮さと繊細な香りを与えています。  
[750-109] 750ml/ 6 4,800円  
8013365587002

### ゲヴェルツトラミネール



**Gewurztraminer**  
格 付:DOC アルト・アディジェ  
葡萄品種:ゲヴェルツトラミネール 100%  
タイプ:白・やや辛口  
ALC.(%):14.0%  
熟成:ステンレスタンク  
料理:食前酒、魚介類の前菜やパテ、スパイスで辛い料理、野菜ベースのプリモビアットや白身のセコンドビアット、食後のチーズに。  
標高300~450mの粘土及び砂礫質の混じった石灰質土壌の畑で採れたブドウをソフトプレスして醸造。薔薇の香りをベースに、トロピカルフルーツとスパイスが広がります。口にも含む存在感のある酸から控えめな甘みが顔を出し、熟したフルーツとスパイスの余韻へと続きます。  
[750-111] 750ml/ 6 3,800円  
8013365027003

### ソーヴィニオン



**Sauvignon Blanc**  
格 付:DOC アルト・アディジェ  
葡萄品種:ソーヴィニオン・ブラン 100%  
タイプ:白・辛口  
ALC.(%):13.5%  
熟成:ステンレスタンク  
料理:食前酒。また、アスパラを使った前菜、魚の煮込みやグリル、甲殻類や、軽くスパイスを利かせた肉料理と相性が良いでしょう。  
標高350~500mの粘土及び砂礫質の混じった石灰質土壌の畑で採れたブドウをソフトプレスして醸造。エルダーフラワーや西洋イラクサのフローラルな香りと、パプリカやグーズベリーのスパイスな香りが濃厚な印象です。フレッシュで風味豊かな味わいです。  
[750-102] 750ml/ 6 3,700円  
8013365187004

### ピノ・グリージョ



**Pinot Grigio**  
格 付:DOC アルト・アディジェ  
葡萄品種:ピノ・グリージョ 100%  
タイプ:白・辛口  
ALC.(%):13.0%  
熟成:ステンレスタンク  
料理:きのこや魚、シーフードをベースにした料理と良く合います。また、アペリティフとしても。  
標高200~400mの石灰粘土と砂礫質土壌、昼間の日照と夜間の吹きおろしの風が作り出す気温差が特徴の畑。ソフトプレスの後発酵したワインは一部マロラクティック発酵されます。淡い黄色、梨や桃の花や果実の香り。味わいは繊細で豊かなエクスプレスとアルプスを思わせるフレッシュさが感じられるワインです。  
[750-107] 750ml/ 6 3,400円  
8013365347002

### シャルドネ



**Chardonnay**  
格 付:DOC アルト・アディジェ  
葡萄品種:シャルドネ 100%  
タイプ:白・辛口  
ALC.(%):13.5%  
熟成:ステンレスタンク  
料理:食前酒として、また前菜や風味豊かな魚介類、白身肉との相性が抜群です。  
標高250~500mの粘土及び砂礫質の混じった石灰質土壌の畑で育て、ソフトプレスして醸造しています。柑橘系やパイナップル、バナナなどのトロピカルフルーツに黄色いリンゴ、洋ナシやバターのニュアンス。いきいきと豊かな味わいからミネラルを感じるドライな余韻へと続きます。  
[750-104] 750ml/ 6 3,400円  
8013365037002

### ピノ・ピアンコ



**Pinot Bianco**  
格 付:DOC アルト・アディジェ  
葡萄品種:ピノ・ピアンコ(ヴァイスブルグンダー)100%  
タイプ:白・辛口  
ALC.(%):13.0%  
熟成:ステンレスタンク  
料理:食前酒として、また軽い前菜や、魚料理、白身肉ベースの料理とよく合います。  
標高250~500mの粘土及び砂礫質の混じった石灰質土壌の畑で育て、ソフトプレスして醸造しています。爽やかな青リンゴ、ヘーゼルナッツや緑の葉の香り。豊満なボディとはっきりした酸のバランスが絶妙です。  
[750-105] 750ml/ 6 3,400円  
8013365017004

### ミュラー・トゥルガウ



**Muller Thurgau**  
格 付:DOC アルト・アディジェ  
葡萄品種:ミュラー・トゥルガウ 100%  
タイプ:白・辛口  
ALC.(%):12.5%  
熟成:ステンレスタンク  
料理:食前酒として、また魚のポットリットやグリル、貝類や白身肉と良く合います。  
ミュラー・トゥルガウは高地を好むブドウです。トラミンではこのブドウを標高500~850mの粘土及び砂礫質の混じった石灰質土壌の畑で育て、ソフトプレスして醸造しています。繊細なハーブやナツメグの香り。フレッシュで爽快感があり、はつらつとした印象でバランスの良い味わいです。  
[750-103] 750ml/ 6 3,400円  
8013365067009

### T-ピアンコ



**T-Bianco**  
格 付:IGTヴェイニエーティ・デル・ドロミティ  
葡萄品種:シャルドネ 40%、ピノ・ピアンコ40%、ソーヴィニオン・ブラン 20%  
タイプ:白・辛口  
ALC.(%):12.5%  
熟成:ステンレスタンク  
料理:アンティパスト、スープ類、卵料理、パスタやリゾット、魚介類を使ったセコンド、野菜類。  
標高250~500mの粘土及び砂礫質の混じった石灰質土壌の畑で育て、ソフトプレスして醸造しています。リンゴ、小さな花など新鮮な香り。後味に残る苦みと、引き締まった心地よい酸味があります。  
[750-101] 750ml/ 6 2,800円  
8013365217008

### テルミナム



**Terminum**  
格 付:DOC アルト・アディジェ  
葡萄品種:ゲヴェルツトラミネール100%  
タイプ:白・極甘口  
ALC.(%):10.0%  
熟成:バリックで6~9か月  
料理:ドライフルーツやリンゴとシナモンのシュトルーデルやクレムブリュレのようなスイーツと好相性。  
濃い黄金色、桃やアプリコット、ライチ、マンゴー、オレンジの皮、蜂蜜、百合のアロマ。熟した黄色い果実や焦がしバター、スパイスの凝縮して薫り高い味わいに、貴腐の高貴なノートがユニークなアクセントを添えています。フレッシュさと甘み、ミネラル感が素晴らしい、余韻は非常に長くバランス良好です。  
[750-108] 375ml/ 6 11,000円  
8013365377009

### ピノ・ネーロ



**Pinot Nero**  
格 付:DOC アルト・アディジェ  
葡萄品種:ピノ・ネーロ(ブラウブルグンダー)100%  
タイプ:赤・辛口・ミディアム  
ALC.(%):13.0%  
熟成:仏産オークのバリック、オークの大樽、ステンレスタンクでそれぞれ6か月  
料理:パスタや肉のロースト、豚肉やジビエ、野生の鳥に良く合います。  
標高300~450mの粘土及び砂礫質の混じった石灰質土壌の畑で育て、ソフトプレスして醸造しています。ベリー類、プラム、ラズベリー、チェリーのジュシーな香り。滑らかでまろやかな口当たりとときめ細かなタンニン。  
[750-002] 750ml/ 6 4,200円  
8013365167006



ワイナリー



コルモンズ

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州  
ゴリツィア／コルモンズ

サステナブル



「平和のワイン」を生み出す  
トップカンティナーの集合体

1968年設立。フリウリの地場品種を中心に伝統的かつ高品質なワインを追求して造られたコーペラティーフォ。現在120名以上の生産者が350ヘクタールで栽培を手掛けています。「良いワインは田舎で造られる」という地元の諺に従い、各生産者が「田舎のファイル」と呼ばれるファイルを元に緻密な情報交換を行います。畑には気象観測システムを備えるなど最新の技術を取り入れる一方で、「ワインは芸術」という哲学に基づき、毎年アーティストを招へいし、大樽／ラベルアートを手掛けるなど、組合ならではの様々な取り組みを行っています。

ヴィーノ・デッラ・パーチェ 2020 NEW!



Vino della Pace 2020  
格付: DOC コリオ  
葡萄品種: フリウラーノ、リボッラ・ジャッラ、マルヴァジア、ピノ・ピアンコ、シャルドネ  
タイプ: 白・辛口  
ALC.(%): 13.0%  
熟成: オーク樽にてシュールリー(6~7か月)  
料理: 魚介の前菜、フリット、スープ、甲殻類を使ったパスタなど  
1983年、人類の兄弟愛の象徴としてワルズ・ヴィンヤード(世界の畑)を開き、世界中の葡萄を混植・混醸して生まれたヴィーノ・デッラ・パーチェ「平和のワイン」。現在は格付に準じ、ワイナリーのベスト区画の葡萄だけを用いて醸造されています。〈限定品〉

[721-105] 750ml/ 6  
4582299500875 6,500円

フリウラーノ



Friulano  
格付: DOC コリオ  
葡萄品種: フリウラーノ100%  
タイプ: 白・辛口  
ALC.(%): 13.0%  
熟成: 楕円形のオーク樽で7か月間  
料理: 魚の前菜、生ハム、ベーコンとアスパラガスと卵。あらゆる種類のスープ、魚のフライまたはグリル、ハーブのオムレツ。  
木なりの白いフルーツ、白桃などと、アーモンドの花や、フレッシュハーブ等のアロマ。  
ふくよかでオイリーな味わいに適度な酸があり心地よいアタックを生み出します。

[721-103] 750ml/ 6  
8015920012455 3,500円

ピノ・グリージョ



Pinot Grigio  
格付: DOC コリオ  
葡萄品種: ピノ・グリージョ100%  
タイプ: 白・辛口  
ALC.(%): 13.5%  
熟成: オーク大樽6~7か月  
料理: パターまたはラグーソースを添えたニョッキ、リゾット(ミラネーゼやハーブ添えなど)、魚のフライとグリル、白身肉と煮込み肉。  
フルーティーでバナナの香り。熟したアカシアの蜂蜜。柔らかくピロードのような、豊かなヘーゼルナッツ、辛口で優しい口当たり。トロピカルフルーツのような香りとハチミツなどのアロマを感じることができます。  
果実味と適度なミネラル感を持つ白ワインです。

[721-104] 750ml/ 6  
8015920012493 3,500円

ソーヴィニオン



Sauvignon  
格付: DOC コリオ  
葡萄品種: ソーヴィニオン・ブラン 100%  
タイプ: 白・辛口  
ALC.(%): 13.0%  
熟成: オーク樽にてシュールリー(6~7か月)  
料理: シーフード、チーズカナッペ、ヴォールオヴアン、マッシュルームとシーフードのリゾット、目玉焼き、ソースとゆで肉、繊細な白身の肉。  
良く熟したレモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマに、トマトの葉やエルダーフラワー、フレッシュハーブなどのアロマティックな香り。味わいは、爽快でドライな印象。マウスウォータリング系の酸を持ち、豊かな果実味をこの酸が引き締めています。少しの樽熟成をすることにより、適度なボディを与えています。

[721-105] 750ml/ 6  
8015920012707 3,500円

メルロー



Merlot  
格付: DOC コリオ  
葡萄品種: メルロー 100%  
タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
ALC.(%): 13.0%  
熟成: オーク樽で1年以上  
料理: 生ハムの前菜、コルドカット、風味豊かなパスタ料理、ゆで肉、赤身の肉。  
まるで複雑、素晴らしいストラクチャー、ブラックベリーとブルーベリー、わずかにスパイシー。果皮は薄く柔らかく優しいタンニンと、メルローの特徴でもある凝縮感のある果実味とこの土地のテロワールを表現するような品のある酸と上質なミネラル感がこのワインに品を与えています。凝縮感と気品を兼ね備えたワインです。

[721-001] 750ml/ 6  
8015920012011 3,500円

スキオパッティーノ



Schioppettino  
格付: DOC コリオ オリエンタリー  
葡萄品種: スキオパッティーノ100%  
タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
ALC.(%): 13.0%  
熟成: オークの大樽で1年以上熟成  
料理: コテチーノとプロバダ、バーニャカウダ、ジビエソースを添えたパッパルデッレ、肉のグリル、ロースト料理。  
味わいは複雑で熟した果実のジャム、わずかにタンニンがあり、シルキー。名前の由来はスコピエッターレ「爆発する」という意味の語源です。爆発するかのように美味しいその味わいを意味しているのかもしれない。軽やかで鮮やかな色調ですが、芯の部分に旨味と果実感からいタンニンが隠れています。

[721-003] 750ml/ 6  
8015920032125 3,500円

クレマウン ブリュット  
メトドクラシコ



Spumante Brut Kremaun  
格付: DOC コリオ  
葡萄品種: シャルドネ、ピノ・ピアンコ  
タイプ: 白・辛口・発泡性  
ALC.(%): 12.5%  
料理: 素晴らしいアペリティフとして、また魚や貝の前菜、生またはグリルした魚料理。コース全般に合わせる事が可能です。  
伝統的製法にて醸造された瓶内2次発酵(シャンパーニュ方式)のスパマンテです。原材料となる、シャルドネはステンレスタンクにて、ピノピアンコは樽を使用してアルコール発酵を行いブレンド後、瓶内にて36か月と非常に長い熟成期間でゆっくりと泡を形成していきます。濃厚な果実味と長期間かけて作られる濃密でクリーミーな泡が口中を包み込み至極のひとときを演出するワインとなります。

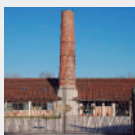
[721-301] 750ml/ 6  
8015920202870 4,600円

Bidoli

millenovecentoventiquattro

ビードリ

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州  
ウーディネ／リーヴェ・ダルカーノ



葡萄そのものの風味と  
大地の味わい

1924年 サン・ダニエレに設立。現在は3代目の兄弟が運営しています。北にドロミテ山塊、南にアドリア海を臨む、水はけのよい小石の土壌に畑が広がっています。日中に太陽光の熱を吸収し、夜間に蓄えた熱を放出することで極端な寒暖差を防ぎます。綺麗な酸味と健やかに育った果実の美味しさが軽やかに混じりあう味わいが生まれます。  
カンティナーは「フォルナス・ダイ・フラディス」という、1890年まで遡ることができる、州で最も古い窯跡です。窯の上にそびえる煉瓦製の大煙突は、このワイナリーの象徴として遠くまでその存在感を示しています。

カベルネ



Cabernet  
格付: DOC フリウリ・グラウヴェ  
葡萄品種: カベルネ・ソーヴィニオン 100%  
タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
ALC.(%): 13.0%  
熟成: ステンレスタンク、ボトル  
料理: 脂の乗った赤身肉の香ばしいロースト、ウサギ、セミハードタイプのチーズと。  
砂利や石混じりの沖積土壌の畑で栽培された葡萄を使用します。ルンタージュ、デレスタージュを行いながら10~12日間かけて発酵、60%のソフトプレスを行います。フルーティな香りに、ほのかな火打ち石やハーブのニュアンス。しっとりめのボディで良いストラクチャー、タンニンは凝縮していますが、ざらつきなく滑らかです。

[747-011] 750ml/ 6  
8002937062153 2,200円

ピノ・グリージョ



Pinot Grigio  
格付: DOC フリウリ・グラウヴェ  
葡萄品種: ピノ・グリージョ 100%  
タイプ: 白・辛口  
ALC.(%): 12.5%  
熟成: シュール・リー、ボトルで2か月  
料理: サンダニエレ生ハム、スープ、リゾットや魚、白身肉料理に。  
砂利や石混じりの沖積土壌の畑で栽培された葡萄を使用します。フレッシュでフルーティなワイン。グリーンで濃厚なメロンや桃などのアロマ。豊満で香り高く生き生きとした味わいで、しっかりとしたミネラルを感じます。

[747-101] 750ml/ 6  
8002937062054 2,400円

ソーヴィニオン・ブラン



Sauvignon Blanc  
格付: DOC フリウリ・グラウヴェ  
葡萄品種: ソーヴィニオン・ブラン 100%  
タイプ: 白・辛口  
ALC.(%): 12.5%  
熟成: シュール・リー、ボトルで2か月  
料理: ロブスターなど海水または淡水の海老、サーモンや塩漬の魚と。  
このワインの繊細な果実味は、発酵前に約10°Cで4-6時間コールドマセラシオンを行うことで引き出されます。パッションフルーツ、グレープフルーツ、エルダーフラワーやトマトの葉やハーブの香り。味わいは活き活きと風味豊かで、自然な酸味があります。

[747-106] 750ml/ 6  
8002937062078 2,400円

シャルドネ



Chardonnay  
格付: DOC フリウリ  
葡萄品種: シャルドネ 100%  
タイプ: 白・辛口  
ALC.(%): 12.5%  
熟成: シュール・リー  
料理: 食前酒に、また前菜、スープ、卵や魚料理によく合います。  
少し高め温度(16~18°C)で発酵。ミネラル感が印象的なワインです。  
アプリコットやパイナップル、白い果肉の果物の香り。ボリュームがあってオイリーな、ミネラルを感じる風味豊かなワインです。

[747-122] 750ml/ 6  
803273205098 2,300円



# VALDO

VALDOBBIADENE

ヴァルド

ヴェネト州  
トレヴィーゾ／ヴァルドッピアデーネ

サステナブル



## イタリアのスパマンテ界をけん引 世界で最も選ばれるプロセッコDOCG

ヴァルドは息を呑むほどに美しいヴァルドッピアデーネの地で1926年に創業しました。以来3世代にわたって家族経営を続けており、現在はエノロゴのジャンフランコ・ザノンと共に、プロセッコを中心に高品質なスパークリングを生産しています。中でもマルカ・オーロは、イタリア現地で最も販売されているプロセッコDOCGとしてヴァルドの代表作となっています。90日間の二次発酵をすること、期間中に徹底して澱引きをすることで、細やかで持続性のある泡立ちと、グセラ本来の繊細な香りと味わいをクリーンに引き出しています。



エノロゴ：ジャンフランコ・ザノン氏

### キュヴェ・ディ・ボイ



Cuvee di Boj  
格 付：DOCG ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スベリオレ  
葡萄品種：グセラ 100%  
タイプ：白・ブリュット・発泡性  
A.L.C.(%)：11.5%  
料 理：食前・食中に。特に魚介、白身肉やスパイスの効いた料理など。

サンビエトロ・ディ・バルボッザ内、ボイ渓谷区にある同一名の畑から。標高400mの南向き斜面。粘土石灰土壌と恵まれたマイクロ気候。ヴァルドが目指すプロセッコの味わいを、「最も体現する特別な区画」とされています。花、梨、黄色い林檎の香り。キレのあるアタックから、果実と伸びやかな酸が細やかな泡と調和し、ミネラル豊かな心地よいアフターに続いています。

[795-308] 750ml/ 6  
8002335522266 3,500円

### マルカ・オーロ



Marca Oro  
格 付：DOCG ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スベリオレ  
葡萄品種：グセラ 100%  
タイプ：白・エグストラドライ・発泡性  
A.L.C.(%)：11.0%  
料 理：食前酒に、また魚・野菜の繊細な料理やパスタ、寿司にもよく合います。

ヴァルドッピアデーネの丘の標高100~300mの南向斜面、石灰岩と粘土質土壌で育った最良の葡萄で造られた、ヴァルドを代表する一本。フレッシュなリンゴ、アカシアの花や蜂蜜の香り。しなやかでマイルドな味わいとわずかな甘みがあり、泡立ちは非常にきめ細やかです。

[795-301] 750ml/ 6  
8002335103069 3,000円

### プロセッコ・ブリュット・ピオ



Prosecco Brut Bio  
格 付：DOC プロセッコ  
葡萄品種：グセラ 100%  
タイプ：白・ブリュット・発泡性  
A.L.C.(%)：11.0%  
料 理：食前酒として、また魚ベースの料理やリゾット、寿司や刺身にもよく合います。

プロセッコDOC地区の畑のうち、標高80mの南向き斜面、オーガニックの認証を受けた石灰岩と粘土質土壌の区画で育った葡萄のみで造られたナチュラルワイン。デリケートな果実と花の香りで、調和のとれた心地よい辛口で旨味があり、後味に繊細なミネラルが感じられます。

[795-303] 750ml/ 6  
8002335609066 2,800円



### オリジネ



Spumante Brut Origine  
格 付：VdT ヴィーノ・スパマンテ  
葡萄品種：ガルガーネガ 50%、グセラ 40%、シャルドネ 10%  
タイプ：白・ブリュット・発泡性  
A.L.C.(%)：11.5%  
料 理：食前酒として、また前菜や繊細な魚料理に合せて。

「オリジネ」とはイタリア語で「起源」のことです。ヴァルドの起源である1926年当時のレンピを元に再現したこのスパマンテは、過去への誇りと未来への情熱を表現しています。主に平地の沖積土壌で栽培された葡萄をブレンド。花や青リンゴの繊細でフルーティな香り、活き活きとボリュームがあるバランスの取れた味わいから、心地よい甘みのある余韻へと続きます。

[795-304] 750ml/ 6  
8002335132069 2,500円

### エレヴァンタム



Elevantum  
格 付：DOC プロセッコ・ロゼ  
葡萄品種：グセラ 90%、ピノ・ネーロ 10%  
タイプ：ロゼ・ブリュット・発泡性  
A.L.C.(%)：11.0%  
料 理：食前酒として、また、魚のパスタ、またはマグロやスキのタルタルとよく合います。

野ばらの花びらを思わせる鮮やかなローズピンク。花とデリケートな果実の香りの中にリンゴや梨、赤系果実のニュアンス。味わいはドライでアロマティック、心地の良い果実味が長く続きます。このスパマンテの香りとお味を最大限に引き出すには、大きめのグラスで6~7°Cで味わうのがお勧めです。

[795-307] 750ml/ 6  
8002335655063 2,800円



ヴァルドッピアデーネの急こう配の畑

www.valdo.com

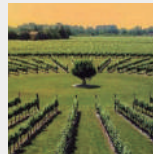
## LE TENUTE VALDO

### テヌーテ・ヴァルド

フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州  
ポルデノーネ/ドマニンス

## ヴァルドが醸す唯一のスティールワイン グラヴェのポテンシャル

グラヴェDOC内でヴァルドが手掛ける唯一のスティール・ワインが「テヌーテ・ヴァルド」です。畑は堆積土壌で、石灰と小石を多く含みます。冷涼なエリアですが、日中に熱を蓄積した小石が葡萄樹を夜間の寒気から守り、酸味と果実味のバランスが高い白ブドウを育みます。世界で最も選ばれるプロセッコDOCGの造り手であるヴァルドが自らの名前で醸す、世界が目にするワインです。



### ソーヴィニオン・ブラン



Sauvignon Blanc  
格 付：DOC フリウリ  
葡萄品種：ソーヴィニオン・ブラン100%  
タイプ：白・辛口  
A.L.C.(%)：12.5%  
熟 成：ステンレスタンク  
料 理：魚ベースの温菜や冷菜。アスパラガスのお料理など。

輝きあるグリーンの色調が強いイエロー。フレッシュでクリーン、豊かな果実香。熟したリンゴ、黄桃、柑橘類にトマトの葉やセージ、エルダーフラワー等のフレッシュハーブが混ざる複雑性のあるアロマ。まるやかな果実の甘み、口を引き締めるような酸と、旨味を伴う苦みが後半余韻として続きます。

[795-101] 750ml/ 6  
8033254282016 2,300円

### リボッラ・ジャッラ



Ribolla Gialla  
格 付：IGT ヴェネツィア・ジュリア  
葡萄品種：リボッラ・ジャッラ 100%  
タイプ：白・辛口  
A.L.C.(%)：12.5%  
熟 成：ステンレスタンク  
料 理：食前酒として、また、繊細な前菜、スープ、蒸し魚との相性も抜群です。

黄金がかった輝きのあるイエロー。青りんごや柑橘類に、アカシアやサフランなど繊細なお花のようなアロマが重なる。アタックはしっかりと感じられ、上質の酸味と、ふんだんにあるミネラル感。魚介類との相性をぐっと高めている。アクアパッツァなどの郷土料理と楽しみたい1本。

[795-102] 750ml/ 6  
8033254282023 2,300円

### ピノ・グリージョ



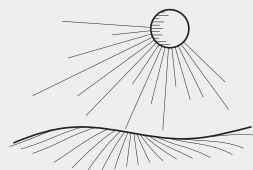
Pinot Grigio  
格 付：DOC フリウリ  
葡萄品種：ピノ・グリージョ 100%  
タイプ：白・辛口  
A.L.C.(%)：12.5%  
熟 成：ステンレスタンク  
料 理：グラタンや魚のスープなどの料理

やや濃いエッジに少し緑が見える輝くイエロー。しっかりとしたボリューム。白い花や木なりのフルーツ(蜜リンゴやアプリコット)に、ナッツの様なボリューム感。アタックは柔らかくふくよかで強い。程よい酸とミネラル感、心地良いアルコールが全体のバランスを整える。

[795-103] 750ml/ 6  
8033254282030 2,300円



# I CAMPI



## イ・カンピ

ヴェネト州  
ヴェローナ/チェッローレ

## ソアーヴェとヴァルポリチェッラの地を知り尽くす天才 フラヴィオ・プラの新しい物語

2008年創業。オーナー兼エノロゴのフラヴィオ・プラは、代々ワイン造りをする名門プラ家の4代目です。醸造学を修め、全く異なるテロワールとアプローチを求め「ソアーヴェ」と「ヴァルポリチェッラ」のエノロゴを15年間務める一方で、ヴェネト州各地のワイナリーでコンサルタントを行ってきました。

「自然を謙虚に追いかけ、適した土壌に適した葡萄を植える」ことを信条に、「全てのワインが相応しい土地を求めている。探し求め、そして見つけた」特別なワイナリー、イ・カンピ。ソアーヴェ・クラッシコとヴァルポリチェッラのいずれかでトレ・ピッキエーリを毎年獲得する、唯一無二のワイナリーとなっています。



フラヴィオ・プラ氏

### カンピ・ルンギ



**Campi Lunghi**  
格 付: DOCG アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ  
葡萄品種: コルヴィーナとコルヴィノーネ合計85%、  
ロンディネッラ 10%、クロアティーナ 5%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 16.0%  
熟成: 仏産バリックで6か月間シュール・リーの  
後澱引きして更に1年、ボトルで1年  
料理: 上質な肉やジビエ、長期熟成したハード  
タイプのチーズとは最高の組み合わせです。  
[カンピ・ルンギ(長い畑)]の名は、長く連なるように葡萄  
の樹が林立されていることから来ています。専用倉で  
60-90日間陰干し、除梗破砕、ステンレスタンクでのマセラ  
ションの後、木樽で発酵→熟成までを行います。フルツ  
ジャムや小さな赤い果実、チョコやバナナの香りに黒コ  
シヨウやハーブ香がアクセントになっています。なめらかな  
タンニンがあり風味豊かでバランスの良い赤ワインです。  
[716-003] 750ml/ 6  
8051084450276 11,000円

### カンピ・チョートリ



**Campo Ciotoli**  
格 付: DOC ヴァルポリチェッラ・リパッソ スペリオール  
葡萄品種: コルヴィーナとコルヴィノーネ合計85%、  
ロンディネッラ 10%、クロアティーナ 5%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 14.5%  
熟成: 仏産バリックで6か月間シュール・リーの  
後澱引きして更に1年、ボトルで最低6か月  
料理: 肉のタルタル、伝統的な赤身のステーキ  
[カンピ・チョートリ(小石の畑)]の名は、数千年に渡っ  
て「ローニョ」川が運んできた小石でできたこの畑の土  
壌を表しています。伝統的なリパッソ技法(アルコール  
発酵後のワインにアマローネの搾りかすを入れて再発  
酵させる)によって、エレガントな心地よさとしっかりし  
た構造が生まれ、全体的にバランスよく共存しています。  
モダンでしなやかな印象の味わいです。  
[716-002] 750ml/ 6  
8051084450214 4,800円

### ヴァルポリチェッラ・スペリオール



**Valpolicella Superiore**  
格 付: DOC ヴァルポリチェッラ・スペリオール  
葡萄品種: コルヴィーナとコルヴィノーネ合計85%、  
ロンディネッラ 10%、クロアティーナ 5%  
タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
A.L.C.(%): 13.5%  
熟成: シュールリーで6か月、ボトルで最低6か月  
料理: 家庭料理とともに楽しめる、合わせやすい  
ワイン。  
シンプルなスタイルにより、イッラージ渓谷の白い土壌  
と風通しと日当たりの良い気候を十分に表現しました。  
若い赤系果実の優しくフレッシュな香り。タンニンの繊  
細なバランスによって、滑らかで心地よく、フレッシュで  
飲みやすい味わいに仕上がっています。  
[716-001] 750ml/ 6  
8051084450559 3,600円

### カンピ・ヴルカーノ



**Campo Vulcano**  
格 付: DOC ソアーヴェ・クラッシコ  
葡萄品種: ガルガーネガ 85%、  
トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ 15%  
タイプ: 白・辛口  
A.L.C.(%): 12.5%  
熟成: シュールリーで3か月、ボトルで1-3か月  
料理: 生の魚介類、エビ、ロブスター、魚のプリ  
モビアット、伝統的イタリアのサラミ。  
[カンピ・ヴルカーノ(火山の畑)]は、その名の通り火山  
性土壌の畑です。モンフォルテ・ダルボネの丘、ソア  
ーヴェ・クラッシコの生産地区にあるこの畑から、黄金  
に色づく、アロマが凝縮した葡萄を注意深く選別して  
造られた同社最上の白です。柑橘類の力強くフルーテ  
イな香りと、心地よいエキゾチックな香り。フレッシュで  
風味がよく、バランスの取れた飲みやすいワインです。  
[716-103] 750ml/ 6  
8051084450191 3,800円

### カンピ・アルジッラ



**Campo Argilla**  
格 付: DOC ルガーナ  
葡萄品種: トゥルビアーナ(トレッピアーノ・ディ・  
ルガーナ) 100%  
タイプ: 白・辛口  
A.L.C.(%): 13.0%  
熟成: シュールリーで3か月、ボトルで1-3か月  
料理: 食前酒として、また魚料理全般とよく合  
います。  
[カンピ・アルジッラ(粘土の畑)]はルガーナ湖のプ  
レシニア側の岸にあり、文字通りの粘土土壌と湖流  
がルガーナ特有の風味とフレッシュさをもたらして  
います。トロピカルフルーツと白い花の豊かな香り。  
柔らかく繊細な口当たりと、ルガーナ特有の少し苦  
みを感じる余韻が比較的長く続きます。  
[716-101] 750ml/ 6  
8051084450351 3,600円

### カンピ・バーゼ



**Campo Base**  
格 付: DOC ソアーヴェ  
葡萄品種: ガルガーネガ 100%  
タイプ: 白・辛口  
A.L.C.(%): 12.5%  
熟成: シュールリーで6か月、ボトルで3か月  
料理: フレッシュチーズやクリームチーズ。  
ワイナリーの全てはここから始まった、という思いを込  
めて「カンピ・バーゼ(基礎の畑)」と名付けました。  
印象的な白い花の香り、口に含むとまろやかでデリケ  
ート、余韻に品の良い苦みを感じます。爽やかな風味  
は食前酒に、また魚料理に最適です。  
[716-102] 750ml/ 6  
8051084450238 2,900円

# LE PREARE

## CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

### レ・プレアーレ/ネグラール

ヴェネト州  
ヴェローナ/ネグラール

## 偉大なるワイン アマローネの歴史と 歩み続けた老舗

1933年設立。ヴェローナから北西方向に約8キロ。ヴァルポリ  
チェッラ生産地域のクラッシコ地区に位置します。230以上の農  
家が、700haの畑を栽培しています。  
1938年、甘口のレチオートが主流だった当時、発酵中に忘れられ、  
糖分が完全にアルコール変化したワインが生まれました。  
本来であれば失敗ですが、当時の会長がその味わいの本質を見  
抜き、『アマローネ』と名付けました。今ではイタリアワイン好き  
ならば誰もが知る、偉大なるワイン誕生の逸話です。  
「レプレアーレ」とは、この地域にあった採石場を指す方言です。  
ワインの銘醸地となる前、ネグラールの地は石の産地として知  
られていました。自分たちの土地のルーツへのオマージュとし  
て生まれた思い込められています。

www.cantinanegrar.it



### アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ



**Amarone della Valpolicella Classico**  
格 付: DOCG アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェ  
ッラ  
葡萄品種: コルヴィーナ 70%、コルヴィノーネ 15%、  
ロンディネッラ 15%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 15.0%  
熟成: 大樽で24か月、ボトルで6か月  
料理: 肉のグリルやブラザード、ジビエ、ハードタ  
イプのチーズと。  
エレガンスとストラクチャーのバランスという、このワイナリーの  
哲学を体現したワイン。ヴァルポリチェッラ・クラッシコ生産地区  
のほぼ中央、ネグラール丘陵の海拔150~350mの南西向き  
の畑、樹齢15~25年のブドウを120日間アップサンメント(陰干  
し)、発酵させます。非常に力強く持続性のあるエーテル香、  
チェリーや甘いスパイスの香り。味わいはフルボディで滑らか、  
ピロッドのようなタンニンが感じられます。  
[724-008] 750ml/ 6  
8002053038117 6,000円

### ヴァルポリチェッラ・リパッソ・ スペリオール



**Ripasso Valpolicella Classico Superiore**  
格 付: DOC ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スペリ  
オール  
葡萄品種: コルヴィーナ 70%、コルヴィノーネ 15%、  
ロンディネッラ 15%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 13.5%  
熟成: 大樽で10か月、ボトルで6か月  
料理: 赤身肉、黒トリュフの手打ちペースタ  
伝統的なエレガントスタイルを強調するワイン。海拔250  
~450m、樹齢15~25年の葡萄をソフトプレスして発酵。2  
月まで寝かせた後アマローネの搾りかすを加えて再び15  
日間発酵を行います(リパッソ)。赤い果実、若々しいワ  
インの香りとスパイスの複雑なニュアンス。タンニンと酸の  
バランスが良い、ベルベットのよう滑らかなフルボディ  
です。  
[724-007] 750ml/ 6  
8002053038148 3,200円

### レチオート・デッラ・ ヴァルポリチェッラ・クラッシコ



**Recioto della Valpolicella**  
格 付: DOCG レチオート・デッラ・ヴァルポリチェ  
ッラ・クラッシコ  
葡萄品種: コルヴィーナ 70%、ロンディネッラ 15%、  
モリナーラ 15%  
タイプ: 赤・甘口・フルボディ  
A.L.C.(%): 12.5%  
熟成: ステンレスタンクで6か月、ボトルで4か月  
料理: 焼き菓子、チョコレート、ハーブやスパイス  
風味のチーズ、フルーツソース。  
手摘み収穫した葡萄を1月中頃まで陰干し、丁寧に  
選果の後、除梗破砕。ソフトプレスし、12-23°Cでアル  
コール発酵。約20日間はマセラシオンしながら日に3度  
手作業で樽入れ。MLF後、自然清澄、その後熟成。  
木いちご、アマレーナ、プルーンやプラムの豊かで甘く  
濃密な口当たりです。  
[724-003] 500ml/ 6  
8002053035536 3,500円

※掲載価格は税抜き価格です。※ヴィンテージにより醸造方法、ラベル等が変更になる場合がございます。

ヴァルポリチェッラ・クラッシコ



Valpolicella Classico  
 格 付: DOC ヴァルポリチェッラ・クラッシコ  
 葡萄品種: コルヴィーナ 60%、コルヴィーノネ 20%、ロンディネッラ 20%  
 タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
 ALC.(%): 12.5%  
 熟成: ステンレスタンク  
 料理: あらゆるパスタ、肉料理、チーズと。

ヴァルポリチェッラのテロワールをダイレクトに表現する若いワイン。海拔100~250m、ローム粘土、石灰質、火山性の入り混じった土壌の畑の葡萄を手摘み、ソフトプレスの後醸造。若々しいワインの赤い果実の香りにスパイスのニュアンス、暖かみのあるミディアムボディの辛口で、なめらかでバランスの取れたタンニン。

[724-004] 750ml/ 6 2,500円  
 8002053035604

バルドリーノ・クラッシコ



Bardolino Classico  
 格 付: DOC バルドリーノ・クラッシコ  
 葡萄品種: コルヴィーナ 65%、ロンディネッラ 30%、モリナラ 5%  
 タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
 ALC.(%): 12.0%  
 熟成: ステンレスタンク  
 料理: スープやリゾットなどのプリモビアット、または軽めの料理と合わせて。

その飲みやすさによって、イタリアのみならず世界中で親しまれている赤ワイン、バルドリーノ。ガルダ湖畔の標高50~150mの畑の樹齢15~20年の葡萄を手摘みして醸造。フレッシュで濃厚な果実と花の香り。味わいはバランスの取れた軽やかなボディで、いきいきとした印象です。

[724-001] 750ml/ 6 1,700円  
 8002053036304

ソアーヴェ



Soave  
 格 付: DOC ソアーヴェ  
 葡萄品種: ガルガーネガ 80%、トレッピアーノ 15%、シャルドネ 5%  
 タイプ: 白・辛口  
 ALC.(%): 12.0%  
 熟成: シュールリー  
 料理: 食前酒として、また野菜や魚のパスタと共に。

ソアーヴェは海拔80m、樹齢20~30年の葡萄を全て手摘みし、除梗、空気を圧縮するソフトプレス後醸造。白桃や花の繊細な香り。フレッシュでクリスピーな口当たりのミディアムボディで、ガルガーネガ特有のほろ苦い余韻があります。

[724-102] 750ml/ 6 1,700円  
 8002053038209

LOMBARDINI

ロンバルディーニ

エミリア・ロマーニャ州  
 レッジョ・エミリア/ノヴェッラーラ

食事と楽しむ飲びを  
 ランプルスコのトップ生産者

2019年のシャンパーニュ&スパークリングワイン世界チャンピオンシップでの最優秀スパークリングワイン賞、デカンター金賞など、圧倒的な実績を持つランプルスコのトップ生産者。

イル・カンパノーネは、ノヴェッラーラの街を18世紀まで支配したゴンザーガ家の居城、ロッカ・デイ・ゴンザーガの鐘楼にちなんで名付けられました。細いエレガントなボトルは塔の形に着想を得ており、かつて貴重な時間を刻んだ城の時計のように、伝統と革新性を兼ね備えたロンバルディーニのワイン作りの粋がここに込められています。

lombardinivini.it



ロンバルディーニ・ファミリー

イル・カンパノーネ  
 ランプルスコ・セッコ



Il Campanone Lambrusco Secco  
 格 付: DOC レッジャーノ  
 葡萄品種: ランプルスコ・サラミーノ 80%、ランプルスコ・マラーニ 20%  
 タイプ: 赤・辛口・フリッツァンテ(弱発泡性)  
 ALC.(%): 11.0%  
 料理: ミートソースやラザーニャ、肉やチーズを包んだトルテレッティなど肉系のパスタ。

ゆっくりと長い時間をかけてオートクレーブで2次発酵します。はつらつと心地よきはじける泡、ブラックベリー、ブルーベリーなどのデリケートな果実の香り。力強くしっかりとしたボディの辛口ですが、フルーティで飲みやすいワインです。

[735-302] 750ml/ 6 2,400円  
 8004704000191

スペルゴラ  
 デル・カンパノーネ



Spergola del Campanone  
 格 付: VdT ヴィーノ・フリッツァンテ  
 葡萄品種: スペルゴラ 100%  
 タイプ: 白・辛口・フリッツァンテ(弱発泡性)  
 ALC.(%): 11.0%  
 料理: フレッシュチーズ、前菜、プリモビアット、特に魚のパスタ、魚料理全般に。

ゆっくりと長い時間をかけてオートクレーブで2次発酵します。はつらつと心地よくはじける泡、フレッシュで調和のとれた風味と味わい。ソーヴィニヨンを思わせるすっきりとしたハーブの香り。フレッシュでバランスが良く、しっかりとした辛口のフリッツァンテです。

[735-316] 750ml/ 6 2,400円  
 8004704000269

ランプルスコ  
 アマービレ



Lambrusco Amabile  
 格 付: DOC レッジャーノ  
 葡萄品種: ランプルスコ・サラミーノ  
 タイプ: 赤・中甘口・フリッツァンテ(弱発泡性)  
 ALC.(%): 8.5%  
 料理: 乾杯からパスタやピザなどの軽めの食事スイーツに合わせても。

ルビーレッド、力強く心地よい、濃厚でやわらかな赤系果実のニュアンス。バランスのとれたボディと心地よい丸みを感じる甘口のフリッツァンテです。

[735-303] 750ml/ 6 2,400円  
 8004704000092

SORELLI

ソレリ

トスカーナ州  
 フィレンツェ/フィリーネ・ヴァルダルノ

世紀を超えて食卓にキャンティを  
 旨味にあふれる変わらない美味しさ

ルネサンス文化が開き、世界を魅了してやまない芸術と食の都「フィレンツェ」。ソレリは1900年にフィレンツェに創業し、代々キャンティを造り続ける家族経営のワイナリーです。

イタリア国内で広く愛飲される実力派で、フィレンツェの空港やファーストクラスの機内誌で販売されるほど。ラベルには、トスカーナ人であれば誰もが郷愁を覚える糸杉が描かれます。スマイルの香り、軽やかで引き締まったキャンティは、食事を引き立てるイタリアワインの美味しさが詰まったワインです。

cantinasorelli.com



エノログ: ファビオ・シニョリーニ氏

キャンティ・リゼルヴァ



Chianti Riserva  
 格 付: DOCG キャンティ  
 葡萄品種: サンジョヴェーゼ 80%、カナイオーロ 10%、コローノ 10%  
 タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
 ALC.(%): 13.0%  
 熟成: 大樽で9か月、ボトルで3か月  
 料理: 牛肉、豚肉のロースト、ミートソース、ハーブタイプチーズと共に。

除梗破砕後アルコール発酵。マセラシオンは約15日間。サンジョヴェーゼらしい薫の芳香、チェリーなどの小さな果実の濃厚で複雑な香り。フルボディでバニラや黒コショウの風味が感じられ、タンニンはきめ細かです。全体的に調和がとれており、旨味とバランスの良い酸味、長い余韻があります。

[732-004] 750ml/ 12 1,700円  
 8042295011837

ドゥーカ・ニコロ



Duca Niccolo  
 格 付: IGT トスカーナ  
 葡萄品種: サンジョヴェーゼ 70%、カナイオーロ 15%、コローノ 15%  
 タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
 ALC.(%): 13.5%  
 熟成: 大樽で6か月、ボトルで3か月  
 料理: 牛肉、豚肉のロースト、ミートソース、チーズに最適です。

深みのある濃厚なターケッドに、繊細な紫のニュアンスがあります。チェリーやブラックチェリーなどの赤い果実の親しみやすい香りに続き、甘いスパイスやバニラの複雑なフレークがグラスから飛び出します。エレガントなフルボディのワインです。

[732-005] 750ml/ 12 1,500円  
 8042295008677

キャンティ・オーガニック



Chianti Organic  
 格 付: DOCG キャンティ  
 葡萄品種: サンジョヴェーゼ 80%、カナイオーロ 10%、コローノ 10%  
 タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
 ALC.(%): 13.0%  
 熟成: 大樽で1か月、ボトルで3か月  
 料理: ステーキなどの各種肉料理、洋食、中華にも良く合います。有機農産物加工酒類。

除梗破砕後アルコール発酵。マセラシオンは約10日間。若々しい出来立ての赤ワインの心地よい香りに、キャンティらしい薫と、ベリー系果実のアロマ。バランスの良い辛口でしっかりとした味わい、少しタンニンの渋みを感じますが、熟成と共にまろやかになっていきます。

[732-003] 750ml/ 12 1,400円  
 8042295011851



## ボルゲリに類するワイン未開の地から イタリアワインの新しい伝統を創る

首都ローマから海岸線を南に50km。ボルゲリに類するテロワールを持つアグロ・ポンティーノに1968年設立。海に程近く、日照が豊富で水はけのよい砂質、粘土、泥土で構成されたテロワール。葡萄を植えられたことのない「フロンティア」といえるこの地で、大規模な土壌分析と60種以上の葡萄を植樹することからワイナリーの歴史は始まります。世界中から観光客が訪れるローマの地で、地元の高品質ワインを探し求めていた星付きレストランでの採用を皮切りに、ラツィオを代表する生産者の座へ駆け上がりました。「伝統的な葡萄品種だけに頼るのではなく、的確な葡萄と醸造法を選び、品質と価格を適正にし、高いレベルのワインを造ることがイタリアワインの発展に繋がります。」と当主アントニオ氏は強く語ります。



エノログ:パオロ氏, 当主:アントニオ氏 (左⇒右)

# CASALE DEL GIGLIO

カザーレ・デル・ジリオ

ラツィオ州  
ラティーナ/レ・フェッリエーレ



オーガニック

### マテル・マトウータ



**Mater Matuta**  
格 付: IGT ラツィオ・ロッシ  
葡萄品種: シラー 85%、プティ・ヴェルド 15%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%) : 14.0%  
熟成: 品種ごとにバリックで22-24か月、ブレンド後ボトルで10-12か月  
料理: 赤身肉やジビエ、ハードタイプのチーズと。  
**Mater Matuta**という名前は、古代ローマの夜明けの女神、誕生・豊作の神に由来しています。葡萄は完熟状態で収穫し、品種ごとに醸造します。プティ・ヴェルドの力強さがワインに熟成のポテンシャルを与え、シラーが複雑性をもたらします。コーヒー、スマイル、ブラックチェリー、コリアンダー、ナツメグ、シナモン等の豊かな香り。さめ細やかなタンニンと心地よい収斂性を背景に、滑らかさ、余韻の長さが特徴的です。  
[720-006] 750ml/ 6  
8003565000272 10,000円

### カベルネ・ソーヴィニオン



**Cabernet Sauvignon**  
格 付: IGT ラツィオ・ロッシ  
葡萄品種: カベルネ・ソーヴィニオン 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%) : 14.0%  
熟成: オーク樽18-20か月、ボトルで8-12か月  
料理: 赤身肉、羊肉のグリルやロースト、シチュー、程よく熟成させたペコリーノチーズと相性が良いでしょう。  
低収獲量の熟したカベルネソーヴィニオン種を使用。醸造では、何度もピジャージュし、ポリフェノール化合物と色素成分を最大限に抽出する事でワインに独特のスタイルを与えます。ラズベリー、ブラックチェリー、カンスなどのフルーツに続いてバルサミコ、ジュンパーや苺等、土のニュアンスを感じます。口当たりは滑らかで厚みがあり、タンニンは洗練され、フィニッシュは複雑です。  
[720-021] 750ml/ 6  
8003565000197 4,400円

### マティディア



**Matidia**  
格 付: IGT ラツィオ・ロッシ  
葡萄品種: チェサナーゼ・ダッフィーレ 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%) : 14.0%  
熟成: オーストリア産の500lのサクラの木樽  
料理: 羊のラグーを添えたニョッキ・リッチ・ディ・アマリチャーナ(平たい形状のニョッキ)豚のスペアリブ  
アウグスタ(皇帝の一族)の称号を得たマティディアは、アントニヌス朝の女性でした。葡萄の木はコルドン仕立てで栽培され、葡萄畑は海拔500メートルの東向き、土壌は火山性石灰岩です。葡萄は初秋から10月頃に収穫されます。マラスカチェリーとデリケートなスパイス香がフレッシュで適度なタンニンと繋がり、海を想わせるミネラル感の長い余韻が印象的です。長期の瓶熟成に向いています。  
[720-005] 750ml/ 6  
8003565000470 3,800円

### シラーズ



**Shiraz**  
格 付: IGT ラツィオ・ロッシ  
葡萄品種: シラー 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%) : 13.5%  
熟成: バリックで8-12か月、ボトルで6か月  
料理: 赤身肉やマグロのグリルに良く合います。  
シラーズは、1985年にこの品種でワイン醸造を試みて以来、ワイナリーに成功を取った品種です。完熟し、健全な葡萄のみ使用。スマイルの花のニュアンスのある深いルビーレッドのワイン。ブラックカレント、ブルーベリー等の黒黒果実の香りをはじめ、ワイルドチェリー、黒胡椒、シナモン、カルダモンの風味。なめらかなタンニンが果実味とスパイスを引き立て、長い余韻をもたらします。名前はシラー発祥の地とされる旧ペルシアのシラーズの街の名から。  
[720-002] 750ml/ 6  
8003565000173 3,200円

### プティ・ヴェルド



**Petit Verdot**  
格 付: IGT ラツィオ・ロッシ  
葡萄品種: プティ・ヴェルド 100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%) : 14.0%  
熟成: バリックで8-12か月、ボトルで6か月  
料理: ローストビーフ、赤身肉のグリル、ハードタイプのチーズ、燻製、子羊のカツレツ、ローマ料理との相性が良いでしょう。  
ボルドー起源の晩熟品種で、アグロポンティーノのミクロクリマ(微気候)に素晴らしく適合した。イタリアでは珍しいプティヴェルド単一品種のワインです。ワインの一部をステンレスタンクと木樽でMLF。赤い果実、チェリー、マール、ジュンパーのしっかりした余韻の長い香り、エレガントでなめらかなタンニンをもつフルボディ、余韻には白胡椒のニュアンスがあります。  
[720-017] 750ml/ 6  
8003565000180 3,600円

### チェサナーゼ



**Cesanese**  
格 付: IGT ラツィオ・ロッシ  
葡萄品種: チェサナーゼ・ダッフィーレ 100%  
タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
A.L.C.(%) : 13.5%  
料理: シチューなど煮込み、ラグーと相性抜群。また、赤身肉の料理全般と好相性です。  
チェサナーゼは、収獲量が少なく、晩熟の品種で長期熟成型のワインに向いています。葡萄畑は比較的高い丘陵の斜面にあるため、収穫は10月下旬まで行われません。深いルビーレッド。晩熟品種に特徴的なマラスキネンチェリーの香りに始まり白胡椒、黒胡椒、スマイルのスパイスな香りへと続きます。しっかりとしたタンニンと酸を備え、口当たりは滑らかです。  
[720-003] 750ml/ 6  
8003565000456 2,700円

### アルビオーラ



**Albiola**  
格 付: IGT ラツィオ・ロザート  
葡萄品種: シラー 85%、サンジョヴェーゼ 15%  
タイプ: ロゼ・辛口  
A.L.C.(%) : 12.5%  
熟成: ステンレスタンクで約8-10日間  
料理: 魚介とフレッシュトマトのスープ、サラミやハム、魚介のサラダ等と良く合います。  
このワインの名は古代ラティウムのコミュニティのひとつ、アルピオラの集落に由来しています。除梗破砕後にステンレスタンクにて8-10°Cで数時間クールドマゼレーション。セニエ法により果汁を抜き取り発酵。典型的なロゼワインのフローラルで果実味溢れるアロマが感じ取れますが、赤ワインにも匹敵する力強さがあります。ラズベリーや野イチゴ、小さな森のフルーツといった酸味を感じる果実、野ばらのようなフローラルさを持ちます。  
[720-201] 750ml/ 6  
8003565000241 3,000円



ワイナリー周辺に広がる畑、ポンツァ島の畑 (左⇒右)

### 国際品種・地品種共に 高い評価を受ける名手

イタリア地品種回帰の流れもあり、2000年以降は地品種であるペッローネやチェサナーゼ、ピアンコレッラ(ポンツァ島の島おこしの一環)でのワイン造りにも着手しました。国際品種でワインスペクテイター、エンスージャスト、ジェムスサックリングなど英米の評価機関から高い評価を獲得していたジリオですが、地品種(ペッローネとピアンコレッラ)でもガンベロ・ロッシのトレ・ピッキエーリを連続獲得するなど、イタリア国内外で国際品種・地品種を問わず、高い評価を受けるワイナリーとなっています。

### ラディックス



**Radix**  
格 付: IGT ラツィオ・ピアンコ  
葡萄品種: ペッローネ 100%  
タイプ: 白・辛口  
A.L.C.(%) : 14.0%  
熟成: シュールリーで2年間  
料理: エビのタリオリニ、アンチョビとポツァルガのスパゲティ  
ラテン語のラディックスは「木の根」の意味。1870年代のフィロキセラの害から免れたラツィオ沿岸アツィオの地で、接ぎ木なしの葡萄の樹から作られた最上級のペッローネです。果皮からの抽出を最大限に行う為、上部が開いた400Lトノーで18-20°Cでマゼラシオン、ソフトプレスし自然酵母で2週間程度アルコール発酵を行います。黄色い花、地中海のハーブや桃の香り、ミネラル、タンニンがバランスが見事な偉大なワインです。  
[720-110] 750ml/ 6  
8003565000487 12,000円

### ファロ・デッラ・グアルディア



**Faro della Guardia**  
格 付: IGT ラツィオ・ピアンコ  
葡萄品種: ピアンコレッラ 100%  
タイプ: 白・辛口  
A.L.C.(%) : 13.0%  
熟成: ステンレスタンクで7-8か月  
料理: ポンツァ島の代表的料理のリングイネ・フェローネ(グランセオラ蟹のパスタ)  
ラツィオ州 マグマで隆起したポンツァ島で作られるピアンコレッラ。果皮と共に短期間発酵してタンニンを抽出する伝統的な醸造方法。緑がかかった淡い黄色。花、熟したピーチ、フレッシュなアプリコットの香り。海を臨む急こう配の斜面に段々畑で葡萄を植えています。火山性土壌の硬質なミネラル、海を感じる塩味とタンニンがまざりあう深みある味わい。余韻長く、長期熟成に向くワインです。  
[720-108] 750ml/ 6  
8003565000203 7,000円

### アンティウム



**Anthium**  
格 付: IGT ラツィオ・ピアンコ  
葡萄品種: ペッローネ 100%  
タイプ: 白・辛口  
A.L.C.(%) : 14.0%  
熟成: ステンレスタンク  
料理: ミネストラ・ディ・ズガバヨーネ(ズガバヨーネ=ホウボウに似た地魚。パイアベースに似た味わいのバスタ入りトマトスープ)  
樹齢60年の自根のペッローネを使用。果皮とマゼラシオン、ソフトプレス後に18-20°Cで約10日間天然酵母による自然発酵を行います。イエローゴールド、マンゴーやパパイヤなどの完熟したトロピカルフルーツの香りと際立った酸、塩味が特徴的で、ミネラルを伴う余韻が長く続きます。  
[720-106] 750ml/ 6  
8003565000210 3,700円

プティ・マンサン



**Petit Manseng**  
 格 付: IGT ラツィオ・ピアンコ  
 葡萄品種: プティ・マンサン 100%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 13.5%  
 熟成: シュールリーで翌年まで  
 料理: 旨味の強い魚や魚介のスープ、海の幸のサラダ、アケバツツア等と相性が良いでしょう。  
 フランス、ピレネー地方のジュランソンが起源のプティ・マンサンは果汁が少ない為、晩秋まで収穫されません。収穫された葡萄の糖分は最も濃縮されており、この過程はフランス語でバッセージと呼ばれています。クールドマセラシオンの後ソフトプレスし、14-16°Cで自然発酵を行います。強めのアタック、アロマティックでスパイシー。口を含むとフレッシュでふんだんなミネラル、旨みがありバランス良好です。  
 [720-104] 750ml/ 6 3,400円  
 8003565000319

ヴィオニエ



**Viognier**  
 格 付: IGT ラツィオ・ピアンコ  
 葡萄品種: ヴィオニエ 100%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 13.5%  
 熟成: シュールリーで翌年3月下旬まで  
 料理: 刺身に塩とレモンやポン酢を添えて、ハーブやスパイス風味にも合います。  
 このワインは十分に完熟した葡萄により生産されます。収穫は品種特性であるしっかりした酸とボリューム感を活かすため、2度に分けます。クールドマセラシオンの後ソフトプレスし、17-18°Cで自然発酵を行います。白いバラ、菩提樹、アカシア、エニシダなどの甘いフローラルな香りに熟したピーチやアプリコットの味わいが口内に広がります。  
 [720-103] 750ml/ 6 3,200円  
 8003565000029

シャルドネ



**Chardonnay**  
 格 付: IGT ラツィオ・ピアンコ  
 葡萄品種: シャルドネ 100%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 13.0%  
 熟成: ステンレスタンクで約3-4か月  
 料理: 魚や白身肉のグリルや煮込みと相性が良いでしょう。  
 密集して植えられたシャルドネの樹(1ヘクタールあたり4,000本以上)より、9月初旬に収穫されます。樹あたりの収穫量が少ない為、酸度を失うことなく豊富な糖度を含んだ葡萄が得られます。収穫後すぐにソフトプレス。フリーランジュースをあわせて発酵します。アカシアの花のフローラルな香り、ピーチやバナナの果実の香り。滑らかでふくよかですが、引き締まった口当たりの余韻の長いワインです。  
 [720-102] 750ml/ 6 3,000円  
 8003565000142

サトリコ



**Satrico**  
 格 付: IGT ラツィオ・ピアンコ  
 葡萄品種: シャルドネ 40%、ソーヴィニオン・ブラン 40%、トレッピアーノ・ジャッコ 20%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 13.0%  
 熟成: ステンレスタンクで翌年まで  
 料理: 前菜や魚介料理によく合います。  
 ワインの名前は、古代ローマ時代の都市サトリコムに由来しています。葡萄が熟し始めるタイミングにて収穫、品種ごとの個性を活かすためそれぞれ個別に醸造します。ソフトプレスし、ステンレスタンクで約4-8日間アルコール発酵します。柑橘系やミネラルの香り。辛口でエレガント、質の良いミネラルと旨味を感じる余韻の長いワインです。前菜や魚介料理によく合います。  
 [720-101] 750ml/ 6 2,800円  
 8003565000234

ベッローネ



**Bellone**  
 格 付: IGT ラツィオ・ピアンコ  
 葡萄品種: ベッローネ 100%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 13.5%  
 料理: 魚介のスープや前菜、旨みのあるデリケートな味わいの料理と抜群の相性です。  
 ローマ時代からラティウム地方に存在する葡萄品種。干ばつに強い品種で、テロワールの海風により葡萄の成熟がすすみ、葡萄本来の凝縮した糖度と酸度が熟成感とミネラル感を特徴付けます。9月中旬に収穫、スキンコンタクト、ソフトプレス後、天然酵母により自然発酵します。熟したマンゴーやパパイヤ等のトロピカルフルーツの風味としっかりとした酸が調和し、長期の瓶熟成に向いています。リッチな味わいで、わずかに花とスパイスのニュアンスも感じ取れます。  
 [720-105] 750ml/ 6 2,500円  
 8003565000463



新規取扱

DIVERSITAS

ディヴェルシタス

アブルッツォ州  
 ペスカーラ/ロレート・アブルティーノ

サステナブル

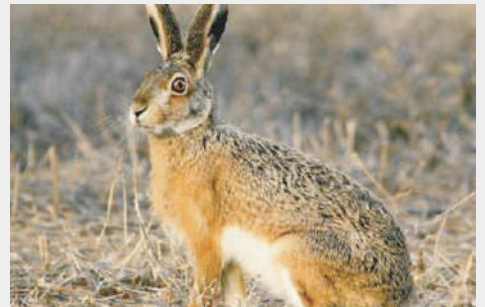


ディヴェルシタス=多様性をアブルッツォから育てる

傑出した生物多様性を誇る「緑の州」アブルッツォ。ヨーロッパに生息する動植物の75%に及ぶ種が、この地の公園、山脈、そして130kmに渡る海岸で保護されています。ヴァレンティーニを擁し、トラノースォヴォと並んで「アブルッツォワインの聖地」とも称されるロレートアブルティーノの地で、ワイナリーとして確固たる地位を得て、サステナブル認証も獲得したタラモンティが、新たに手掛ける「ディヴェルシタス」。

印象的なラベルデザインには、豊かな生物多様性が続く世界への希望と、ワインを飲む人にとって、多様性を意識するきっかけとなる願いが込められています。

tenutatalamonti.it



イタリア野ウサギ

ラ・レブレ  
 モンテプルチャーノ・ダブルッツォ



**La Lepre Montepulciano D'abruzzo**  
 格 付: DOC モンテプルチャーノ・ダブルッツォ  
 葡萄品種: モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 100%  
 タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
 A.L.C.(%): 13.5%  
 熟成: 34hlの大樽で6か月  
 料理: ラム、ポーク、熟成タイプのチーズに素晴らしい組み合わせ。  
 ラ・レブレ(イタリア野ウサギ)は、イタリア中部の山岳地帯と海岸地帯の両方に生息しています。紫がかった濃いルビーレッド。熟した赤い果実のブーケ。果実味、生き生きとしたエレガントな味わいにオーク由来のスパイス。  
 [792-009] 750ml/ 12 1,900円  
 8032793151616

イル・ルーボ  
 サンジョヴェーゼ



**Il Lupo Sangiovese**  
 格 付: IGT テッパ・ディ・キエーティ  
 葡萄品種: サンジョヴェーゼ 100%  
 タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
 A.L.C.(%): 13.0%  
 熟成: 34hlの大樽で3か月  
 料理: 狩猟肉、塩漬肉、シチュー、羊のフレッシュチーズとよく合います。  
 イル・ルーボ(アベニオオカミ)は、アブルッツォ国定公園の森草原といった様々な環境や標高差によく適応できる種族です。スミレがかった濃いルビーレッド、紫色のニュアンスがあり、熟した赤系果実のブーケ特徴です。フルーティーで生き生きしており、エレガントなオークのスパイスのニュアンスが上品に調和しています。  
 [792-010] 750ml/ 12 1,900円  
 8032793151630

ラ・ヴォルペ  
 チェラスオーロ・ダブルッツォ



**La Volpe Cerasuolo D'abruzzo**  
 格 付: DOC チェラスオーロ ダブルッツォ  
 葡萄品種: モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 100%  
 タイプ: ロゼ・辛口  
 A.L.C.(%): 13.5%  
 熟成: ステンレスタンク  
 料理: 爽やかなアペリティフとして、また軽い味わいのサラダや白身肉のマリネなどと一緒に。  
 キツネ科には、世界で最も広く生息している野生の哺乳類である、ゴージャスなラ・ヴォルペ(アカギツネ)を含む12の種が存在しています。輝きのある淡いルビーレッド、ラズベリー、ブラックベリー、チェリーと赤系果実の香り。複雑な赤系果実と心地よい酸が感じられます。  
 [792-202] 750ml/ 12 1,900円  
 8032793151623

ロルソ  
 ペコリーノ



**L'orso Pecorino**  
 格 付: DOC アブルッツォ  
 葡萄品種: ペコリーノ 100%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 13.0%  
 熟成: ステンレスタンク  
 料理: サーモン、サツとグリルした魚、野菜の天ぷら、牡蠣、ムール貝の詰め物のオープン焼き、寿司によく合います。  
 ロルソ(アベニヒグマ)はアブルッツォ国定公園のシンボルです。アルプスヒグマの亜種で、イタリア中部の固有種です。鮮やかな淡い麦わら色。白い果実のブーケ。熟した洋ナシ、レネッタ種のリンゴ、ジネストラやジャズミンの強い香り。優しいフレッシュな酸味。  
 [792-108] 750ml/ 12 1,900円  
 8032793151654

イル・ポルポ  
 ピノ・グリージョ



**Il Polpo Pinot Grigio**  
 格 付: IGT ラツィオ・ピアンコ  
 葡萄品種: シャルドネ 40%、ソーヴィニオン・ブラン 40%、トレッピアーノ・ジャッコ 20%  
 タイプ: 白・辛口  
 A.L.C.(%): 12.5%  
 熟成: ステンレスタンク  
 料理: 軽やかなサラダや生のシーフード。魚介のフリットやグリルと好相性。  
 太陽が降り注ぐアドリア海全域に生息するイル・ポルポ(マダコ)。知能が非常に高いと考えられています。連想をしたり、他の個体を観察し、学習する能力があると実証されています。淡い麦わら色に明るい緑の反射。白い果実、特に熟したゴールデンアップルや梨のブーケ。熟したリンゴや桃のフレッシュな味わいと優しい酸。  
 [792-109] 750ml/ 12 1,900円  
 8032793151647



アベニオオカミ











# PERLINO

FONDATA IN ASTI 1905

## ペルリーノ

ピエモンテ州/アスティ

1905年創業。世界遺産（ピエモンテのブドウ畑の景観）にも選ばれたアスティ地区で、高品質なスパークリングワインを醸します。

## パロネット ピノ・シャルドネ・ブリュット



Baronetto Pinot Chardonnay Brut  
 格付：VdT ヴィーノ・スプマンテ  
 葡萄品種：ピノ・ピアンコ、シャルドネ  
 タイプ：白・辛口・発泡性  
 ALC.(%)：11.5%  
 熟成：ステンレスタンクで2か月  
 料理：前菜から魚料理、白身の肉まで幅広くマッチします。

グリーンがかった麦わら色。クリーミーな泡立ちで、フルーティで爽やかな香り。優しい果実味と、北イタリアらしい澄んだ酸味が特徴のスパークリングワインです。

[765-309] 750ml/12 1,700円  
 8006883846652

perlino.com



botter.it

# BOTTER

## ボッテール

ヴェネト州

サステナブル



ボッテールファミリー

ボッテールは、ヴェネト州ヴェネツィア県に居を構えるワイナリーです。家族経営ながら、独自のラボをも備え、徹底した品質管理と最新の醸造技術を誇ります。

## ダンデリオーネ・スプマンテ・ブリュット



Dandelione Spumante Brut  
 格付：VdT ヴィーノ・スプマンテ  
 葡萄品種：シャルドネ、ピノ・グリージョ  
 タイプ：白・辛口・発泡性  
 ALC.(%)：11.0%  
 熟成：ステンレスタンク  
 料理：野菜や魚等の前菜料理、スープやリゾット、魚のフリットや白身肉の料理。

緑がかった淡い麦わら色。パンや酵母のデリケートな香りに、熟したリンゴを思わせる果実香が調和。洗剤とした泡立ちで、熟した果実の旨味とコクが広がります。

[796-302] 750ml/12 1,700円  
 8008863069600

## キュヴェ 16



Cuvee 16  
 格付：VdT ヴィーノ・ロッシ  
 葡萄品種：モンテプルチアーノ70%、ネグロアマロ20%、プリミティーヴォ10%  
 タイプ：赤・辛口・フルボディ  
 ALC.(%)：16.0%  
 熟成：ステンレスタンク  
 料理：ミラノ風リゾットやラビオリ、白身や赤身のローストやパベキュー

完全したブドウを樹上乾燥させ、醸造家が慎重にチェックしながら手摘み収穫。火を入れた赤系果実香に、様々なスパイス。なめらかで濃厚な肉厚の果実にペイキングスバイス等のストラクチャー。まろやかなタンニンが長い余韻を導く。

[796-012] 750ml/6 1,900円  
 8008863071726

## バガテラ ジンファンデル



Bagatella Zinfandel  
 格付：IGT プーリア  
 葡萄品種：ジンファンデル(プリミティーヴォ)100%  
 タイプ：赤・辛口・フルボディ  
 ALC.(%)：14.5%  
 熟成：ステンレスタンク・木樽・ボトル  
 料理：ロースト肉やグリル肉に最適なワイン。ジビエに最適です。熟成したハードチーズとの相性抜群。

強烈な紫色で、年を重ねるごとに琥珀色になる傾向があります。フルーティでプラムのチェリーマーマレードとタバコのノートがあり、ココア、コーヒー、バニラの後味。そしてスパイシーです。アルコール度数が高く、柔らかいタンニンと酸味のバランスが取れているため非常にしっかりしたワインです。

[796-011] 750ml/6 1,900円  
 8008863071719

## タスカンテ・ゴヴェルノ



Tuscanate Governo  
 格付：IGT トスカーナ  
 葡萄品種：サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロとマルヴァジア・ネーラ計10%  
 タイプ：赤・辛口・フルボディ  
 ALC.(%)：13.5%  
 料理：どんな料理にも合わせやすく、特に白身肉やチーズとは最高の相性です。

輝かしい伝統の地、トスカーナへのオマージュと新しい解釈で誕生したワイン。トスカーナ特有のガレストロ(石混じりの石灰粘土質)土壌で葡萄を育て、発酵を終えたワイン100Lに対し、樹上で自然乾燥させた葡萄5kgを加えて再発酵させる。トスカーナ伝統のゴヴェルノ法で醸造しています。花と完熟したチェリーや赤い果実のアロマ、ダイナミック、かつまろやかな味わい。タンニンの存在感が前に出すぎず、バランスの取れた酸がこのワインの汎用性を高めています。

[796-007] 750ml/12 1,900円  
 8008863064810

## フム



Fumu  
 格付：IGT テッレ・シチリアーネ  
 葡萄品種：シラー40%、メルロー40%、カベルネ20%  
 タイプ：赤・辛口・フルボディ  
 ALC.(%)：13.5%  
 熟成：全体の30%を米/仏産樽  
 料理：単独で飲んでも良し。ハードタイプのチーズ、ハムやサラミ、肉のグリルや煮込み。

「フム」はシチリア方言で「煙」の意味。畑の火山性土壌と、収穫した葡萄を、二番樽を使った小型の無炎オープンで10日間じっくりと低温燻製することで得られる、スモーキーな風味にちなんでいます。熟した赤い果実の濃厚で豊かな香りから、開くにつれてスモーキーな香りへと変化します。バランスのとれたフルボディ。なめらかなタンニンとスパイシーな長い余韻との調和がよいワインです。

[796-006] 750ml/12 1,900円  
 8008863064803

## ドラッポ・ロッシ・アパッシメント



Drappo Rosso Appassimento  
 格付：IGT プーリア  
 葡萄品種：ネグロアマロ 50%、マルヴァジア・ネーラ 30%、メルロー 10%、カベルネ 10%  
 タイプ：赤・辛口・フルボディ  
 ALC.(%)：14.5%  
 熟成：樽で2か月  
 料理：ローストした赤身肉

葡萄を収穫後、専用庫で約2週間陰干しします。その後除梗破砕し、約8日間マセラシオン。発酵完了後、オーク樽で約2か月熟成します。プラムのアルコール漬けやレーズンとチョコレートやカカオの香り。凝縮感のある味わい。

[796-004] 750ml/12 1,600円  
 8008863060102

## トロネーロ・ネロ・ダーヴォラ・リゼルヴァ



Trono Nero d'Avola Riserva  
 格付：DOC シチリア  
 葡萄品種：ネロ・ダーヴォラ100%  
 タイプ：赤・辛口・フルボディ  
 ALC.(%)：14.0%  
 熟成：24か月樽熟成  
 料理：ジビエやハードタイプのチーズにも。

発酵前に3~4°Cでコールドマセラシオン、アロマを引き出す。鮮やかで濃い赤色、広がりのある野生のペリーの香りと複雑なブーケ。赤系果実の豊かな味わいと、まろやかでこねられたタンニンが感じられる余韻。18~20°Cで、グリルまたはローストした肉に良く合う。

[796-009] 750ml/12 1,600円  
 8008863068900



## オルディネ サンジョヴェーゼ オーガニック



Ordine Sangiovese Organic  
 格付：IGT プーリア  
 葡萄品種：サンジョヴェーゼ100%  
 タイプ：赤・辛口・ミディアム  
 ALC.(%)：13.0%  
 熟成：ステンレスタンク  
 料理：ローストやグリルした赤身の肉、白身の肉

ルビーレッドで紫がかった色。強く果実味溢れるブーケ。赤い果実やブラックペリーのニュアンス。滑らかな舌触りで余韻が長く続きます。

[796-010] 750ml/12 1,500円  
 8008863071696

## オルディネ ピノ・グリージョ オーガニック



Ordine Pinot Grigio Organic  
 格付：DOC デッレ・ヴェネツィエ  
 葡萄品種：ピノ・グリージョ100%  
 タイプ：白・辛口  
 ALC.(%)：12.0%  
 熟成：ステンレスタンク  
 料理：アペリティフとして、また前菜やプリモピアットと共に。

収穫したブドウはソフトプレスを行い、温度管理の下ステンレスタンクで発酵。樽熟成は行わず、ボトリングまでステンレスで寝かせる。麦わら色、フレッシュで広がりのあるリンゴの香り。クリーンでフレッシュな味わいに、ピノ・グリージョらしいミネラル感。

[796-105] 750ml/12 1,500円  
 8008863073935





## ワイン伝統の地で選び抜いた 品質のワインを一缶に!

18世紀からワイン造りに携わるクラッコ一族。グランヴィラは、「美味しいワインは好きだけど、ボトル一本は飲み切れない」「食事にあわせて色々なワインを楽しみたい」という声が届く中、『普段からワインを楽しむ方にも、納得していただける品質』を目指してアルベルト・クラッコ氏により、2022年に創業。2000年以上のブドウ栽培の歴史を持つエミリアローマニャ州産の完熟した葡萄を使用。しっかりした飲み応え、IGT認証を獲得したワインも揃えるなど、イタリアワイン本来の美味しさを体験頂けます。

### グランヴィラ

エミリア・ローマニャ州  
ラヴェンナ/ルーゴ

サステナブル



### グランヴィラ3缶アソートセット250ml×3本



- スパークリング・トレッピーアーノ  
トレッピーアーノ100%  
白・辛口・発泡  
11.0%
- シャルドネ  
シャルドネ100%  
白・辛口  
13.0%
- サンジョヴェーゼ  
サンジョヴェーゼ100%  
赤・辛口・フルボディ  
14.0%

3種類の缶ワインをアソートパックにしました。  
お試しパックとして、販促、ディスプレイにご活用いただけます。

4582299501230 パイオードー

### スパークリング・トレッピーアーノ

#### Semi Sparkling Trebbiano

格 付: IGT  
葡萄品種: トレッピーアーノ100%  
タイプ: 白・辛口・発泡  
A.L.C.(%): 11.0%  
料 理: 生ハム、パズルソースの Pasta など、風味あるお料理



ソフトプレスし、ステンレスタンクで発酵させた一次ワインをシャルマ式で二次発酵。ほのかに緑がかった麦わら色。泡立ちは細やかで、洋梨や黄色いリンゴを中心としたフローラルな香り。すっきりした果実の香りと味わいが広がる、辛口のスパークリングです。

[743-301] 250ml/24  
8011510027106 550円

### シャルドネ

#### Chardonnay

格 付: VdT  
葡萄品種: シャルドネ100%  
タイプ: 白・辛口  
A.L.C.(%): 13.0%  
熟 成: ステンレスタンク  
料 理: 白身肉、魚介料理、セミハードチーズなど



温度管理したステンレスタンクで発酵。輝きのある麦わら色。パパイヤやマンゴー、アカシアなどのトロピカルフルーツにパナコ香。しっかりした飲み口で、ミネラルを感じる余韻がバランスの良い辛口。

[743-101] 250ml/24  
8011510027083 550円

### サンジョヴェーゼ

#### Sangiovese

格 付: IGT  
葡萄品種: サンジョヴェーゼ100%  
タイプ: 赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%): 14.0%  
熟 成: 熟成したハードチーズ、生ハムやサラミ、料 理: ポロネーゼパスタなど



アパッシメント(陰干し)させたサンジョヴェーゼの一部使用。ステンレスタンクで7日間かけて発酵。MLF後、同タンクで熟成。深みあるルビー色。赤系ベリーやスパイスの香り。熟した果実としっかりとしながら円やかなタンニン。酸味は穏やかでフルボディです。

[743-001] 250ml/24  
8011510027090 550円



## COLLE CORVIANO

LORETO APRUTINO

### コッレ・コルヴィアーノ

アブルッツォ州  
ペスカレーラ/ロレート・アブルティーノ

サステナブル



## 「アブルッツォワインの聖地」 パーカーがコスパを認めた造り手による ロレート・アブルティーノのワイン

ヴァレンティーニを擁し、トラノ・ヌオヴォと並んで「アブルッツォワインの聖地」とも称されるロレートアブルティーノ。多様性に富んだ自然に囲まれ、人口8,000人に満たない小さなコムーネながら、名だたる生産者が揃います。地中海性気候ならではの豊富な日照が、たっぷりとした果実味を生みます。西にそびえるグランサッソから、冷たく乾燥した風が吹きおろし、しなやかな酸をもたらします。ロバート・パーカーをして「味わいと価格のバランスに優れた生産者」をお楽しみください。

collecorviano.it



ロレートアブルティーノ

### モンテプルチャーノ・ダブルツォ

#### Montepulciano d'Abruzzo

格 付: DOC モンテプルチャーノ・ダブルツォ  
葡萄品種: モンテプルチャーノ 100%  
タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
A.L.C.(%): 13.0%  
熟 成: フレンチオーク樽で6か月、ボトルで3か月  
料 理: コールドカットやスモーク、羊や豚、チーズ類と



ロレート・アブルティーノ村近くのDOCエリア内、標高300mの石が多く水はけのよい石灰質土壌の畑で育てた葡萄を使用。色を安定化し、タンニンを和らげてエレガントな味わいにするため、マイクロキシジェナシオンを採用。チェリー、ラズベリーなど小さな果実の印象的な香りを樽由来のスパイス香が引き締めます。

[792-002] 750ml/12  
8032793152224 1,900円  
[792-007] 1500ml/6  
8032793150176 3,600円

### シャルドネ

#### Chardonnay

格 付: IGT コッリーネ・ペスカレーゼ  
葡萄品種: シャルドネ 100%  
タイプ: 白・辛口  
A.L.C.(%): 12.0%  
料 理: 食前酒として、また生の魚介料理、手長海老、牡蠣、カニ、うに、マグロの料理と合わせて。



ロレート・アブルティーノ村近く、2005年に植樹された、標高300mの石が多く水はけのよい石灰質土壌の単一畑。選別しながら手摘みされた葡萄は、コールドマセラシオンの後ソフトプレス。モストを抽出する際に炭酸ガスを用いて酸化を防ぐテクニックを採用しています。トロピカルフルーツ、柑橘系、花などの魅力的な香り、白い果肉の果物とミネラル感から生き生きとした酸味が現れ、長い余韻へと続きます。

[792-103] 750ml/12  
8032793150534 2,200円

### ピノ・グリージョ

#### Pinot Grigio

格 付: IGT コッリーネ・ペスカレーゼ  
葡萄品種: ピノ・グリージョ 100%  
タイプ: 白・辛口  
A.L.C.(%): 12.5%  
料 理: 春を感じる軽やかな味わいのサラダや、白身肉のマリネ等と相性が良いでしょう。



ロレート・アブルティーノ村近く、標高300mの石が多く水はけのよい石灰質土壌。複数の畑から選別しながら手摘みされた葡萄は、コールドマセラシオンの後ソフトプレス。モストを抽出する際に炭酸ガスを用いて酸化を防ぐテクニックを採用しています。ゴールデンアップル、洋梨など白い果肉の濃厚な香り。熟したリンゴや桃を思わせるフレッシュさと、余韻に程よい酸味を感じます。まろやかで少し花やスパイスを感じ、ふく

[792-104] 750ml/12  
8032793152521 1,900円

### ポッジョ・ドラゴネ ロッソ

#### Poggio Dragone Rosso

格 付: IGT テッパ・ディ・キエーティ  
葡萄品種: サンジョヴェーゼ 85%、メルロー 15%  
タイプ: 赤・辛口・ミディアム  
A.L.C.(%): 12.5%  
熟 成: 34HLスラヴォニア産オーク樽3か月、2か月間瓶熟成。  
料 理: 茄子のバルメザンチーズ焼きやピッツァ、野菜のアンティパストによく合います。



スマイレがかったルビーレッド。凝縮した赤い完熟果実の香りを、オークの繊細なスパイスが縁取ります。3か月間の樽熟成によりタンニンの柔らかさとエレガンスが生まれ、イタリアで何代にも渡って愛されてきた滑らかなクラシックな赤ワインとなっています。

[792-008] 750ml/12  
8032793150077 1,500円

### ポッジョ・ドラゴネ ピアンコ

#### Poggio Dragone Bianco

格 付: IGT コッリーネ・ペスカレーゼ  
葡萄品種: トレッピーアーノ 85%、シャルドネ 15%  
タイプ: 白・辛口  
A.L.C.(%): 12.5%  
料 理: 牡蠣や貝類ととても良く合います。カプレーゼ(トマトとモッツアレラのサラダ)や軽やかな味わいのパスタとも抜群の相性です。



手摘みで収穫したブドウは、温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵。その後トリングし、2か月間瓶熟成。わずかにグリーンのニュアンスを持つ淡い麦わら色。メロンや洋ナシといった白い果肉のフルーツの深い香りしています。口に含むとフレッシュで心地よく、風味豊かで爽やかな味わいのワイン。

[792-107] 750ml/12  
8032793150084 1,500円



# NECORO

## ネコーロ

シチリア州  
トラパニ/ペトロジーノ

## 光あふれるシチリアの、 豊かな日照と穏やかな風が育む味わい

1962年にシチリア西部ペトロジーノで設立した協同組合。設立当初は31の組合員でしたが、現在は2,000名の組合員が6,000haを栽培する一大ワイナリーとなりました。特にグリッロは評価が高く、数多くの賞を獲得しています。恵まれた気候と丁寧な栽培がもたらした高品質な葡萄を、エノロゴのジャコモ・スパノ氏が厳しい見極めと温度管理の元、優れたバランスのワインに仕上げます。同氏は、Assoenogoli（アッソエノロジ=イタリアワイン エノロゴ協会）のシチリア支部で理事を務めるシチリアワインのスペシャリスト。地品種のみならず国際品種を通してシチリアの優れたテロワールを発信し続けています。



エノロゴ：ジャコモ・スパノ氏

### グリッロ・アパッシメント



#### Grillo Appassimento

格 付：DOC シチリア  
葡萄品種：グリッロ 100%  
タイプ：白・辛口  
A.L.C.(%)：13.0%  
熟成：ステンレスタンクでシュールリー 3-4か月  
料理：魚介のムニエル、カツレツ、香りあるチーズなど

グリッロを遅摘みにし、樹上乾燥させた干し葡萄を100%使用。輝きのある麦わら色。奥行きある、トロピカルフルーツを思わせる豊かなアロマ。ミネラルを多く含み、アフターに塩味を感じさせるポリフェノールな辛口。

[744-103] 750ml/12  
8006188072640 1,600円

### グリッロ



#### Grillo

格 付：DOC シチリア  
葡萄品種：グリッロ 100%  
タイプ：白・辛口  
A.L.C.(%)：12.5%  
熟成：ステンレスタンクでシュールリー 3-4か月  
料理：魚介のフライやオープン焼き、白身肉やフレッシュチーズなど。

暖かで乾燥した、恵まれた地中海性気候で育てられたエウロパの代表品種。金色がかった明るい麦わら色。はっきりとした花やシチリア産シトラス、青りんごの香り。芯のある酸味とのバランスがよく、塩味を伴う余韻は長い。

[744-101] 750ml/12  
8006188072541 1,400円

### ヴィオニエ



#### Viognier

格 付：IGT シチリア  
葡萄品種：ヴィオニエ 100%  
タイプ：白・辛口  
A.L.C.(%)：12.0%  
熟成：ステンレスタンクでシュールリー 3-4か月  
料理：ハーブや香菜のサラダ、スパイス豊かなお料理と。

フランス/ローヌ原産のアロマティック品種。金色に輝く黄色。はちみつやアプリコットを思わせるフルーティな香り。ゆったりしたコクとミネラルを感じる辛口です。

[744-102] 750ml/12  
8006188072602 1,400円

### ロッソ・アパッシメント



#### Rosso Appassimento

格 付：IGT シチリア  
葡萄品種：シラー 100%  
タイプ：赤・辛口・フルボディ  
A.L.C.(%)：14.5%  
熟成：バリック、トノー、50hlの大樽を組み合わせて熟成6か月。  
料理：グリルした赤身肉、熟成したチーズなどと

畑で遅摘みにし、樹上乾燥させたシラー 100%使用。凝縮感のあるアロマ。黒系ベリー、細かなスパイス、バニラの香り。地中海性気候ならではの熟した果実味と飲み応え。持続性のある柔らかなタンニンが楽しめます。

[744-003] 750ml/12  
8006188072657 1,600円

### フラッパート



#### Frappato

格 付：IGT シチリア  
葡萄品種：フラッパート 100%  
タイプ：赤・辛口・ミディアム  
A.L.C.(%)：13.0%  
熟成：バリック、トノー、50hlの大樽を組み合わせて熟成2か月。  
料理：お肉の串焼き、クスクス、グリルした野菜や、赤身のお魚などにもあいます。

温度管理させたステンレスタンクで15日間かけて発酵。明るくルビー色。森の果実、アマレーナ、ミックスペリーなどの香り。旨味とミネラルのトーン。旨味ある果実味と、豊かだが柔らかさが特徴のタンニンに、ほのかなスパイスのアクセントを楽しめます。

[744-001] 750ml/12  
8006188072619 1,400円

### シラー



#### Syrah

格 付：IGT シチリア  
葡萄品種：シラー 100%  
タイプ：赤・辛口・ミディアム  
A.L.C.(%)：13.0%  
熟成：バリック、トノー、50hlの大樽を組み合わせて熟成6か月。  
料理：赤身肉、白身肉のグリル、香りあるチーズなど

選果して収穫。温度管理させたステンレスタンクで15日間かけて発酵。ガーネットがかったルビー色。熟したラズベリーなどの赤系果実、スパイス、バニラのヒント。力強さとエレガントさが調和した辛口。

[744-002] 750ml/12  
8006188072626 1,400円

新規取扱

# NECORO ORGANIC

## ネコーロ

シチリア州  
トラパニ/ペトロジーノ

オーガニック



## シチリアの太陽をたっぷり浴びて育った クリーン&ピュアなオーガニック ワイン

葡萄の成熟度を種の色付きで測り、ポリフェノールをしっかりと抽出できる状態まで育てながら、糖度を抑えることでワインの味わいの「バランス」を重視するネコーロ。ワイナリーを持続可能にするため、有機認証団体BIOSメンバーでもあるアグロノモ（栽培担当/農学者）が中心となってオーガニックの葡萄造りに取り組んでいます。オーガニックながら果実本来のクリーン&ピュアな味わいは、毎日の畑仕事と、栽培から熟成に至るまでの細部へのこだわりの結晶と呼べるものです。



### カタラット・オーガニック



#### Catarratto Organic

格 付：IGT シチリア  
葡萄品種：カタラット 100%  
タイプ：白・辛口  
A.L.C.(%)：12.5%  
熟成：ステンレスタンクでシュールリー 3-4か月  
料理：ペロンチーノやクリームベースの Pasta、魚介フライなど。

シチリア島の西岸に広がる塩田と風車の風景で有名なトラパニが起源といわれる品種です。果汁が多く、パッションフルーツを思わせる豊かな果実味と香りが特徴。黄金色に輝く色調で、長い余韻と清らかな酸味が口の中で響き合います。

[744-104] 750ml/12  
8006188072923 1,600円

NEW!



### ネロ・ダーヴォラ・オーガニック



#### Nero d' Avola Organic

格 付：DOC シチリア  
葡萄品種：ネロ・ダーヴォラ 100%  
タイプ：赤・辛口・ミディアム  
A.L.C.(%)：13.0%  
熟成：バリック、トノー、50hlの大樽を組み合わせて熟成6か月。  
料理：濃厚なソースの Pasta や煮込み料理、煮魚やロースト肉に。

紫がかった明るくルビー色で、カシス、プラム、レッドマルベリーの濃厚な香り。タンニンは柔らかく、エレガントな印象の仕上がり。口にふくむとコクのある味わいが広がります。

[744-004] 750ml/12  
8006188072930 1,600円

NEW!



### ネレロ・マスカレーゼ・オーガニック



#### Nerello Mascalese Organic

格 付：IGT シチリア  
葡萄品種：ネレロ・マスカレーゼ 100%  
タイプ：赤・辛口・ミディアム  
A.L.C.(%)：13.0%  
熟成：木樽で1か月  
料理：トマトベースの Pasta、お肉料理、繊細な日本料理など。

「シチリアのピノワール」とも称される高貴な品種。紫がかった鮮やかなルビー色。生き生きとした、赤系果実や花のようなフローラルな香り。バラの花びらにバルザミックなニュアンスも。果実味とミネラルが豊かで、エレガントなタンニンが、深い味わいを引き立てます。

[744-005] 750ml/12  
8006188072947 1,600円

NEW!



# BOTTEGA

## クリアで柔らかな口当たり 風味豊かな3回蒸留のグラッパ

ボッテガ  
ヴェネト州  
トレヴィーゾ／ピアーノ



蒸留器

先代の急逝により、19歳で事業継承したサンドロ・ボッテガ氏。飲み心地のよいグラッパを求めて実践を重ね、3回蒸留によるエレガントで雑味のない味わいを生み出しました。ワインを作った際に出てくる葡萄の皮や、果実、果汁を集め、再発酵してから蒸留するイタリアの焼酎とも言われるグラッパ。生産者により原料、蒸留器、ブレンド方法も異なるため、味わいもはっきりとした違いが出てきます。ボッテガ社では、再発酵したヴィナッチェから蒸留して得たアルコールを、さらに2度、合計3回の蒸留を経て、クリアなグラッパを実現しています。



当主サンドロ・ボッテガ氏(左)とファミリー

### グラッパ・ボッテガ アレクサンダー3L サーバー



Grappa Bottega Alexander  
生産地域：ヴェネト州  
A.L.C.(%)：38.0%  
酒類種別：ブランデー  
葡萄品種：グレラ、ピノ・ピアンコ、ピノ・グリージョ

新鮮なヴィナッチェに酵母を加え、密閉状態で約9気圧にし、15-20日間再発酵し、ボッテガ社が確立した3回蒸留により、非常にクリアで雑味の少ないアルコールを抽出。ステンレスタンクで熟成します。カルシウムを除去した水でアルコール度38%に調整し、三度フィルターにかけボトリング。白桃、リンゴ、パッションフルーツの香りに、白い花、セージ、スパイスのトーンが特徴的です。エレガントで存在感のある3Lサーバーです。(高さ約45cm)

[702-439] 3000ml/ 1  
8005829057305 21,000円

### グラッパ・チェリーニ



Grappa Cellini  
生産地域：ヴェネト州  
A.L.C.(%)：38.0%  
酒類種別：ブランデー  
葡萄品種：グレラ、ピノ・ピアンコ、ピノ・グリージョ

新鮮なヴィナッチェに酵母を加え、密閉状態で約9気圧にし、15-20日間再発酵し、ボッテガ社が確立した3回蒸留により、非常にクリアで雑味の少ないアルコールを抽出。ステンレスタンクで熟成します。カルシウムを除去した水でアルコール度38%に調整し、三度フィルターにかけボトリングします。フルーツ、白い花、アルコールの香り。華やかでフルーティです。

[702-424] 700ml/ 6  
8005829001087 3,400円

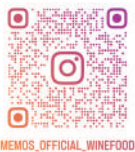
### リモンチェットロ・チェリーニ



Limoncello Cellini  
生産地域：ヴェネト州  
A.L.C.(%)：30.0%  
酒類種別：リキュール  
原材料：グラッパ、レモン果皮、アルコール、レモンフレーバー、砂糖

無農薬で育て、ワックス不使用のシラサ IGT のレモンを精蜜由来のアルコールに漬け込み、風味を抽出。ボッテガ独自の雑味のないグラッパとブレンドします。美しいレモンイエロー。甘さを感じる熟したレモンの爽やかな香り。ジュシーで、しっかりとしたボディ、アルコール豊かです。食後酒に。ソーダやスパマンテで割ったり、シャーベットの材料に。

[702-504] 700ml/ 6  
8005829606008 3,000円



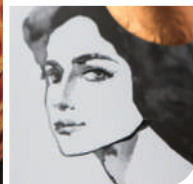
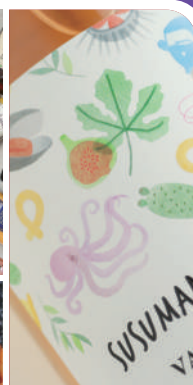
MEMOS\_OFFICIAL\_WINEFOOD

## Instagram

ペアリングやレシピなど、商品を使った写真を多数掲載中！  
新メニューの参考や商品アレンジに是非ご活用ください。  
毎月プレゼントキャンペーンも実施しています！  
お見逃しなく！

幸せを感じるときをかさねて

あなたの毎日を彩り豊かに



株式会社メモス

大阪オフィス 〒541-0048 大阪府大阪市中央区瓦町3丁目3番2号 三喜大阪本社ビル5F  
東京オフィス 〒141-0031 東京都品川区西五反田8丁目3番6号 TK五反田ビル9F  
福岡オフィス 〒812-0035 福岡県福岡市博多区中呉服町3丁目11号 キョーエイ呉服町ビル501-1

TEL: 06-6484-6604 FAX: 06-6484-6542  
TEL: 03-5434-8490 FAX: 03-5434-8499  
TEL: 092-261-5155 FAX: 092-261-5156

