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

ヴァルヴァリオーネ
〈プーリア州 / レポラーノ〉
[EQUALITAS]
LE DONNE DEL VINO/AGIVI
サステナブル

VARVAGLIONE
DAL 1921

プリミティーヴォの可能性を気高く引き出す表現者

Primitivo: The Essence of our land

熟成の複雑味とスケール感 テロワール・プリミティーヴォ

ヴァルヴァリオーネは1921年に創業された家族経営のワイナリー。イオニア海に面する風光明媚なターラント湾近郊に位置し、マンドゥーリアを含む250haの畑を持つ。
〈グラン・マーレ〉＝偉大な海と表現するターラント湾外のイオニア海からは常に風が吹く。潮風に吹かれ、畑で健やかに育った葡萄は、品種を問わずヴァルヴァリオーネの全てのワインに独特の塩味をもたらす。南イタリアの豊かな日照を活かす、入念なキャノピーマネジメントによって、樹齢が高い葡萄においても味わいを下支えする酸味を残す。

創業以来ヴァルヴァリオーネ一族は、この地でプーリア州の代表品種であるプリミティーヴォに向き合ってきた。ポテンシャルを信じ、樹齢80年以上を含む樹を伝統的なアルベレッロ式で仕立てる。濃厚な果実味だけでなく、熟成が引き出す複雑味は気品に溢れ、先代のコジモ氏を冠したコジモ・プリミティーヴォはGAMBERO ROSSOトレビッキエーリの他、各国のコンクールで高評価を獲得。プリミティーヴォの偉大さを世界に知らしめる存在へ成長を遂げている。

ヴァチカンへ贈られた〈パパーレ〉ワイン

現ローマ教皇であるフランチェスコ教皇が選出された2013年の教皇選挙〈コンクラーベ〉時、ヴァチカンの国務長官宛てに115本のパパーレを送る注文があり話題を呼んだ。当時コンクラーベに参加した枢機卿の人数は115名で、注文時点で新しい教皇は決まっていなかった。パパーレ＝〈教皇〉を意味するこのワインは、18世紀に初めてプーリア出身の教皇となったベネディクト13世へのオマージュとして造られた。ラベルには18世紀当時の記事が書かれる。ヴァルヴァリオーネが世界の耳目を集めるきっかけとなったワインである。

新時代の到来〈12.5〉ワイン

フルボディのワイン造りを伝統とする一方、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代目となる当主マルツィア氏主導で考案したのが12.5シリーズ。華やかなデザインと、12.5%の低アルコールながら飲み心地と満足感を両立させる高い完成度を持ち、ヴァルヴァリオーネを国際的な生産者へ押し上げるワインとなった。

4代目当主マルツィア 家族の伝統と進化への挑戦

当主のマルツィア氏はヴァルヴァリオーネ家の4代目。家族一丸で事業に参加しており、先代のコジモはエノロゴとして引き続きワイン造りを行い、大規模な近代化も指揮した。当代は3姉弟で、長男アンジェロはアグロノモとして持続可能な環境作りに取り組み、次女フランチェスカはワイン醸造の学位を取得、ゆくゆくはコジモ氏を継いでエノロゴとなる予定である。長女マルツィアは当主として市場のトレンドを先取りし、家族経営ながら年間500万本を生産するワイナリーを率いる。
毎週日曜日には親族一同で食卓を囲み、平日には家族でランチを食べる。それぞれが持つ様々な役割や仕事について話し合うのと同時に、ただ一緒に過ごし、笑い、リラックスする。

ヴァルヴァリオーネを国際的な地位に高めるために果たした役割が評価され、MASI、ANTINORI、FRESCOBALDIらも参加するイタリアの若手ワイン起業家協会〈AGIVI〉の会長にマルツィア氏が選出された。若い造り手の成長支援、伝統的に男性が主導してきたワイン業界のジェンダー平等を促進し、次世代のワイン業界をリードする。

マッセリア・ピッツァリエッロ
Masseria Pizzariello

格　付：IGT プーリア
品　種　プリミティーヴォ,ネグロアマーロ、アリアニコ
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：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　8031303004565　〈750ml/1〉
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　4582299501100　〈750ml×3/1〉
40,000円

マッセリア・ピッツァリエッロ
100周年記念セット〈ワインと写真集〉

737-007　4582299501117　〈750ml/1〉
25,000円

1921 リゼルヴァ 2013年
1921 Riserva VT2013

格　付：DOC プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア リゼルヴァ
品　種：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：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。

ヴァルヴァリオーネの創業年である1921年をオマージュにしたワイン。除梗破砕後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ニラ、丁子や黒胡椒の風味。

737-071　8031303001274　〈750ml/6〉
8,800円

コジモ・ヴァルヴァリオーネ・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
品　種：プリミティーヴォ 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：15%
熟　成：仏産木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・ヴァルヴァリオー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体現しています。

737-076　8031303001793　〈750ml/6〉
6,500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
品　種：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：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」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。その中でも樹齢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、タンニンはきめ細やかでなめらか。

737-036　8031303000789　〈750ml/6〉
5,600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
品　種：ネグロアマーロ 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：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チェ・サレンティーノですが、あえてネグロアマーロ100%で醸造しました。豊かな赤系果実に、コーヒー、バニラ、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　8031303003025　〈750ml/6〉
4,700円

パラルーピ NEW
Paralupi

格　付：IGT プーリア
品　種：ネグロアマーロ、プリミティーヴォ、マルヴァジア・ネーラ
タイプ：赤・中辛口・フルボディ
ALC.(%)：15.0%
熟　成：バリックで6か月熟成
料　理：赤身、狩猟肉、チーズ、濃厚なソースを使ったお料理、チョコなどにもよく合います。

20日間ほど樹上で部分的に干した葡萄から作られるパッシートワイン。12-14°Cで短期間マセラシオン後、24-26°Cで20-25日間かけて発酵。熟した赤い果実、苦いチェリージャム、バニラとチョコレートのノートが感じられます。口に含むと、フルボディで、ベルベットのようなタンニンと丸みある口当たりを楽しめます。

737-008　8031303005838　〈750ml/6〉
4,200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
品　種：プリミティーヴォ 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.0%
熟　成：仏産トノーで最低8か月
料　理：肉のプラザートやシチューがお勧めです。

ヴァチカンへ贈られた特別なワイン「パパーレ」
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。まろやかできめ細かいタンニンと果実味に、薫り高い余韻が特徴です。

737-021　8031303000123　〈750ml/12〉
3,200円

パッショーネ
Passione

格　付：IGT サレント
品　種：プリミティーヴォ 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：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。

除梗破砕後、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　8031303000192　〈750ml/12〉
2,900円

ススマニエッロ・ロゼ
Susumaniello Rose

格　付：IGT ターラント
品　種：ススマニエッロ 100%
タイプ：ロゼ・辛口
ALC.(%)：13.0%
熟　成：ステンレスタンクでシュールリー
料　理：魚介料理、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。

737-206　8031303005821　〈750ml/6〉
3,300円

イデア
Idea

格　付：IGT プーリア
品　種：プリミティーヴォ 100%
タイプ：ロゼ・辛口
ALC.(%)：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、プリモピアット、魚介のサラダなどと相性抜群です。

イデアは「アイデア、考え」という意味で、ヴァルヴァリオ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・風を切手風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、品の良いバルサム香を持ち、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　8031303004091　〈750ml/6〉
3,100円

プリマドンナ・シャルドネ
Primadonna Chardonnay

格　付：IGT プーリア
品　種：シャルドネ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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バ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　8031303000239　〈750ml/6〉
3,300円

マルグランデ
Margrande

格　付：IGT サレント
品　種：フィアーノ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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。海の幸に非常によく合うワイン。収穫後ソフトプレス。14°Cに温度管理したステンレスタンクで発酵。
熟した梨やエルダーフラワーの甘い香り。アーモンドや柑橘系の甘みを感じる、フレッシュな味わいと繊細な風味が特徴です。

737-111　8031303001281　〈750ml/6〉
3,200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
品　種：ファランギーナ 100%
タイプ：白・プリュット・発泡性
ALC.(%)：12.0%
熟　成：6か月(内、瓶熟2か月)
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。瓶詰めの後、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　8031303003957　〈750ml/6〉
3,300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。

12.5 プリミティーヴォ

12.5 Primitivo

格　付：IGT サレント
品　種：プリミティーヴォ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：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。
熟したプルーン、チェリージャムにカカオのニュアンス。アタックはスパイシーで、余韻になめらかなバニラの味わい。

737-046　8031303000673　〈750ml/12〉
2,600円

12.5 プリミティーヴォ ファッションエディション

12.5 Primitivo Fashion Edition

〈737-046〉12.5 プリミティーヴォのラベル違い商品です。

737-047　8031303001427　〈750ml/12〉
2,600円

12.5 ネグロアマーロ

12.5 Negroamaro

格　付：IGT サレント
品　種：ネグロアマーロ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：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。ネグロアマー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　8031303000666　〈750ml/12〉
2,600円

12.5 マルヴァジア

12.5 Malvasia

格　付：IGT サレント
品　種：マルヴァジア 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、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の味わい。

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　8031303000833　〈750ml/12〉
2,600円

12.5 マルヴァジア ファッションエディション

12.5 Malvasia Fashion Edition

〈737-102〉12.5 マルヴァジアのラベル違い商品です。

737-103　8031303001441　〈750ml/12〉
2,600円

12.5 ピノ・グリージョ

12.5 Pinot Grigio

格　付：IGT サレント
品　種：ピノ・グリージョ 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、柑橘系の果実味ともろやかさが前面に出て来るジューシーな味わいです。

737-110　8031303004213　〈750ml/12〉
2,600円

12.5 プリミティーヴォ・ビオ

12.5 Primitivo Bio

格　付：IGT プーリア
品　種：プリミティーヴォ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：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　8031303002257　〈750ml/12〉
2,800円

12.5 ビアンコ・ビオ

12.5 Biacon Bio

格　付：IGT プーリア
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
ALC.(%)：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、柑橘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　8031303002325　〈750ml/12〉
2,800円

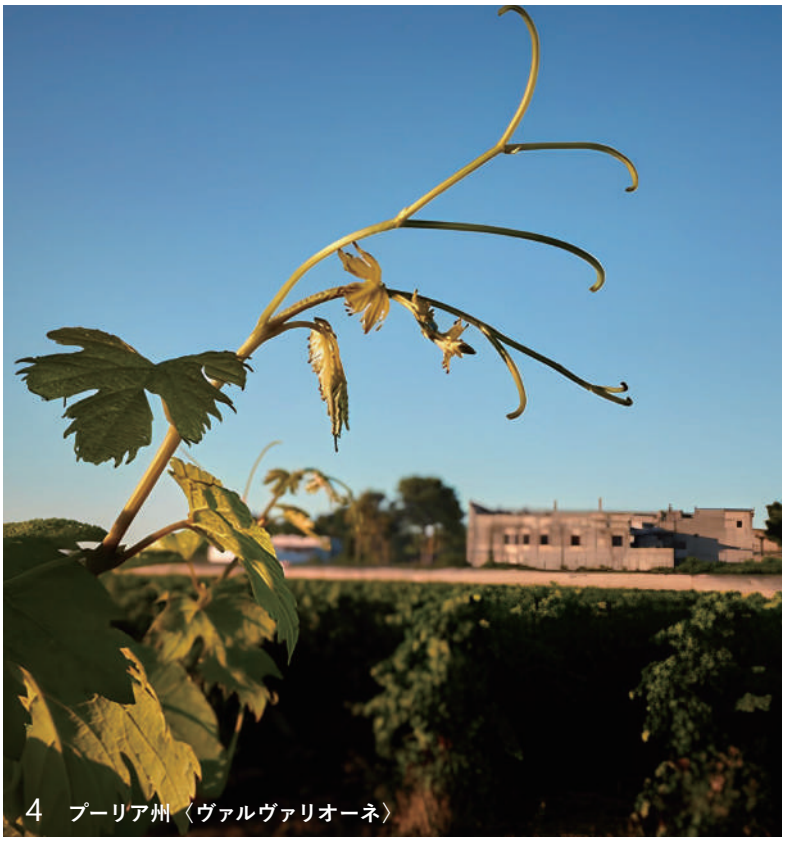
12.5 ロザート ファッション・エディション

12.5 Rosato Fashion Edition

格　付：IGT サレント
品　種：ネグロアマーロ 100%
タイプ：ロゼ・辛口
ALC.(%)：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°C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撹拌し、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　8031303002318　〈750ml/12〉
2,600円



次の100年に向けて ヴァルヴァリオーネが紡ぐ 未来へのアプローチ

1921年の創業から100年の間に、イタリアを代表するトップワイナリーへと成長と遂げたヴァルヴァリオーネ。次の100年に向けて不可欠な持続可能性を達成するため、生産における高い倫理基準と品質へのこだわりを実現する。

環境面では、エネルギーと水の使用を削減し、廃棄物を最小限に抑え、畑での生物多様性を促進する。
社会面では、公正な労働環境を確保し、働く人々の福利厚生を強化する。地域とのつながりを持ち、共に発展することを目指す。
経済面でも、事業を継続するためには利益が必要であることを認識し、フォーブスが選ぶ欧州で最も成長したワイナリーにもイタリアで唯一選出されるなど、長期的な経済的安定も追求している。

TRE DONNE

トレ・ドンネ
ピエモンテ州 / ネイヴェ
[GREEN EXPERIENCE]
サステナブル

三姉妹が醸すネイヴェの情熱
比類なきエレガンスという個性

1850年創業。先代アレッサンドロは伝統を重んじる人物で、三人目の子供が生を受けた時、男子でなかったことを嘆いたと言う。代々父から息子へ受け継がれた畑を娘たちに譲る考えには至らず、「よい醸造家と結婚しなさい」と伝えてきた。しかし、彼同様頑なな三姉妹は、父自身が認めるワインを3年以内に造りだせば相続させるという条件を引き出した。真摯にワイン造りを行った結果、初ヴィンテージで数々の賞を受賞。目から鱗が落ちた父は、ワイナリーを譲ることに同意。現在は三姉妹の一族でワイナリーを運営し、セッラグリッリの個性ともいえるエレガンスを余すことなく表現する。

ドンナ・クロティルデ バローロ 2020年
Donna Crotilde Barolo VT2020

格　付：DOCG バローロ
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：仏産&スラヴォニア産オークの20hl大樽で36か月。
料　理：ハードタイプのチーズ、赤身肉、トリュフ等の濃厚で香り豊かなお料理と。

バローロ/ラ・モッラ村の出身であるピエルニコラ（次女ロザンナの夫）が、実家が所有するクリュ「サン・ジャコモ」の葡萄を使い、祖母クロティルデの名をつけたワイン。フランスとスラヴォニアオークの板を交互に1枚ずつ並べた、特注の20hl大樽もこのワインの特徴です。熟したチェリー、スパイス、革、タバコの複雑かつクリーンな香り。「古き良き」バローロの、上品なタンニンと心地よい酸を持つエレガントな味わいです。

788-002　8023999123422　〈750ml/6〉
8,000円

ドンナ・ミリア バルバレスコ・セッラグリッリ 2019年
Donna Milia Barbaresco VT2019

格　付：DOCG バルバレスコ
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：70%を仏産オークの10～20hlの大樽で36か月、30%を仏産オークのバリックで24か月。ボトルで最低8か月
料　理：肉料理、ボッリートやブラザート、ハードタイプのチーズ、サラミ、トリュフなど。

フラッグシップであるエレガントなバルバレスコ。「ミリア」は、薬代わりにバルバレスコを飲んでいたという三姉妹の祖母、エミリアにちなんだ名前です。スミレの花、濃厚なジャム、胡椒や甘草などのスパイス香やカカオ香など複雑な香り。はっきりとしながら丸みのあるタンニンは果実とのバランスに優れ、心地よい余韻に続きます。

788-016　8023999123415　〈750ml/6〉
7,800円

ドンナ・ヨーレ ランゲ・ピノ・ネーロ
Donna Jole Langhe Pinot Nero

格　付：DOC ランゲ・ピノ・ネーロ
品　種：ピノ・ネーロ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.5%
熟　成：アリエ産のバリックで24か月(新樽10%)
料　理：ローストしたお肉やお魚。クリーミーなリゾット。トリュフ料理など。

曾祖母「ヨーレ」の名を付けたワイン。年間生産僅か1,200本。ネイヴェ/セッラグリッリの丘に広がる畑のピノ・ネーロを使用。チェリーやブルーベリー、ピンクペッパー、ジャスミン、ミント等の香り。タンニンはシルキーで、ハリのある酸と果実味が心地よく、バリック由来のまろやかさと調和します。

788-003　8023999120223　〈750ml/6〉
4,600円

ドンナ・ネーラ ランゲ・ネッビオーロ
Donna Nera Langhe Nebbiolo

格　付：DOC ランゲ・ネッビオーロ
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：仏産オークの5hlのトノーで12か月、ボトルで最低6か月
料　理：濃厚なソースを添えた仔牛やジビエのローストやグリル、チーズと共に。

「ネーラ(黒)」は、長女アントネッラの黒髪と、このワインの黒バラのような深い色合いから名付けられました。モンティチェッロ・ダルバ、アルネイスを中心とした畑の葡萄を使用。赤いベリー、タバコ、チョコレートの香り。リッチなタンニンとストラクチャーが印象的な味わいから、バルサミコのようなエレガントで複雑な余韻へと変化します。

788-011　8023999123729　〈750ml/6〉
4,200円

ドンナ・ロッサ バルベーラ・ダルバ
Donna Rossa Barbera d'Alba

格　付：DOC バルベーラ・ダルバ
品　種：バルベーラ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.5%
熟　成：20%をスラヴォニア産オーク20hlの大樽で12か月、残りはステンレス。ボトル最低6か月
料　理：サラミやプロシュートなど冷製の肉、パスタや重すぎない肉料理と。

「ロッサ(赤)」は、ワイナリーの中心人物である次女ロザンナにちなんで名付けられました。ネイヴェを中心とした畑のブドウを使用。香りは豊かで力強く、フルーティでクリスピー、そして繊細な香りが凝縮しています。しっかりと酸が乗った暖かく柔らかな味わいが、クリーンで心地よい余韻へと続きます。

788-006　8023999123484　〈750ml/6〉
3,300円

ドンナ・ヴィオラ ドルチェット・ダルバ NEW
Donna Viola Dolcetto d'Alba

格　付：DOC ドルチェット・ダルバ
品　種：ドルチェット 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.5%
熟　成：ボトルで6か月
料　理：豚肉、ラムチョップ、スパイシーなお料理、フレッシュ/中程度の熟成チーズ、地元ではバーニャカウダとも楽しまれます。

「ヴィオラ」は、三姉妹の従姉妹の名前と、ワインが持つツヤのある紫色(イタリア語でViola)から名付けられました。スミレの香りが広がり、穏やかな酸味と果実味が広がる心地よい飲み口です。

788-004　8023999123491　〈750ml/6〉
3,200円

ドンナ・ブルーナ ダーク
Donna Bruna Darc

格　付：VdT ヴィーノ・ロッソ
品　種：バルベーラ40%、ピノ・ネーロ30%、ドルチェット20%、フレイーザ10%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.5%
熟　成：50%をアリエ産オーク2年目のバリック、残りを同素材のバットで18か月。瓶熟8か月以上
料　理：赤身肉や豚のローストにお勧め。

「スーパーピエモンテ」を目指し、三姉妹の母ブルーナの鶴の一声で決まったのがこのワイン。彼女へのリスペクトとワインの色合い(暗褐色)から名付けられました。イチゴやブラックベリー、黒スグリのクリアな香り。アルコールのボリュームと森の果物のニュアンス、そして柔らかく濃厚なタンニンからアーモンドのような余韻です。

788-001　8023999123712　〈750ml/6〉
3,000円

クアットロ ランゲ・ビアンコ
Quattro Langhe Bianco

格　付：DOC ランゲ・ビアンコ
品　種：シャルドネ97%、ソーヴィニヨン・ブラン3%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：13.5%
熟　成：収穫翌年の4～6月までステンレスタンク熟成、ボトルで2か月
料　理：魚介料理や白身肉料理。

「クアットロ(=4)」とは、三姉妹の4人の娘たちのことです。クリオプレスを行うことで際立つ柑橘系のフルーティな香りに、バターや蜂蜜のニュアンス。非常にまろやかなアタックをソーヴィニョンブラン由来の酸が引き締め、絶妙なバランスとなっています。

788-103　8023999123750　〈750ml/6〉
3,800円

ドンナ・ビアンカ ガヴィ・ディ・ガヴィ
Donna Bianca Gavi di Gavi

格　付：DOCG ガヴィ
品　種：コルテーゼ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：13.0%
熟　成：ボトルで4か月
料　理：きりりと冷やして食前酒として、またレモンやヴィネグレットソースなど繊細な味つけの魚貝や野菜料理と共に。

「ビアンカ」は三女ダニエラの娘の名前です。
熟したリンゴや梨、野の花の香り。しっかりとしたストラクチャーと良い酸があり、長い余韻へと続きます。

788-102　8023999123460　〈750ml/6〉
3,500円

ドンナ・キアーラ ロエーロ・アルネイス
Donna Chiara Roero Arneis

格　付：DOCG ロエーロ・アルネイス
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6か月
料　理：食前酒として、また魚や白身の肉料理、オイルとペペロンチーノのパスタや香りの良いスパイス、フレッシュチーズと。

「キアーラ」は次女ロザンナの一人娘の名前です。
クリオプレスによって保たれたパイン、グレープフルーツのフルーティで濃厚な香り。味わいはしっかりとしたストラクチャーがあり、柔らかな中にフレッシュな酸が感じられます。

788-101　8023999123446　〈750ml/6〉
3,500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。

MOSCONE

モスコーネ
ピエモンテ州 / モンフォルテ・ダルバ

ブッシア＝『偉大な女性』
伝統を重んじ進化する新生モスコーネ

「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。」 (当主サラ)
1877年、テッレ・デル・バローロ設立メンバーの一員であるアンジェロ・モスコーネ氏により創業。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ワイン造りに日々を捧げる。大樽を用いた伝統的な醸造方法を守りながら、醸造設備を刷新。毎日の畑仕事を通してブッシアの個性を引き出す。

バローロ・ブッシア 2014年
Barolo Bussia VT2014
格　付：DOCG バローロ・ブッシア
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、ステンレスタンクで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～南西向きの斜面は、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シーで甘いニュアンス、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　4582299500653　〈750ml/6〉
14,000円　※次ヴィンテージ 2015年 新ラベル

バローロ 2015年
Barolo VT2015
格　付：DOCG バローロ
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、ステンレスタンクで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　8033123140355　〈750ml/6〉
10,000円　※次ヴィンテージ 2016年 新ラベル

ネッビオーロ・ダルバ
Nebbiolo d'Alba
格　付：DOC ネッビオーロ・ダルバ
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。
熟成を帯びた淡いルビー色。赤い果実やコショウの濃厚な香り、フルボディでビ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　8033123140263　〈750ml/6〉
5,000円

ランゲ・シャルドネ
Langhe Chardonnay
格　付：DOC ランゲ
品　種：シャルドネ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：14.0%
熟　成：ステンレスタンク
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、ブッシア区画の南～南西向きの石灰質土壌の畑で栽培したブドウを使用。
柑橘類や火打石を思わせるような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　8033123140546　〈750ml/6〉
4,200円

MANFREDI

マンフレディ
ピエモンテ州 / クーネオ

創業1918年。マンフレディ・ファミリーは、この地に根付き、少しずつ立地の良い畑を増やし、現在は、4 代目であるアルド・マンフレディが、彼のファミリーと信頼のおけるスタッフを率いる。ファミリーが築いたワインづくりを継承し、しかし、少しずつ変化と拡大を遂げ、地元クーネオで、人力車にワイン樽を載せて販売していた創業当初から、現在はイタリア全土のみならず、ヨーロッパ全域、アメリカ大陸、日本まで販路を拡大している。

パトリツィ・バローロ
Patrizi Barolo
格　付：DOCG バローロ
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：最低3年以上の熟成、内2年は木樽熟成
料　理：ジビエ、肉料理、特にシチューと相性抜群。また、ハードタイプのチーズ、生ハムやサラミとももちろんよく合います。

干したプルーンやチェリーの香りと、ドライフラワーの香り。心地よく深みのあるブーケを持っています。フルボディで力強い辛口をしており、程よく苦味を感じ、バランスの取れた味をしています。余韻は心地よく長く感じます。しっかりとした程よいタンニンを感じます。

711-001　8003895150005　〈750ml/12〉
5,600円

パトリツィ・バルバレスコ
Patrizi Barbaresco
格　付：DOCG バルバレスコ
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：最低3年以上の熟成で、内1年は木樽熟成
料　理：牛肉の煮込み、ジビエ料理、柔らかいサラミ ハードタイプのチーズ、白カビ/青カビのチーズとの相性が良いでしょう。

除梗破砕後27°Cのステンレスタンクで15日間発酵、マセラシオンします。澱を引き、大樽に移し熟成。ブレンドしステンレスタンクに静置後ボトリングします。乾燥フルーツ、ポプリの香り。木樽由来のバニラのような甘いスパイスやナツメグのようなニュアンスが印象的です。

711-006　8003895010408　〈750ml/12〉
4,800円

TORREVILLA®
1907
Vini e Spumanti

トレヴィッラ
ロンバルディア州 / トッラッツァ・コステ

100年の歴史を持つカンティーナ誇りの「ピノ・ネーロ」辛口とコクを両立するメトド・クラッシコ

ミラノから南へ凡そ60kmの位置に広がるワイン産地、オルトレポ・パヴェーゼで1907年創業。同地はブルゴーニュに近しい大陸性気候で、イタリア最大のピノ・ネーロ産地である。丘陵地帯に粘土石灰岩、泥炭岩、砂など多様な土壌が広がり、昼夜の寒暖差も大きい。トレヴィッラは同地で100年を超える歴史を持ち、ピノ・ネーロに特化して高品質なメトド・クラシコを醸す生産者である。
エノロゴのレオナルド・ヴァレンティ氏はミラノ大学教授でもあり、大学／研究機関／気象観測所による合同調査を経て「テロワール・ゾーニング」を導入。200を超える組合員が栽培する670haに及ぶ葡萄畑のそれぞれが、土壌組成、環境・気象条件の要素から導かれた栽培管理を行う。歴史に甘んじることなく、最良のピノ・ネーロに仕上げるための最適な栽培方法を適用し、オルトレポのテロワールを最大限に表現する。

メトド・クラッシコ ピノ・ネーロ・ブリュット
Metodo Classico Pinot Nero Brut NEW

格　付：DOCG オルトレポ・パヴェーゼ メトド・クラッシコ
品　種：ピノ・ネーロ 100%
タイプ：白・ブリュット・発泡性
ALC.(%)：12.5%
熟　成：瓶内二次発酵15か月。デゴルジュマン後、最低3か月瓶熟。
料　理：アペリティフからメイン料理まで。和食や繊細な魚料理にも相性が良いです。

金色に輝く麦わら色。心地よい柑橘系のノートとドライフルーツなどにイースト香が加わった複雑味あるアロマ。高くきりっとした酸味と柔らかい果実味、適度な骨格が魅力の一本です。

726-305　8027097001293　〈750ml/6〉
3,400円

Castello di Gussago

カステッロ・ディ・グッサーゴ
ロンバルディア州 / グッサーゴ　オーガニック

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、完全無農薬で葡萄を栽培する。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となっている。
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う。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、長期熟成を可能にする機能を持つ。

クラブ・キュヴェ・サテン 2016年
Club Cuvee Brut Saten Millesmato VT2016

格　付：DOCG フランチャコルタ
品　種：シャルドネ100%
タイプ：白・ブリュット・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、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。特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　4582299501186　〈750ml/6〉
7,000円

インガンニ・ロゼ 2018年
Inganni Rose Extra Brut Millesimato VT2018

格　付：DOCG フランチャコルタ
品　種：ピノ・ネーロ100%
タイプ：ロゼ・ブリュット・発泡性
ALC.(%)：12.0%
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ンネルやリコリスのニュアンス。

728-304　4582299501193　〈750ml/6〉
7,000円
※次ヴィンテージ 2019年

ノーブル・ノワール
NobleNoir Brut Franciacorta

格　付：DOCG フランチャコルタ
品　種：ピノ・ネーロ100%
タイプ：白・ブリュット・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。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く。フルボディで、フレッシュかつ余韻が長い。コース料理のすべてにマッチするワイン。

728-302　4582299501179　〈750ml/6〉
6,000円

ノーブル・ブラン
NobleBlanc Brut Franciacorta

格　付：DOCG フランチャコルタ
品　種：シャルドネ100%
タイプ：白・ブリュット・発泡性
ALC.(%)：12.0%
熟　成：24ヶ月
料　理：すっきりとして繊細な味わいは、生のシーフード、貝、魚や肉のタルタルに。

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　4582299501162　〈750ml/6〉
6,000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。

TRAMIN

トラミン
トレンティーノ=アルト・アディジェ州 / テルメーノ

ゲヴュ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。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ュルツトラミネールのトップキュヴェを使用した「ヌッスバウマー」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る。
葡萄畑のあるテルメーノ、エーニャ、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、海抜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つ。醸造責任者、ウィリー・シュトゥルツ氏は、2004年に『ガンベロ・ロッソ』にて年間最優秀醸造家賞を受賞。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がない。

ヌッスバウマー
Nussbaumer
格　付：DOC アルト・アディジェ
品　種：ゲヴュルツトラミネール 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、スパイシーな料理。アジアン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バ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　8013365297000　〈750ml/6〉
9,500円

ペピ・ソーヴィニヨン
Pepi Sauvignon
格　付：DOC アルト・アディジェ
品　種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：14.0%
熟　成：オーク大樽6ヵ月
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。
緑がかった麦わら色。香りはニワトコやイラクサのニュアンスがあり、その後マンゴ-とパパイヤ、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　8013365587002　〈750ml/6〉
5,600円

ゲヴュルツトラミネール
Gewürztraminer
格　付：DOC アルト・アディジェ
品　種：ゲヴュルツトラミネール 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、スパイシーで辛い料理、野菜ベースのプリモピアットや白身肉のセコンドピアット、チーズに。
標高300～450mの粘土及び砂利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。ライチ、薔薇の香りをベースに、トロピカルフルーツとスパイスの香りが広がります。口に含むと存在感のある酸から心地よい甘みが広がり、熟したフルーツとスパイスの余韻へと続きます。
750-111　8013365027003　〈750ml/6〉
4,600円

ソーヴィニヨン
Sauvignon
格　付：DOC アルト・アディジェ
品　種：ソーヴィニヨン・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の粘土及び砂利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シーな香りが濃厚な印象です。フレッシュかつクリーミーさを感じる豊かな味わいです。
750-102　8013365187004　〈750ml/6〉
4,300円

ピノ・グリージョ
Pinot Grigio
格　付：DOC アルト・アディジェ
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の石灰粘土と砂利質土壌の、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キス分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　8013365347002　〈750ml/6〉
4,000円

シャルドネ
Chardonnay
格　付：DOC アルト・アディジェ
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の粘土及び砂利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　8013365037002　〈750ml/6〉
4,000円

ミュラー・トゥルガウ
Müller-Thurgau
格　付：DOC アルト・アディジェ
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、また魚のボッリー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の粘土及び砂利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　8013365067009　〈750ml/6〉
4,000円

T-ビアンコ
T-Bianco
格　付：IGTヴィニェーティ・デッレ・ドロミティ
品　種：シャルドネ 40%、ピノ・ビアンコ40%、ソーヴィニヨン・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の粘土及び砂利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　8013365217008　〈750ml/6〉
3,400円

テルミナム
Terminum
格　付：DOC アルト・アディジェ
品　種：ゲヴュルツトラミネール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ゥルーデルやクレー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く、余韻は非常に長く楽しめます。
750-108　8013365377009　〈375ml/6〉
14,000円

ピノ・ネーロ
Pinot Nero
格　付：DOC アルト・アディジェ
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の粘土及び砂利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、チェリーのジューシーな香り。滑らかでまろやかな口当たりときめ細かなタンニン。
750-002　8013365167006　〈750ml/6〉
4,900円

Cormòns

コルモンス　サステナブル

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州 / コルモンス
[SQNPI]

「平和のワイン」を生み出す トップカンティーナの集合体

香りと味わいが調和するワイン造りを信条に、フリウリの地場品種を中心としたワインを手掛ける、1968年設立の協同組合。
現在は120の栽培家が、コッリオとイゾンツォに広がる350 haの畑で葡萄を育む。北にアルプス、東にアドリア海を臨む大陸性気候。畑には気象観測システムを備え、醸造設備にも先端技術を取り入れる一方、「よいワインは田舎で造られる」という諺に従い、通称「田舎の手帳」と呼ぶファイルで畑の緻密な情報交換を欠かさない。
ワインは芸術という哲学も備え、平和のワインの他、ラベル・バレルアートにも力を注ぐ。

ヴィーノ・デッラ・パーチェ 2020年
Vino della Pace 2020

格　付：VdT
品　種：フリウラーノ、リボッラ・ジャッラ、マルヴァジア、ピノ・ビアンコ、シャルドネ
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：13.0%
熟　成：オーク樽でシュールリー（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ールズ・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。現在はワイナリーのベスト区画の葡萄を用いて醸される。〈限定品〉

721-102　4582299500875　〈750ml/6〉
6,500円

フリウラーノ
Friulano

格　付：DOC コッリオ
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ヵ月間
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　8015920012455　〈750ml/6〉
3,500円

ピノ・グリージョ
Pinot Grigio

格　付：DOCコッリオ
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：バターや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）、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。柔らかくビロードのような、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　8015920012493　〈750ml/6〉
3,500円

ソーヴィニヨン
Sauvignon

格　付：DOC コッリオ
品　種：ソーヴィニヨン・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、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。豊かな果実味をフレッシュな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　8015920012707　〈750ml/6〉
3,500円

メルロー
Merlot

格　付：DOC コッリオ
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、コールドカット、風味豊かなパスタ料理、ゆで肉、赤身の肉。

まろやかで複雑、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　8015920012011　〈750ml/6〉
3,500円

スキオペッティーノ
Schioppettino

格　付：DOC コッリ オリエンターリ
品　種：スキオペッティーノ 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：コテチーノとブロバダ、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。名前の由来はスコッピエッターレ「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ません。軽やかで鮮やかな色調ですが、芯の部分に旨味と果実感柔らかいタンニンが隠れています。

721-003　8015920032125　〈750ml/6〉
3,500円

クレマウン ブリュット メトド・クラッシコ
Kremaun Brut Metodo Classico

格　付：DOCコッリオ
品　種：シャルドネ、ピノ・ビアンコ
タイプ：白・辛口・発泡性
ALC.(%)：12.5%
熟　成：36か月
料　理：アペリティフとして、魚や貝の前菜、生またはグリルした魚料理。コース全般に。

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）のスプマンテです。ベースワインのシャルドネはステンレスタンク発酵、ピノ・ビアンコは樽発酵を行い、ブレンド後、瓶内にて36カ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クリーミーな泡、深いコクが広がる一本です。

721-301　8015920202870　〈750ml/6〉
4,600円

BIDOLI

ビードリ　サステナブル

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州
リーヴェダルカーノ
[SQNPI]

1924年 サン・ダニエーレに設立。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る。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葡萄の凍結を防ぐ。
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、フリウリならではの味わいを体現する。

カベルネ
Cabernet

格　付：DOC フリウリ・グラー ヴェ
品　種：カベルネ・ソーヴィニヨン 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。ルモンタージュ、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 。ストラクチャーのあるボディ、凝縮したタンニンは滑らかです。

747-011　8002937062153　〈750ml/6〉
2,700円

ピノ・グリージョ
Pinot Grigio

格　付：DOC フリウリ・グラーヴェ
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：サンダニエーレ生ハム、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。
ク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　8002937062054　〈750ml/6〉
2,700円

ソーヴィニヨン・ブラン
Sauvignon Blanc

格　付：DOCフリウリ・グラーヴェ
品　種：ソーヴィニヨン・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、サーモンや塩漬けの魚と。

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　8002937062078　〈750ml/6〉
2,700円

シャルドネ
Chardonnay

格　付：DOC フリウリ
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。

少し高めの温度（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　8032732055098　〈750ml/6〉
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。

VALDO
VALDOBBIADENE

ヴァルド
ヴェネト州 /ヴァルドッビアーデネ
[SQNPI]
サステナブル

全ての要素が整うDOCGプロセッコ
世界で最も選ばれるイタリア泡の味わい

ヴァルドは息を呑むほどに美しいヴァルドッビアーデネの地で1926年に創業した。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する。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DOCGプロセッコとしてヴァルドの代表作となっている。
90日間の二次発酵と、二次発酵期間中の徹底した澱引きが、細やかで持続性のある泡立ちと、グレラ本来の繊細な香りと味わいをクリーンに引き出す。

キュヴェ・ディ・ボイ
Cuvee di Boj

格　付：DOOCG ヴァルドッビアーデネ・プロセッコ・スペリオーレ
品　種：グレラ 100%
タイプ：白・ブリュット・発泡性
ALC.(%)：11.5%
熟　成：3か月
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。

サンピエトロ・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ミクロクリマ。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きます。

795-308　8002335522266　〈750ml/6〉
3,600円

マルカ・オーロ
Marca Oro

格　付：DOOCG ヴァルドッビアーデネ・プロセッコ・スペリオーレ
品　種：グレラ 100%
タイプ：白・エクストラドライ・発泡性
ALC.(%)：11.0%
熟　成：3か月
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。

ヴァルドッビアーデネの丘の標高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　8002335103069　〈750ml/6〉
3,300円

プロセッコ・ブリュット・ビオ
Prosecco Brut Bio

格　付：DOC プロセッコ
品　種：グレラ 100%
タイプ：白・ブリュット・発泡性
ALC.(%)：11.0%
熟　成：3か月
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　8002335609066　〈750ml/6〉
3,200円

オリジネ
Spumante Brut Origine

格　付：VdT ヴィーノ・スプマンテ
品　種：ガルガーネガ 50%、グレラ 40%、シャルドネ10%
タイプ：白・ブリュット・発泡性
ALC.(%)：11.5%
熟　成：3か月
料　理：食前酒として、また前菜や繊細な魚料理に合わせて。

「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年当時のレシピ再現し、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り、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　8002335132069　〈750ml/6〉
2,600円

エレヴァンタム
Elevantum

格　付：DOC プロセッコ・ロゼ
品　種：グレラ 90%、ピノ・ネーロ 10%
タイプ：ロゼ・ブリュット・発泡性
ALC.(%)：11.0%
熟　成：3か月
料　理：食前酒として、また、魚のパスタ、またはマグロやスズ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。

795-307　8002335655063　〈750ml/6〉
3,100円

イキ スプマンテ・ブリュット NEW
IKI Spumante Brut

格　付：VdT ヴィーノ・スプマンテ
品　種：グレラ、ガルガーネガ
タイプ：白・ブリュット・発泡性
ALC.(%)：11.5%
熟　成：3か月
料　理：食前酒から食中まで。洗練されたお料理に合わせて。

IKIは日本語の「粋」、つまり優雅さと洗練さ。人をひきつける魅力が身についている様に由来しています。明るい緑がかった反射のある麦わら色。持続性があり、生き生きとした泡立ち。フローラルとグリーンアップルの間の非常に上質でフルーティーな香り。フレッシュな辛口です。

795-311　8002335135268　〈750ml/6〉
1,600円

ソーヴィニヨン・ブラン
Sauvignon Blanc

格　付：DOC フリウリ
品　種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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。
まろやかな果実の甘み、口中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　8033254282016　〈750ml/6〉
2,600円

リボッラ・ジャッラ
Ribolla Gialla

格　付：IGT ヴェネツィアジューリア
品　種：リボッラ・ジャッラ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：12.5%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：食前酒として楽しめ、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　8033254282023　〈750ml/6〉
2,600円

ピノ・グリージョ
Pinot Grigio

格　付：DOC フリウリ
品　種：ピノ・グリージョ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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、蜜リンゴ、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　8033254282030　〈750ml/6〉
2,600円

I CAMPI

イ・カンピ
ヴェネト州
チェッローレ

フラヴィオ・プラがたどり着いた ソアーヴェとヴァルポリチェッラの 真髄をつかむ土地

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。醸造学を修め、エノロゴを15年間務める一方、ボルドーやヴェネト各地のワイナリーでコンサルティングとして研鑽を磨いた。
「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」 とフラヴィオが語るその場こそがイ・カンピ=〈土地〉である。

3,000社で唯一、ソアーヴェとヴァルポリチェッラで トレビッキエーリを獲得

ヴェネト州に3,000社超あるワイナリーの中で、ソアーヴェ・クラッシコとヴァルポリチェッラの両方でトレ・ビッキエーリを獲得したのはイ・カンピの他にない。3年連続でトレビッキエーリを受賞した唯一のリパッソを持つ一方、ジェイムス・サックリングによるソアーヴェ・テイスティングでは、名だたる生産者を抑えてNo.1の評価を獲得する。バーゼのスペリオーレでトレビッキエーリを獲得する離れ業も見せる。フラヴィオは全く異なるテロワールとアプローチを求めるソアーヴェとヴァルポリチェッラの地を知り尽くす存在であり、イ・カンピは真摯なワイン造りで高い評価を得る新進気鋭のワイナリーである。

カンピ・ルンギ 2016年
Campi Lunghi VT2016

格　付：DOCG アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
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
ALC.(%)：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仕立てら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オンの後、木樽で発酵～熟成までを行います。フルーツジャムや小さな赤い果実、チョコやバニラの香りに黒コショウやハーブ香がアクセントに。なめらかなタンニン、風味豊かでスケールの大きさを感じる一本。

716-003　8051084450276　〈750ml/6〉
13,500円

カンポ・チョートリ 2017年
Campo Ciotoli VT2017

格　付：DOCヴァルポリチェッラ・リパッソ スペリオーレ
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
ALC.(%)：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

「カンポ・チョートリ(小石の畑)」の名は、数千年に渡ってプ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　8051084450214　〈750ml/6〉
5,800円

ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ
Valpilicella Superiore

格　付：DOC ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ
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
ALC.(%)：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表現。
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　8051084450559　〈750ml/6〉
4,300円

カンポ・ヴルカーノ
Campo Vulcano

格　付：DOC ソアーヴェ・クラッシコ
品　種：ガルガーネガ 85%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 15%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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、魚のプリモピアット。伝統的イタリアのサラミ。

「カンポ・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・ダルポーネの丘、ソアーヴェ・クラッシコの生産地区にあるこの畑から、黄金に色づき、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ィな香りと、心地よいエキゾチックな香り。フレッシュで風味がよく、マグネシウム系のミネラルを存分に感じます。

716-103　8051084450191　〈750ml/6〉
4,600円

カンポ・アルジッラ
Campo Argilla

格　付：DOC ルガーナ
品　種：トゥルビアーナ(トレッビアーノ・ディ・ルガーナ) 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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。

「カンポ・アルジッラ(粘土の畑)」はルガーナ湖のブレッシア側の岸にあり、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。柔らかで繊細な口当たりと、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　8051084450351　〈750ml/6〉
4,300円

カンポ・バーゼ
Campo Base

格　付：DOC ソアーヴェ
品　種：ガルガーネガ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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「カンポ・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。石灰性土壌由来の柔らかく広がるミネラル。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　8051084450238　〈750ml/6〉
3,400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。

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

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、デカンター金賞獲得。食事と愉しむワインの歓びを感じる、圧倒的な実績を持つランブ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・ディ・ゴンザーガの鐘楼にちなんで名付けられた。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、伝統と芸術性を兼ね備えたロンバルディーニのワイン作りの粋が込められている。

イル・カンパノーネ ランブルスコ・セッコ

Il Campanone Lambrusco Secco

格　付：DOC レッジャーノ
品　種：ランブルスコ・サラミーノ 80%、ランブルスコ・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。はつらつと心地よくはじける泡。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　8004704000191　〈750ml/6〉
2,700円

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
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、プリモピアット、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、しっかりした辛口のフリッツァンテです。

735-316　8004704000269　〈750ml/6〉
2,700円

ランブルスコ・アマービレ

Lambrusco Amabile

格　付：DOC レッジャーノ
品　種：ランブルスコ・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　8004704000092　〈750ml/6〉
2,500円

Casaloste

カーサロステ

トスカーナ州 / パンツァーノ・イン・キャンティ

オーガニック

「小さくあること」
これが彼らの至高のワイン造り

ナポリ出身のドルシ夫妻がこの地に来たのは1993年のこと。サンジョヴェーゼのグランクリュと呼び声の高いパンツァーノ・イン・キャンティに惚れ込み、3つの斜面に広がる10haの畑を買い付け、カーサロステは創業された。「カーサロステ」はラテン語で見張塔を意味する。敷地の中心に残っていた建物で、現在はワイナリー兼自宅として使用する。
水道も通らない地で、極めて細部にまでこだわった有機栽培を創業当初から続ける。
手塩にかけた葡萄はしなやかでエレガントなタンニンと、デリケートで繊細なアロマを持つ。ヴィンテージによって葡萄の香りや味わいが異なるため、樽の使い方は毎年変わる。
一貫してまろやかさと余韻の長さを与えることを目的に、アリエ産のオークを駆使する。
栽培から醸造、販売まで一貫してドルシ夫妻が管理するため、「小さくあること」を重要とし、年産は僅か5.5万本ほど。自分たちが納得する品質と販路を守ることに誇りを持ち、ワイン造りに向き合う。

インヴェルサス 2017年

Inversus

格　付：IGTトスカーナ
品　種：メルロー90%、サンジョヴェーゼ10%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.5%
熟　成：アリエ産バリック（12%新樽、88%は2年目）で16か月、ボトルで12か月
料　理：豚肉のローストやプルーン煮、ジビエ、ハードタイプのサラミやチーズと合わせて。

良年のみ生産。ラテン語で「反転」を意味するワイン名は、三男フェデリコが内臓逆位だったことに由来。彼の指紋がラベルのモチーフです。同時にセパージュがキャンティと「反転」していることも表しています。サクランボやベリー類の香りを、甘草、黒コショウ、シナモンのスパイシーさが強調します。ビロードのような柔らかさとタンニンのバランスから、徐々に力強く、ミネラルとバルサミコの余韻へと続きます。

717-026　8023301183008　〈750ml/6〉
14,500円　※次ヴィンテージ 2018年

キャンティ・クラッシコ・グランセレツィオーネ 2017年

Chianti Classico Gran Selezione

格　付：DOCG キャンティ・クラッシコ・グランセレツィオーネ
品　種：サンジョヴェーゼ100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：15.0%
熟　成：アリエ産バリック（30%新樽、70%は2年目）で18か月
料　理：単独で、赤身の肉や熟成チーズ

完璧なバランスのとれた熟した赤い果物のブーケ、プラムとマラスキーノチェリー、甘いタバコ、リコリス、バルサミックのフィニッシュなどのスパイシーなノート。エレガントでふくよかな味わいです。まだ若いタンニンが長期熟成の可能性を示しています。長く続く余韻と包み込むようなフィニッシュで、非常に特徴的なビターチョコレートのニュアンスがあります。

717-031　8023301175002　〈750ml/6〉
13,000円　※次ヴィンテージ 2018年

キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ 2017年

Chianti Classico Riserva

格　付：DOCG キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ
品　種：サンジョヴェーゼ 95%、その他の黒葡萄（地品種）5%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.0%
熟　成：アリエ産バリックで 18か月、ボトルで 6か月
料　理：ステーキ、ジビエ、長期熟成ハードチーズ

ヴィンテージの個性を尊重しつつ、一貫してテロワールを表現することを大事にして造られています。サンジョヴェーゼ特有のブラックベリー、熟したマラスキーノチェリーやプルーンの香りと、前に出すぎないエレガントな木の香り。味わいは重厚かつビロードのようで調和が取れており、酸味と甘いタンニンのバランスが優れています。

717-011　8023301171004　〈750ml/12〉
8,500円　※次ヴィンテージ 2018年

キャンティ・クラッシコ 2018年

Chianti Classico VT2018

格　付：DOCGキャンティ・クラッシコ
品　種：サンジョヴェーゼ90%、メルロー10%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.0%
熟　成：一部をバリック、残りを300/500Lの樽で12〜14か月、ボトルで最低3か月
料　理：サラミやチーズ、白身肉のグリルと合わせると完璧ですが、どんな食事にも合う理想的な食中酒です。

新鮮なカラント、イチゴ、チェリーの香りに続いてはっきりとしたスミレの香り。サンジョヴェーゼらしい酸味に支えられた、長くエレガントなタンニンと心地よい飲み口、フルーティーな味わい。メルローを発酵させてタンクから果汁を取り出し、同じタンクへサンジョヴェーゼを入れて再発酵させる。メルローの飲み心地を活かす醸造方法を取り入れている。

717-006　8023301180006　〈750ml/12〉
5,200円　※次ヴィンテージ 2019年

クローチェ・ディ・メッツォ

トスカーナ州 / モンタルチーノ

高い標高と丁寧な畑仕事が調和
大樽ブルネッロだから描ける極上の風景

シエナの丘の中心に位置するモンタルチーノの中心部から、サンタンティモ修道院方面に2 km の位置。クローチェ・ディ・メッツォは〈道が交差する〉という意味で、元々はヴィラ・ディ・クローチェと呼ばれ、ホテルやオステリアがあった場所である。
平均標高520m（最高560m）とブルネッロの中でも特に高い位置にワイナリーと畑を持つ。モンタルチーノは現在マレンマに次いで暑いエリアになっているが、高い標高と南にそびえるアミアータ山からの冷たい風が吹き付けることで、葡萄は健やかに成熟する。
畑は無農薬栽培で除草剤も使用せず、毎日の畑仕事を通して状態を管理する。元々のタンニンの荒々しさに加えて、テロワールに育まれた高い酸が、長期熟成を可能にする質の高いサンジョヴェーゼ・グロッソを生む。
すべてのワインは天然酵母を用いて昔ながら32hlの大樽で熟成される。スタイルは崩さないが醸造設備や樽、収穫のアプローチなどは常にブラッシュアップすることで、変わらないブルネッロの伝統を守り続ける。

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ 2012年
Brunello di Montalcino Riserva 2012

格　付：DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
品　種：サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.5%
熟　成：スラヴォニア産とアリエ産の 32hl/25hlの
料　理：大樽で最低36か月。瓶熟8か月以上
赤身の肉、焼き肉、猟肉、熟成チーズ

標高520mにある単一畑「ヴィッラ・デラ・クローチェ」。雨が少なく非常に乾燥したヴィンテージ。収穫は9月最終週。デリケートで魅力的な香りが立ちのぼります。森のベリー、押し花のバラ、タバコ、革、野生のハーブの香り。香りと同様に、エレガントな口当たりはマラスカチェリー、野生のラズベリー、挽いたクローブ、磨かれたタンニンで縁取られています。酸味がバランスをもたらします。直線的かつ繊細さを持ち合わせた味わいです。WE91pts。

746-004　4582299501278　〈750ml/6〉
24,000円

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ 2015年
Brunello di Montalcino Riserva 2015

格　付：DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
品　種：サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.0%
熟　成：スラヴォニア産とアリエ産の 32hl/25hlの
大樽で最低36か月。瓶熟8か月以上
料　理：赤身の肉、焼き肉、猟肉、熟成チーズ

糖度と酸のバランスに優れた葡萄が収穫できたヴィンテージ。収穫は10月1週目。活気に満ちた香りは、バイオレット、なめし革、トリュフが先導し、狩猟肉の香りが加わります。滑らかで直線的な口当たりは、チェリー、ブラッドオレンジ、スターアニスの味わいを思い出させ、引き締まった細かいタンニンで縁取られています。塩味のニュアンスがアフターを締めくくります。WE91pts。

746-003　8032636103758　〈750ml/6〉
22,000円

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

格　付：DOCGブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
品　種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：13.5%
熟　成：スラヴォニア産とアリエ産の32hlの大樽で
最低24か月。瓶熟8か月以上
料　理：ロースト、焼き肉、猟肉、熟成チーズ

濃いルビーレッド、ブーケにはスパイスや森の果実の強いヒントがあり、新鮮な香りが広がります。味わいはフルボディでありながら酸と気高いタンニンが特徴で、長い余韻が感じられます。

746-002　8032636100757　〈750ml/6〉
11,000円

ロッソ・ディ・モンタルチーノ
Rosso di Montalcino

格　付：DOCロッソ・ディ・モンタルチーノ
品　種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%
タイプ：赤・辛口・ミディアムボディ
ALC.(%)：13.0%
熟　成：スラヴォニア産の大樽で10か月。瓶熟4か月以上
料　理：赤身の肉、焼き肉、猟肉、熟成チーズ

濃いルビーレッドの色を持ち、ブーケには赤いベリーの豊かな香り、ジャムの甘い香り、そしてほのかなタバコのニュアンスが広がります。味わいは驚くほど新鮮でありながらも構造がしっかりしており、口に広がる風味は独特で魅力的です。さらに、その後に感じる塩味がワインに深みを与え、余韻は長く持続します。

746-001　8032636101754　〈750ml/6〉
6,000円

TENUTA FRIGGIALI

チェントラーニ

トスカーナ州 / モンタルチーノ

ペルーソ・チェントラーニ家が所有するテヌータ・フリッジャーリ葡萄園。フリッジャーリはラテン語で「風の強い野原」を意味し、風通しがよく涼しい区画にワイナリーを構える。
畑はモンタルチーノの南西側に位置し、トスカーナ人であれば誰もが郷愁を覚える糸杉、何世紀も昔のヴィラや城が点在する平野を見渡せる。
土壌はガレストロで砂はあまりなく、地中海性気候ながら風が吹くことで全体的に冷涼となり、酸味が引き締まった葡萄が取れる。この土地に根付く伝統的なスタイルで、クラシカルなブルネッロを醸す。

テヌータ・フリッジャーリ ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
Tenuta Friggiali Brunello di Montalcino

格　付：DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
品　種：サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.0%
熟　成：スラヴォニア産大樽 36か月、ボトル12 か月
料　理：肉料理、ジビエ、ハードタイプのチーズと
合わせて

長期熟成が可能なクラシカルなブルネッロ。ベリー系の、豊かで力強く、洗練された香りが非常に長く続きます。ビロードのようなタンニンとまろやかで柔らかなストラクチャーのフルボディで、土壌由来のミネラルと、樽由来の杉とタバコのアロマが感じられます。

718-007　8012738000049　〈750ml/6〉
8,500円

テヌータ・フリッジャーリ ロッソ・ディ・モンタルチーノ
Tenuta Friggiali Rosso di Montalcino

格　付：DOC ロッソ・ディ・モンタルチーノ
品　種：サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.5%
熟　成：スラヴォニア産オーク樽 6か月、ボトルで6 か月
料　理：各種肉類、豚や猪の串焼きやロースト、サラミやチーズ類と抜群の相性です。

樹齢の若い葡萄を使い、昔ながらの手法で造られたワイン。ボトルでの熟成も可能です。
フレッシュな果実と花の香り、味わいはエレガントな中にバランスの良いストラクチャーがあり、しっかりとした酸が全体を引き立てています。

718-002　8012738000056　〈750ml/6〉
4,400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。

CASALE DEL GIGLIO

カザーレ・デル・ジリオ
ラツィオ州 / アグロポンティーノ〉
[EQUALITAS/SQNPI]

サステナブル

ワイン未開の地で創る イタリアワインの新しい伝統

A wine frontier where the revolution was born

ワイン未開の地を開拓し、銘醸地に変貌させた先駆者

「イタリアのワイン造りの将来は、伝統的な葡萄品種のイメージを強固にすることに頼るだけでなく、未だポテンシャルが知られていないエリアにおいてこそ、適切な葡萄と醸造方法を選び、適正な価格の中で、トップ・クオリティのワインを造ることにかかっている。」（当主アントニオ氏）
カザーレ・デル・ジリオは、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。
海から10kmと程近い海洋性気候。日照が豊富で水はけのよい砂質、粘土、泥土で構成された土壌。アントニオ氏の代となった1985年に大規模な土壌分析を行い、葡萄を植えられたことのない「フロンティア」といえるこの地のテロワールが、ボルドー、カリフォルニア、ボルゲリなど、世界的な銘醸地と近しいことと判明。同年に60種以上の国際品種・地場品種を植樹することからワイナリーの挑戦は始まった。
厳しい品質基準をクリアした品種のみをボトリングしリリース。高品質ワインを探し求めていた地元ローマの星付き店での採用をきっかけに、ラツィオを代表する生産者の座へ瞬く間に駆け上がった。

国際/地場品種の両方で醸すテロワールのワイン

国際品種でワインスペクテイター、ワインエンスージアスト、ジェイムスサックリングなどの英米評価機関で高い評価を獲得したカザーレ・デル・ジリオ。2000年以降にはイタリア地品種回帰の流れもあり、地品種でのワイン造りにも取り組む。いずれも〈未だポテンシャルが知られていないエリア〉と言えるポンツァ島、アンツィオ、オレヴァーノ・ロマーノである。
ポンツァ島は本土から50km、ティレニア沖に位置する火山が隆起して出来た小島で、イスキア島から移植されたビアンコレッラを、果皮と共に醸す独自の醸造製法が根付いている。
アンツィオは本土の海岸沿いの地域で、海から1kmと近く、僅かな区画ながら接ぎ木をしていない樹齢70年を超えるベッローネが植えられている。
オレヴァーノ・ロマーノは内陸の丘陵地帯で、火山性土壌の斜面にチェサネーゼが育てられる。
いずれの地場品種もガンベロ・ロッソのトレ・ビッキエーリの連続獲得やデカンタで90点超えを獲得する。国際品種/地品種を問わず、テロワールのワインを造るワイナリーとして、広く実力を認められている。

オーナーとエノロゴの二人三脚は1985年に始まった

カザーレ・デル・ジリオのエノロゴは、トレンティーノ出身のパオロ氏。アントニオ氏のビジョンとパオロ氏の技術が結びつくことで、新しい品種の導入や、伝統的なラツィオ州のワイン造りとは一線を画す独自のアプローチを確立することに成功している。
出会いは1985年の地質調査に遡る。アントニオ氏がアグロ・ポンティーノの可能性を探るため、トレンティーノ州のサン・ミケーレ・アッラーディジェ農業学校に土壌分析を依頼。このプロジェクトグループに参加したのが学生だったパオロ氏であった。
調査をきっかけに二人は信頼関係を築き、パオロ氏はエノロゴとして迎え入れられた。その後、アグロ・ポンティーノをイタリア国内外で注目されるワイン産地に押し上げるための革新的なワイン造りを推進。このパートナーシップは現在まで続いている。
尚、アントニオ氏とパオロ氏はお互いに息子がおり、先に成人したパオロ氏の息子はトレンティーノでエノロゴとしてのキャリアをスタートしている。次世代への継承があるか注目したい。

マテル・マトゥータ 2017年

Mater Matuta VT2017
格　付：IGT ラツィオ・ロッソ
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
ALC.(%)：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、スミレ、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。き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　8003565000272　〈750ml/6〉
13,000円

ラディックス

Radix
格　付：IGT ラツィオ・ビアンコ
品　種：ベッローネ100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：14.0%
熟　成：シュールリーで2年。アンフォラ熟成を経てボトルで6か月。
料　理：エビのタリオリーニ、アンチョビとボッタルガのスパゲティ

ラディックスはラテン語で〈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ンツィオの地で、接ぎ木なしの葡萄の樹から作られた最上級のベッローネです。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℃でマセラシオン、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、タンニンが見事な偉大なワインです。〈限定品〉

720-110　8003565000487　〈750ml/6〉
15,000円

カベルネ・ソーヴィニヨン
Cabernet Sauvignon

格　付：IGT ラツィオ・ロッソ
品　種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：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。

低収穫量の熟したカベルネソーヴィニョン種を使用。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、カシスなどのフルーツに続いてバルサミコ、ジュニパーや苔等、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　8003565000197　〈750ml/6〉
5,200円

マティディア
Matidia

格　付：IGT ラツィオ・ロッソ
品　種：チェサネーゼ・ダッフィーレ 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：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・アマトリチャーナ、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、葡萄畑は海抜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へと繋がり、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　8003565000470　〈750ml/6〉
4,600円

シラーツ
Shiraz

格　付：IGT ラツィオ・ロッソ
品　種：シラー 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：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。

シラーツは、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収めた品種です。完熟し、健全な葡萄のみ使用。スミレの花のニュアンスのある深いルビーレッドのワイン。ブラックカラント、ブルーベリー等の黒系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シーさを引き立て、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ツの街の名から。

720-002　8003565000173　〈750ml/6〉
3,800円

プティ・ヴェルド
Petit Verdot

格　付：IGT ラツィオ・ロッソ
品　種：プティ・ヴェルド 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：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、マートル、ジュニ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　8003565000180　〈750ml/6〉
4,200円

チェサネーゼ
Cesanese

格　付：IGT ラツィオ・ロッソ
品　種：チェサネーゼ・ダッフィーレ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.5%
熟　成：12か月樽熟成
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。

チェサネーゼは、収穫量が少なく、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ーノチェリーの香りに始まり白胡椒、黒胡椒、スミレのスパイシー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　8003565000456　〈750ml/6〉
3,200円

アルビオーラ
Albiola

格　付：IGT ラツィオ・ロザート
品　種：シラー 85%、サンジョヴェーゼ 15%
タイプ：ロゼ・辛口
ALC.(%)：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、アルビ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℃で数時間コールドマセレーション。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　8003565000241　〈750ml/6〉
3,600円

ファロ・デッラ・グアルディア
Faro della Guardia

格　付：IGT ラツィオ・ビアンコ
品　種：ビアンコレッラ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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ビアンコレッラ。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。

720-108　8003565000203　〈750ml/6〉
8,200円

アンティウム
Anthium

格　付：IGT ラツィオ・ビアンコ
品　種：ベッローネ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：14.0%
熟　成：ステンレスタンクやVTGによっては大樽
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。ブイヤベースに似た味わいのパスタ入りトマトスープ）

海に近い砂質土壌の畑で収穫した樹齢70年の自根のベッローネを使用。果皮とマセラシオン、ソフトプレス後に18-20℃で約10日間天然酵母による自然発酵。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　8003565000210　〈750ml/6〉
4,500円

プティ・マンサン
Petit Manseng

格　付：IGT ラツィオ・ビアンコ
品　種：プティ・マンサン 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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、アクアパッツァ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。果汁が少なく、晩秋に収穫します。その分糖分が最も濃縮されており、この過程はフランス語でパッセージと呼ばれています。コールドマセラシオンの後ソフトプレスし、14-16℃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。口に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　8003565000319　〈750ml/6〉
4,000円

ヴィオニエ
Viognier

格　付：IGT ラツィオ・ビアンコ
品　種：ヴィオニエ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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良く合います。

このワインは充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。コールドマセラシオンの後ソフトプレスし、17-18℃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　8003565000029　〈750ml/6〉
3,800円

シャルドネ
Chardonnay

格　付：IGT ラツィオ・ビアンコ
品　種：シャルドネ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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。

密植した区画から9月初旬に収穫します。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　8003565000142　〈750ml/6〉
3,500円

ソーヴィニヨン NEW
Sauvignon

格　付：IGT ラツィオ・ビアンコ
品　種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：13.0%
熟　成：ステンレスタンクで翌年まで
料　理：シーフードのリゾットやオムレツに

光に敏感なアロマ成分を守るために葡萄の葉を残す。澄んだ麦わら色。強くフレッシュな香りで、セージやイラクサのニュアンスが感じられます。フレッシュで非常にミネラル感があり、火打ち石のような風味が特徴。しっかりとした構造を持つ辛口です。

720-107　8003565000159　〈750ml/6〉
3,500円

サトリコ
Satrico

格　付：IGT ラツィオ・ビアンコ
品　種：シャルドネ 40%、ソーヴィニヨン・ブラン 40%、トレッビアーノ・ジャッロ 20%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：13.0%
熟　成：ステンレスタンクで翌年まで
料　理：前菜や魚介料理に特によく合います。

ワインの名前は、古代ローマ時代の都市サトリク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　8003565000234　〈750ml/6〉
3,300円

ベッローネ
Bellone

格　付：IGT ラツィオ・ビアンコ
品　種：ベッローネ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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　8003565000463　〈750ml/6〉
3,000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。

DIVERSITAS

ディヴェルシタス

サステナブル

アブルッツォ州 / ロレート・アプルティーノ
SQNPI

「アブルッツォワインの聖地」
R.パーカーが認めた名手の多様性へのメッセージ

傑出した生物多様性を誇る「緑の州」アブルッツォ。欧州に生息する動植物の75%に及ぶ種が、この地の公園と山脈、130kmに渡る海岸で保護される。
ヴァレンティーニを擁し、トラーノヌォヴォと並んで「アブルッツォワインの聖地」と称されるロレートアプルティーノの地。ロバート・パーカーが「味わいと価格のバランスに優れた生産者」と評する生産者タラモンティが、新たに手掛けるワイン「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未来への希望と、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る。

ラ・レプレ 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
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
ALC.(%)：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く合います。

ラ・レプレ（イタリア野ウサギ）は、イタリア中南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、生き生きとしてエレガントな味わいにオーク由来のスパイス。

792-009　8032793151616　〈750ml/12〉
1,900円

イル・ルーポ サンジョヴェーゼ
Il Lupo Sangiovese

格　付：IGT テッレ・ディ・キエーティ
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：34hlの大樽で3か月
料　理：狩猟肉。塩漬け肉、シチュー、羊のフレッシュチーズとよく合います。

イル・ルーポ（イタリアオオカミ）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　8032793151630　〈750ml/12〉
1,900円

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
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
ALC.(%)：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　8032793151623　〈750ml/12〉
1,900円

ロルソ ペコリーノ
L'orso Pecorino

格　付：DOC アブルッツォ
品　種：ペコリーノ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：13.0%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：サーモン、サッとグリルした魚、野菜の天ぷら、牡蠣、ムール貝の詰め物のオーブン焼き、寿司によく合います。

ロルソ（アペニンヒグマ）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、ジネストラやジャスミンの強い香り。優しいフレッシュな酸味。

792-108　8032793151654　〈750ml/12〉
1,900円

イル・ポルポ ピノ・グリージョ
Il Polpo Pinot Grigio

格　付：DOC アブルッツォ
品　種：ピノ・グリージョ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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が特徴です。

792-109　8032793151647　〈750ml/12〉
1,900円

ポッジョ・ドラゴーネ ロッソ スクリュー
Poggio Dragone Rosso

格　付：IGT テッレ・ディ・キエーティ
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
ALC.(%)：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：茄子のパ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。

スミレ色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でクラシックな赤ワインとなっています。

792-008　8032793150077　〈750ml/12〉
1,700円

ポッジョ・ドラゴーネ ビアンコ スクリュー
Poggio Dragone Bianco

格　付：IGT コッリーネ・ペスカレージ
品　種：トレッビアーノ 85%、シャルドネ 15%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：12.5%
料　理：牡蠣や貝類ととても良く合います。カプレーゼ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。その後ボトリングし、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をしています。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　8032793150084　〈750ml/12〉
1,700円

CANTINA DI SOLOPACA

カンティーナ・ディ・ソロパーカ
カンパーニア州 / ソロパーカ

BIBENDAイタリア最優秀醸造家受賞！
地元ナポリのピッツェリア御用達ワイン

新進気鋭のエノロゴ、ヴィンチェンツォ・メルクリオ氏。監修した3つのワイナリーで同年にトレビッキエーリを獲得するなど、葡萄とテロワールへの深い造詣を持つ。BIBENDA2023で初めて最優秀醸造家賞を獲得し、GAMBERO ROSSO 2024ではカンティーナ・ディ・ソロパーカに初のトレビッキエーリをもたらした。ワイナリーはナポリから車で凡そ1時間の距離にある同名のコムーネで1966年に設立。年に一度の葡萄祭フェスタ ·デルーヴァが有名で、葡萄をこよなく愛する人々が集う協同組合である。
畑は標高200-400mのなだらかで美しい波を描く丘の上に点在。火山性土壌由来のミネラル豊富な土壌を持ち、地形に恵まれ内陸ながら地中海の風が届く稀有なテロワール。元々は自分たちで楽しめるようにワインを造っていたが、ナポリのピッツェリアがその質のすばらしさを広めたことをきっかけに瓶詰めを開始。現在カンパーニア州最大の協同組合となっている。

カッレーゼ アリアニコ・リゼルヴァ 2019年
Carrese Aglianico Riserva VT2019

格　付：DOC サンニオ・アリアニコ・リゼルヴァ
品　種：アリアニコ 100%
タイプ：赤・やや辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.0%
熟　成：スラヴォニア産大樽とバリックで約24か月
料　理：赤身肉、ジビエなど、肉類との相性は抜群です。

「カッレーゼ」とはナポリ方言で「馬車の引き手」のこと。かつては馬車にワインを載せて運んだことへのオマージュとして名付けられました。畑はソロパーカのサブゾーンの地域、タブルノ・カンポサウロ州立公園内、海抜250～300mの石灰粘土質の斜面にあります。熟した赤い果実やジャムにスパイスが感じられる、複雑で心地よい香り。味わいは力強さの中に品の良いタンニンが感じられます。

709-003　8005372500440　〈750ml/12〉
3,300円

サンニオ・アリアニコ・ブラックラベル
Sannio Aglianico Black Label

格　付：DOC サンニオ・アリアニコ
品　種：アリアニコ 100%
タイプ：赤・やや辛口・フルボディ
ALC.(%)：13.5%
熟　成：スラヴォニア産80hlオーク樽最低18か月
料　理：赤身肉、ジビエ、ハードタイプのチーズ

手摘み収穫後すぐに除梗破砕し、温度管理したステンレスタンクでアルコール発酵。マセラシオン中、適時ルモンタージュします。ソフトプレスし、80hlのスラヴォニア産オークの大樽で最低18か月熟成、ボトリングしてからも熟成を続けます。苺やラズベリーなどの赤い小さな完熟果実の心地よい香りとスパイスの香り。味わいはドライでバランスが良く、なめらか。

709-002　8005372601369　〈750ml/12〉
2,200円

アリアニコ
Aglianico

格　付：IGT ベネヴェンターノ
品　種：アリアニコ 100%
タイプ：赤・やや辛口・ミディアム
ALC.(%)：12.5%
熟　成：80hlスラヴォニア産オークの大樽で、最低6か月熟成
料　理：ジビエ、赤身肉、セミハードタイプチーズ

10月に手摘みした葡萄を除梗し、ソフトプレスします。約10日間、ルモンタージュしながらマセラシオン。温度管理したステンレスタンクにてアルコール発酵し、80hlのスラヴォニア産オークの大樽で、最低6か月熟成。イチゴやラズベリーなどの赤い完熟フルーツやスパイスの心地よい香り。味わいはドライで調和がとれ、滑らかな舌触りです。どんな料理にも合わせやすいワインです。

709-001　8005372430105　〈750ml/12〉
1,600円

ロッソ・ベネヴェント
Rosso Benevento

格　付：IGT ベネヴェンターノ
品　種：サンジョヴェーゼ、アリアニコ
タイプ：赤・やや辛口・ミディアム
ALC.(%)：12.0%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：肉、チーズ、サラミ、アンティパストとの相性が良いです。

色調は明るいラズベリーレッド。良く熟した赤系果実、ラズベリーやワイルドベリーなどの香りにカンゾウやリコリスなど果実由来のスパイスなニュアンス。大ぶりの赤い花も感じる。アタックはスムースで豊か。果実味は強く出ているがドライで調和のとれたピロードのようなテクスチャーが毎日の食卓を華やかに彩る。

709-006　8005372401150　〈750ml/12〉
1,500円

オリア・フィアーノ
Oria Fiano

格　付：DOP サンニオ・フィアーノ
品　種：フィアーノ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：13.5%
熟　成：ステンレスタンクで約6か月
料　理：食前酒として、また繊細な魚介のプリモピアット、白身肉、ソースで和えたパスタ

フィアーノは最も歴史が古く、かつカンパーニャを代表する品種の一つです。畑はソロパーカのサブゾーン、タブルノ・カンポサウロ州立公園内、海抜150～350mの石灰粘土質の斜面にあります。除梗後ソフトプレスし、クリオマセラシオンの後アルコール発酵。フローラルでフルーティな香りに、野生の草のようなグリーンノート。ドライでオイリー、バランスが取れた味わいです。

709-103　8005372265516　〈750ml/12〉
3,000円

サンニオ・ファランギーナ・ブラックラベル
Sannio Falanghina Black Label

格　付：DOC サンニオ・ファランギーナ
品　種：ファランギーナ 100%
タイプ：白・やや辛口
ALC.(%)：13.5%
熟　成：ステンレスタンクで翌年3月中旬から下旬まで
料　理：前菜、魚のプリモ、白身肉のパスタや魚と野菜のグリル、モッツァレッラチーズ

除梗後ソフトプレス、約1か月クリオマセラシオンした後アルコール発酵。
トロピカルフルーツの豊かな香りと、特徴的な花の香り。味わいはさわやかでドライ、バランスが良く、余韻は長め。

709-102　8005372601383　〈750ml/12〉
2,200円

ファランギーナ
Falanghina

格　付：IGT ベネヴェンターノ
品　種：ファランギーナ 100%
白・やや辛口
タイプ：12.5%
ALC.(%)：ステンレスタンクで4か月
料　理　魚を使った前菜や、パスタ、スープ、リゾット
：甲殻類や貝類、魚や野菜のグリル

ファランギーナはベネヴェントの土着品種です。ソフトプレス、クリオマセラシオンを経て約20日間モストと果皮を接触させたのちアルコール発酵。
トロピカルフルーツや黄色い花の香りとフレッシュでフルーティ、ドライな味わいです。

709-101　8005372230002　〈750ml/12〉
1,600円

ビアンコ・ベネヴェント
Bianco Benevento

格　付：IGT ベネヴェンターノ
品　種：ファランギーナ、トレッビアーノ
タイプ：白・やや辛口
ALC.(%)：12.0%
料　理：ステンレスタンク
魚を使った前菜や、パスタ、スープ、
リゾット、甲殻類や貝類、魚や野菜のグリル

濃い輝きのあるイエロー。土地の暖かさを感じるようなパワフルな果実香に、黄色いお花のニュアンスがプラス。アタックはふくよかでとても強く、肉厚で噛めるようなテクスチャー。心地よい酸味がこのワインを底上げしている、コストパフォーマンスに優れた1本。現地の名産でもあるタコを使った料理と楽しみたい白ワイン。

709-106　8005372200159　〈750ml/12〉
1,500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。

GRIFO

クリフォ
プーリア州 / ルーヴォ・ディ・プーリア
EQUALITAS

サステナブル

世界遺産カステル・デル・モンテが見守る地で エレガンス溢れるワインを醸す協同組合

クリフォは、ルーヴォ・ディ・プーリアにワイナリーを置く1960年に設立された協同組合。世界遺産である〈カステル・デル・モンテ〉から20kmとほど近く、石灰を多く含む土壌と標高300m～500mが冷涼さをもたらすエリアDOCカステル・デル・モンテを中心に畑が広がる。
1,200を超える葡萄栽培家たちが、1200haの葡萄畑を管理する〈平均1人1ヘクタール〉。気候を活かし、最大で10月までゆっくりと健やかに成熟させる葡萄を、各栽培家が細心の注意を払って育てる。
新たな世代へのワイン造り継承のため、2024年にEQUALITAS 認証を取得した。ワイン生産における社会的、環境的、経済的な持続可能性を証明するものである。

ネーロ・ディ・トロイアの本質を貫くワイン造り

プーリア州に根付く地場品種に特化してワイン造りを続ける。中でも熟成で花開くことから高貴品種といわれるネーロ・ディ・トロイアを最重要品種と位置付ける。早くから楽しめるエントリーラインから、DOCGのリゼルヴァまで幅広くラインアップする。
「ベストイタリアワインの一つ。圧倒的な果実味と品のある柔らかさが見事に調和。ネーロディトロイアの一つの完成形である」と、ルカ・マローニが賛辞を送ったのは、IGTのネーロ・ディ・トロイア。クリフォのワインは総じて評価高く、特に2010年代の大規模な醸造設備刷新と低収量化が奏功し、プーリアにこの醸造所ありと言わしめている。
ネーロ・ディ・トロイアの起源は諸説あるが、古代トロイ戦争の英雄ディオメデスがこの品種を〈勝利と不屈の象徴〉としてプーリアに持ち込んだとされる。この神話的な背景が、ネーロ・ディ・トロイアに歴史的な価値と誇りを与えている。

ネーロ・ディ・トロイア ダブルマグナム 2013年

Nero di Troia Double Magnum VT2013
格　付：IGT プーリア
品　種：ネーロ・ディ・トロイア 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.0%
熟　成：オーク樽で6か月、瓶熟最低9年
料　理：ソーセージと豆のシチュー、ラムや仔豚のローストなど肉料理、ハードタイプのチーズ
10月末、完熟を待って手摘み収穫した葡萄をソフトプレスし、マセラシオン。スミレ、ブラックベリー、チェリー、キイチゴなどの小さな果実の香りに、品種特有のキナの樹皮や黒鉛、スパイスやタバコのニュアンス。暖かみのあるしっかりとした味わいで、なめらかでエレガントなタンニンからトーストと果実の余韻へと続きます。〈限定品/木箱入り〉

729-052　8003698000965　〈3000ml/1〉
18,000円

アウグスターレ 2017年

Augustale VT2017
格　付：DOCG カステル・デル・モンテ・ネーロ・ディ・トロイア リゼルヴァ
品　種：ネーロ・ディ・トロイア 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.0%
熟　成：樽(2年目)と80hl大樽で12か月、ボトルで6か月
料　理：羊肉のラグーを添えたパスタ、トリッパ、ソーセージのグリル、ポークチョップなど
紀元前1200年、トロイア戦争の英雄ディオメデスによってこの地にもたらされたと言われるネーロ・ディ・トロイアの特性を最大限に表現したフラッグシップワイン。樹齢30年以上の葡萄を手摘みし、房選りしたものをソフトプレスし醸造します。ブルーベリー、ブラックチェリーのコンポート、スミレ、丁子、クミンシード、黒胡椒、ビターチョコとほのかな土の香り。ふくよかな果実味でなめらかなタンニンから余韻に黒い果実。

729-024　8003698001306　〈750ml/6〉
4,600円

テッレ・デル・クリフォ ネーロ・ディ・トロイア
Terre del Crifo Nero di Troia

格　付：IGT プーリア
品　種：ネーロ・ディ・トロイア 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.0%
熟　成：オーク樽で6か月、ボトルで数か月
料　理：トマトソース、肉のグリル、干し肉、馬肉のシチュー、熟成カネストラート・チーズ。

石灰を多く含むムルジア丘の畑から収穫した葡萄を選果。朱色に近いルビーレッド。熟した果実、特に赤と黒のチェリーが前面にあります。なめらかなタンニンと爽やかな口当たりが、このワインにバランスのとれた印象を与え、バルサミコ風味の余韻が長く続きます。

729-019　8003698001924　〈750ml/6〉
2,800円

ネーロ・ディ・トロイア
Nero di Troia

格　付：IGT プーリア
品　種：ネーロ・ディ・トロイア 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.0%
熟　成：バリックで6か月、ボトルで6か月
料　理：羊肉のラグーを添えたパスタ、トリッパ、ソーセージのグリル、ポークチョップ

10月末、完熟を待って手摘み収穫した葡萄をソフトプレスし、マセラシオン。厳選酵母を加えて赤ワイン醸造します。スミレ、ブラックベリー、チェリー、キイチゴなどの小さな果実の香りに、品種特有のキナの樹皮や黒鉛、スパイスやタバコのニュアンス。暖かみのあるしっかりとした味わいで、なめらかでエレガントなタンニンからトーストと果実の余韻へと続きます。

729-051　8003698001399　〈750ml/12〉
2,000円

カステル・デル・モンテ・ロッソ
Castel del Monte Rosso

格　付：DOC カステル・デル・モンテ・ロッソ
品　種：ネーロ・ディ・トロイア、モンテプルチャーノ
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：12.5%
熟　成：ボトルで数か月間
料　理：牛肉、羊肉の料理やチーズ
ピッツァ、パスタ、ハンバーグ、シチュー

品種ごとに完熟したタイミングで手摘み収穫した葡萄をソフトプレスし、マセラシオン後発酵。
フレッシュなアマレーナチェリーなどの赤いフルーツの香りとしっかりとした飲み口ながらバランスよく飲みやすい味わい。

729-046　8003698001474　〈750ml/12〉
2,000円

サンジョヴェーゼ
Sangiovese

格　付：IGT プーリア
品　種：サンジョヴェーゼ 100%
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：シャルキュトリと味付けチーズの盛り合わせ
パッパルデッレのミートソース添えやイノシシの煮込みとドライトマト添え

ルビーレッド、ブーケはブラックチェリー、チェリー、アイリスの特徴的なアロマで生き生きとしており、トマトの葉とドライハーブの香りが加わります。タンニンのテクスチャーがはじけると同時になめらかで、酸がこのワインにバランスのとれた性質を与えています。

729-017　8003698002211　〈750ml/12〉
2,000円

カステル・デル・モンテ・ロザート
Castel del Monte Rosato

格　付：DOC カステル・デル・モンテ・ロザート
品　種：ボンビーノ・ネーロ 100%
タイプ：ロゼ・辛口
ALC.(%)：11.5%
熟　成：ステンレスタンクでシュールリー2か月、ボトルで2か月
料　理：アックアサーレ、パンと野菜やムール貝のスープ、ドライトマトのパスタ、魚のスープ

手摘み収穫した葡萄をその日のうちに除梗破砕し、クリオマセラシオン。フリーランのモストを集めてステンレスタンクで白ワイン発酵します。チェリー、木イチゴ、アプリコット等酸味を感じる果物と赤いゼラニウムの香り。ほのかな甘さと酸、アルコール由来のフレッシュさのバランスが良く、フルーティな余韻へとつながります。

729-203　8003698001467　〈750ml/12〉
2,000円

テッレ・デル・クリフォ ヴェルデカ
Terre del Crifo Verdeca

格　付：IGT プーリア
品　種：ヴェルデカ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：12.0%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：魚介と野菜のスープ、カラマリ・フリットなど

ムルジェに流れる川を臨む斜面に広がる畑から。緑色がかった麦わら色。ジャスミン、ベルガモット、パイナップルの豊かな香りが立ち込めます。口に含むと爽やかな酸味と柑橘系の香りが広がり、フィニッシュにはミネラルが感じられます。

729-103　8003698002174　〈750ml/6〉
2,800円

カステル・デル・モンテ・ビアンコ
Castel del Monte Bianco

格　付：DOC カステル・デル・モンテ・ビアンコ
品　種：バンパヌート、ボンビーノ・ビアンコ
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：11.5%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：魚料理、貝と豆のスープ、ハーブ入りオムレツ、野菜ソースのクスクス、ポテトとソラマメを添えたタコ

地品種二つをブレンドすることで、レアな味わいのワインを造りだしました。手摘み収穫した葡萄をその日のうちにソフトプレスし、低温で清澄後、培養酵母を加えてアルコール発酵します。アプリコットや白桃の濃厚な香りの中に、モクレンやエニシダの花の繊細なニュアンス。柑橘系とハーブのフレッシュな味わいと、ミネラル感のある長い余韻。

729-137　8003698001450　〈750ml/12〉
2,000円

クリフス・メトトドクラシコ パドセ アニヴァサリオ
Crifs Metodo Classico Pas Dose

格　付：VdT ヴィーノ・スプマンテ
品　種：ボンビーノ・ビアンコ100%
タイプ：白・辛口・発泡性
ALC.(%)：12.0%
料　理：スパゲッティマリナーラ、手長海老のリゾット、ロブスターのリングイネ、海老のタルタルを添えたイカ墨のリゾット。ハードチーズ、バッファローモッツァレラチーズ。

鮮やかな麦わら色。黄色い果実、ヘーゼルナッツ、フレッシュで生き生きとした香り。口に含むと、クリーミーでありながら、フレッシュで焼きたてのパンと柑橘類のニュアンスがあります。後味は柔らかく、甘いアーモンドを思わせます。

729-315　8003698002198　〈750ml/6〉
5,000円

クリフス・ロゼ スプマンテ・エクストラドライ
Crifs Spumante Extra Dry Rose

格　付：VdT ヴィーノ・スプマンテ
品　種：ボンビーノ・ネーロ 100%
タイプ：ロゼ・エクストラドライ・発泡性
ALC.(%)：11.5%
料　理：野菜のタルト、ジャガイモとピーマンのオーブン焼き、赤玉ねぎのオムレツ、ハマグリやアサリなど貝類のパスタ

手摘み収穫した葡萄をソフトプレスし、清澄したモストに酵母を加え低温発酵で醸造したベースワインをオートクレーブで再発酵。
イチゴ、ゼラニウムの赤い花などの繊細な香り。
適度なミネラルを感じシャキッとした印象で、フルーティさを感じる後味です。

729-311　8003698001580　〈750ml/6〉
2,700円

クリフス スプマンテ・エクストラドライ
Crifs Spumante Extra Dry

格　付：VdT ヴィーノ・スプマンテ
品　種：ボンビーノ・ビアンコ 100%
タイプ：白・エクストラドライ・発泡性
ALC.(%)：11.5%
料　理：食前酒、マグロのタルタル、リコッタチーズのオムレツ、フレッシュトマトのカプレーゼ、クワットロフォルマッジのピッツァがお勧めです。

手摘み収穫した葡萄をソフトプレスし、清澄したモストに酵母を加え低温発酵で醸造したベースワインをオートクレーブで再発酵。
切りたての完熟リンゴのフレッシュな香り。わずかに甘みを感じるすっきりとしたドライな味わい。適度な酸がバランスを取り、全体的な調和をもたらします。

729-310　8003698001573　〈750ml/6〉
2,700円

ロッソ・レ・ヴィオーレ スクリュー
Rosso Le Viole

格　付：VdT ヴィーノ・ロッソ
品　種：ネーロ・ディ・トロイア 60%
サンジョヴェーゼ 40%
タイプ：赤・辛口・ライト
ALC.(%)：11.5%
料　理：和洋中なんにでもよく合う味わいです。

ソフトプレスしマセラシオン。酵母を加えて発酵。
ベリー系の香りと味わい。心地よく適度なタンニンを感じ、軽快で飲みやすい。

729-009　8003698000491　〈1500ml/6〉
OPEN

ビアンコ ラ・メラーラ スクリュー
Bianco La Melara

格　付：VdT ヴィーノ・ビアンコ
品　種：バンパヌート 60%、トレッビアーノ 40%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：11.0%
料　理：各種前菜、パスタ料理、甲殻類や魚料理によく合います。柑橘を搾った料理、和食に。

手摘み収穫した葡萄をソフトプレス、モストを低温のステンレスタンクで発酵します。ワイルドフラワー、プラム、リンゴやハーブのフレッシュでデリケートな香り。フルーティな味わいでほのかに杉のような香りから、柑橘系とミネラルを感じる余韻へと変わります。

729-109　8003698000484　〈1500ml/6〉
OPEN

ネーロ・ディ・トロイア ブラック・イン・チューブ
Nero di Troia Bag in Tube

格　付：IGT プーリア
品　種：ネーロ・ディ・トロイア、アリアニコ
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.0%
熟　成：オーク樽で6か月
料　理：ソーセージと豆のシチュー、ラムや仔豚のローストなど肉料理、ハードタイプのチーズ

手摘み収穫した葡萄をソフトプレスし、マセラシオン。厳選酵母を加えて赤ワイン醸造します。
桑の実、チェリー、キイチゴなどの小さな果実の香り。
快活でしっかりとしておりまろやか、なめらかなタンニンがエレガント。香りと同じ印象のまま、心地よく果実の余韻が続きます。

729-053　8003698000545　〈3000ml/6〉
6,100円

ボンビーノ・ビアンコ ホワイト・イン・チューブ
Bombino Bianco White in Tube

格　付：IGT プーリア
品　種：ボンビーノ・ビアンコ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：11.5%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：和食にも良く合いますので、デイリーワインとしてもよく、また、カクテルベースにも

手摘み収穫した葡萄をソフトプレス、モストを低温のステンレスタンクで発酵します。柑橘系や木成りの果実のフレッシュでデリケートな香り。ほのかにミネラルを感じます。ドライでさっぱりとしており、各種前菜、お魚料理、白身肉のお料理との相性が抜群。和食にも良く合いますので、デイリーワインとしてもよく、また、カクテルベースとしても活躍します。

729-139　8003698000538　〈3000ml/6〉
6,100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。

インペラトーレ
プーリア州 / アデルフィア

オーガニック

「アルバ(夜明け)」「アランチャ(オレンジ)」朝焼けのオレンジと大地の恵み

1960年にプーリア州バーリから約10kmのアデルフィアに創業。早くからオーガニック農法を導入し、化学肥料、除草剤、殺菌剤、殺虫剤、農薬全般、遺伝子組換え食品や生物も使用せず、葡萄の栽培とワイン造りを行う。
2010年頃からオレンジワインの醸造を開始。きっかけは当主と祖父との会話。酒質の強いストラクチャーのある白ワインを造るため、果皮も種も合わせて発酵させていたという話に着想を得た当主が、祖父時代の造り方と現代の醸造技術を掛け合わせて誕生した。

アルバランチャ オーガニック・オレンジ・ワイン
Albarancia Organic Orange Wine

格　付：IGT プーリア
品　種：パンパヌート60%、マルヴァジア40%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：12.0%
熟　成：フレンチオークの木樽(2回目以降)で約2ヶ月
料　理：カルパッチョやグリルした魚介、パスタ料理や鶏肉・豚肉まで幅広く合います。和食にも相性が良く、懐の深いペアリングが楽しめます。

ステンレスタンクで約3週間のマセラシオン。熟成後はノンフィルターでボトリング(SO2無添加)。綺麗な淡いオレンジ色の外観。黄色い花のフローラルな香りに、オレンジピールや柑橘系のアロマ。オレンジワイン特有のストラクチャーがありながら滑らかな口当たりと飲み心地。綺麗な酸・ミネラルが特徴的です。

749-101　4582299501247　〈750ml/6〉
2,400円

MORA&MEMO

モーラ＆メモ
サルデーニャ州 / セルディアーナ

ワインと共に生まれ育った一人の女性の飽くなき夢への挑戦

サルデーニャ島の南に位置するセルディアーナ。なだらかな丘は地中海に面し、畑からはアフリカ大陸が見える。サルデーニャ特有の風土と石灰を含む土壌、アフリカから吹き付ける熱を帯びた海風、過酷とも言える環境が力強い葡萄を、イタリア唯一のテロワールを形作る。
モーラ＆メモは、4代に渡ってワイナリーを営む一族から独立した若き当主、エリザベッタが2013年に立ち上げたワイナリー。伝統品種を用いた力強いワインに、サルデーニャの民族衣装をモチーフにしたラベル、新しいデザインをまとわせ、サルデーニャの土地や伝統と密接に繋がりながら、彼女の考える「新たなサルデーニャスタイル」を生み出す。

ナウ　カンノナウ
Nau Cannonau

格　付：DOC カンノナウ・ディ・サルデーニャ
品　種：カンノナウ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：14.0%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：コールドカットの前菜、しっかりとした味わいのプリモピアット、赤身肉、セミハードチーズなどと合わせて。

南～南東向きの丘、標高200～220mの石を多く含む石灰質粘土土壌、平均樹齢30年の葡萄を使用。発酵から熟成までステンレスタンクで行います。
赤い果実とスパイスやコーヒーの香り。タンニンはまろやかでエレガントですが、ストラクチャーはしっかりとしていて心地よさを感じます。

710-001　8050450357515　〈750ml/6〉
4,500円

イーカ モニカ
Ica Monica

格　付：DOC モニカ・ディ・サルデーニャ
品　種：モニカ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：14.0%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：コールドカットの前菜、プリモピアット、白身又は赤身肉のグリル、肉厚な魚のオーブンまたは炭火焼。

南～南東向きの、標高240mの石を多く含む石灰質と泥灰質、一部砂質土壌の畑で育つ平均樹齢30年の葡萄を使用。発酵から熟成までステンレスタンクで行います。かわいらしいイチゴや小さな赤いフルーツの香りに、スパイスのアクセント。滑らかでエレガントなタンニン、心地よく程よいストラクチャーの赤ワイン。

710-002　8050450000015　〈750ml/6〉
4,200円

ボ&コ
Bo & Co

格　付：IGT イゾラ・デイ・ヌラーギ
品　種：ボヴァーレ50%、モニカ50%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.0%
熟　成：ステンレスタンク、その後木樽で熟成
料　理：プリモピアット、白身又は赤身肉のグリル、セミハードチーズなどと合わせて。

ぶどうは畑で選別しながら、個々の品種ごと、異なる時期に収穫し、醸造。
紫がかったルビーレッド、赤いベリーとスパイスのブーケ。滑らかでエレガントなタンニンと素晴らしいストラクチャー。

710-003　8050450210988　〈750ml/6〉
4,000円

ティーノ・シュール・リー
Tino sur lie

格　付：IGT イーゾラ・デイ・ヌラギ
品　種：ヴェルメンティーノ80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：14.0%
熟　成：シュールリーで4か月
料　理：海の幸全般、繊細な白身魚にあっさりしたソースを添えた料理や、魚介のプリモピアット

南向きの、標高200～220mの石灰質と泥灰質土壌の畑で育つ平均樹齢30年の葡萄を、区画ごとに時期を変え、選別しながら早朝に収穫します。ソフトプレスの後発酵を行います。花と野菜、特にトマトの葉、セージ、青リンゴ、アカシアの花、ケイパー、パンの皮の香り。豊満な味わいで旨みがあり調和の取れたワイン。

710-102　8050450357522　〈750ml/6〉
4,000円

ティーノ ヴェルメンティーノ
Tino Vermentino

格　付：DOC ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ
品　種：ヴェルメンティーノ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：12.5%
熟　成：シュールリーで4か月、
料　理：海の幸全般、特に繊細な白身魚にあっさりしたソースを添えた料理や、魚介のプリモピアット

南～南東向きの丘、標高200～220mの石を多く含む石灰質粘土土壌、平均樹齢30年の葡萄をソフトプレスし、15°Cのステンレスタンク発酵。
花、野菜、ローズマリーやタイム、セージの香りが長く続きます。口に含むと植物性の暖かで厚みのあるバランスの良い味わいと、余韻が長く続きます。

710-101　8050450357508　〈750ml/6〉
4,000円

エ イゾラ・ロゼ
è Isola Rose

格　付：IGT イゾラ・デイ・ヌラーギ
品　種：カンノナウ 50%、モニカ 50%
タイプ：ロゼ・辛口
ALC.(%)：12.5%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：魚や野菜のフリット、前菜、リゾットや軽めのプリモピアットに最適です。

南～南東向きの丘、標高200～220mの石を多く含む石灰質粘土土壌、平均樹齢30年の葡萄を使用。ごく短期間のスキンコンタクトで色素を引き出した後、ソフトプレスし、アルコール発酵。チェリーやラズベリー、マルベリーなどの果実に、花やわずかな塩のニュアンスがあるエレガントで濃厚な香りです。香りと同じベリー系の風味がフレッシュで、長い余韻があります。

710-201　8050450357546　〈750ml/6〉
4,000円

BOTTER

ボッテール
ヴェネト州 /ヴェネツィア
EQUALITAS

サステナブル

まだ知られていない
イタリアワインの伝統を発信

1928年創業。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。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る。
イタリア各地に伝わる醸造方法に着目し、まだまだ知られていないイタリアワイン文化の奥深さを世界へ発信しています。

キュヴェ 16
Cuvee 16

格　付：VdT ヴィーノ・ロッソ
品　種：モンテプルチアーノ70%、ネグロアマーロ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、白身や赤身肉のローストやバーベキュー

完熟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ベイキングスパ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　8008863071726　〈750ml/6〉
2,000円

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
品　種：シャルドネ、ピノ・グリージョ
タイプ：白・ブリュット・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。
溌剌とした泡立ちで、熟した果実の旨味とコクが広がります。

796-302　8008863069600　〈750ml/12〉
1,800円

バガテッラ ジンファンデル
Bagatella Zinfandel

格　付：IGT プーリア
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。フルーティー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。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　8008863071719　〈750ml/6〉
2,000円

タスカンテ・ゴヴェルノ
Tuscante Governo

格　付：IGT トスカーナ
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：赤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　8008863064810　〈750ml/12〉
2,000円

フム
Fumu

格　付：IGT テッレ・シチリアーネ
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：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ブンで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　8008863064803　〈750ml/12〉
2,000円

ドラッポ・ロッソ・アパッシメント
Drapporosso Appassimento

格　付：IGT プーリア
品　種：ネグロアマーロ 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　8008863060102　〈750ml/12〉
1,800円

トローノ ネロ・ダーヴォラ リゼルヴァ
Trono Nero d'Avola Riserva

格　付：DOC シチリア
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℃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ベリーの香りと複雑なブーケ。赤系果実の豊かな味わいと、まろやかでこなれたタンニンが感じられる余韻。18〜20℃で、グリルまたはローストした肉に良く合う。

796-009　8008863068900　〈750ml/12〉
1,700円

オルディネ サンジョヴェーゼ オーガニック　スクリュー
Ordine Sangiovese Organic

格　付：IGT プーリア
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ベリーのニュアンス。滑らかな舌触りで余韻が長く続きます。

796-010　8008863071696　〈750ml/12〉
1,600円

オルディネ ピノ・グリージョ オーガニック　スクリュー
Ordine Pinot Grigio Organic

格　付：DOC デッレ ヴェネツィエ
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　8008863073935　〈750ml/12〉
1,600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。

CANTINE CASABELLA

カーザベッラ

エミリア・ロマーニャ州
ピアチェンツァ

1900年代初頭、エミリア街道とポストゥミア街道が交差する要衝地ピアチェンツァに設立。ピアチェンツァの丘陵地帯に広がる、1世紀以上に亘り葡萄栽培を行ってきた畑を一瓶に込めた、高品質なスパークリングワインを生産する。

24K エクストラドライ ミレジマート NEW

Cuvee 24K Extra Dry Millesimato

格　付：VdT ヴィーノ・スプマンテ
品　種：シャルドネ 80%、ピノ・ネーロ 20%
タイプ：白・エクストラドライ・発泡性
ALC.(%)：11.0%
熟　成：シャルマ式でタンク内4か月熟成
料　理：食前酒から食事を通して楽しめます

輝きのある麦わら色。アロマティックでフルーティな香りにバラのニュアンス。飲み口は軽やかでバランスが取れており、フレッシュなフルーティさを豊富に感じます。

766-303　8028846000475　〈750ml/6〉
2,000円

18K プラチナム ブリュット NEW

Cuvee Platinum Edition Brut 18K

格　付：VdT ヴィーノ・スプマンテ
品　種：シャルドネ 80%、ピノ・ネーロ 20%
タイプ：白・ブリュット・発泡性
ALC.(%)：11.0%
熟　成：シャルマ式でタンク内4か月熟成
料　理：食前酒から前菜、軽めのプリモまで

輝きのある麦わら色で、フルーティかつフローラルな香りはしっかりとボリュームを感じさせます。味わいはフルーティなアタックに丸みがあり、バランスがよく取れていて食事に寄り添う味わい。綺麗な酸が心地よい余韻を誘います。

766-302　8028846000499　〈750ml/6〉
2,000円

マーニョ・ブリュット NEW

Magno Brut

格　付：VdT ヴィーノ・スプマンテ
品　種：シャルドネ 80%、ピノ・ネーロ 20%
タイプ：白・ブリュット・発泡性
ALC.(%)：11.0%
熟　成：シャルマ式でタンク内4か月熟成
料　理：食前酒として、または軽めのパスタ料理やシンプルな魚介の料理

輝きのある麦わら色。フルーティさとミネラルの調和がとれた香りにアーモンドのニュアンス。味わいはフレッシュでバランスが取れていて、アフターに感じる綺麗な酸が軽やかさを感じさせます。

766-301　8005017100158　〈750ml/6〉
1,600円

SORELLI

ソレッリ

トスカーナ州 / フィレンツェ

創業120年。食事と愉しむキャンティの玄関口

ルネサンス文化が花開き、世界を魅了してやまない芸術と食の都「フィレンツェ」。ソレッリは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も販売される、地元では知らない人はいない存在。スミレの香り、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。

キャンティ・リゼルヴァ

Chianti Riserva

格　付：DOCG キャンティ
品　種：サンジョヴェーゼ 80%、カナイオーロ 10%、コロリーノ 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、ハードタイプのチーズと共に。

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菫の芳香、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　8042295011837　〈750ml/12〉
1,900円

キャンティ・オーガニック

Chianti Organic

格　付：DOCG キャンティ
品　種：サンジョヴェーゼ 80%、カナイオーロ 10%、コロリーノ 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。

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、キャンティらしい菫と、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　8042295011851　〈750ml/12〉
1,600円

ドゥーカ・ニッコロ

Duca Niccolo

格　付：IGT トスカーナ
品　種：サンジョヴェーゼ 70%、カナイオーロ 15%、コロリーノ 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。

深みのある濃厚なダークレッドに、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ブーケ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　8042295008677　〈750ml/12〉
1,600円

NECORO

ネコーロ
シチリア州 / ペトロジーノ

光あふれるシチリアの豊かな日照が育む クリーン＆ピュアな味わい

1962年にシチリア西部ペトロジーノで設立した協同組合カンティーナ・エウロパによる、日本向けオリジナル・ブランド。当初は31の組合員であったが、現在は2,000の組合員が6,000haを畑を持つ、シチリア最大級のワイナリーとなった。地場品種を中心としたワイン造りを行い、グリッロを初めてボトリングした生産者ともいわれ、評価も高い。
エノロゴのジャコモ・スパノ氏は、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。
葡萄の成熟度を種の色味で測り、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、上がりがちな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。

グリッロ・アパッシメント
Grillo Appassimento

格　付：DOC シチリア
品　種：グリッロ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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ボリューミーな辛口。

744-103　8006188072640　〈750ml/12〉
1,700円

グリッロ
Grillo

格　付：DOC シチリア
品　種：グリッロ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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ブン焼き、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　8006188072541　〈750ml/12〉
1,500円

ヴィオニエ
Viognier

格　付：IGT シチリア
品　種：ヴィオニエ 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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　8006188072602　〈750ml/12〉
1,500円

ロッソ・アパッシメント
Rosso Appassimento

格　付：IGT シチリア
品　種：シラー 100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.5%
熟　成：バリック、トノー、50hlの大樽を組み合わせ
料　理：て熟成6か月。
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　8006188072657　〈750ml/12〉
1,700円

フラッパート
Frappato

格　付：IGT シチリア
品　種：フラッパート 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：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、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。明るいルビー色。森の果実、アマレーナ、ミックスベリーなどの香り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　8006188072619　〈750ml/12〉
1,500円

シラー
Syrah

格　付：IGT シチリア
品　種：シラー 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：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とが調和した辛口。

744-002　8006188072626　〈750ml/12〉
1,500円

カタラット・オーガニック
Catarratto Organic

格　付：IGT シチリア
品　種：カタラット 100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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：ペペロンチーノやクリームベースのパスタ、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　8006188072923　〈750ml/12〉
1,700円

ネロ・ダーヴォラ・オーガニック
Nero d' Avola Organic

格　付：DOC シチリア
品　種：ネロ・ダーヴォラ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：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：濃厚なソースのパスタや煮込み料理、煮魚やロースト肉に。

紫がかった明るいルビー色で、カシス、プラム、レッドマルベリーの濃厚な香り。タンニンは柔らかで、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　8006188072930　〈750ml/12〉
1,700円

ネレッロ・マスカレーゼ・オーガニック
Nerello Mascalese Organic

格　付：IGT シチリア
品　種：ネレッロ・マスカレーゼ 100%
タイプ：赤・辛口・ミディアム
ALC.(%)：13.0%
熟　成：木樽で1か月
料　理：トマトベースのパスタ、お肉料理、繊細な日本料理など。

「シチリアのピノノワール」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サ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　8006188072947　〈750ml/12〉
1,700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。

GRAN VILLA

グランヴィラ

エミリア・ロマーニャ州
ルーゴ

サステナブル

18世紀からワイン造りに携わるクラッコー族。グランヴィラは、「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」 という声が広がる中、〈ワイン好きの方が納得する品質〉を目指してアルベルト・クラッコ氏により創業。
2000年以上の葡萄栽培の歴史を持つエミリアロマーニャ産の完熟した葡萄を使用。イタリアワイン本来の美味しさを届ける。

スパークリング・トレッビアーノ

Semi Sparkling Trebbiano

格　付：IGT
品　種：トレッビアーノ100%
タイプ：白・辛口・発泡
ALC.(%)：11.0%
料　理：生ハム、バジルソースのパスタなど、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　8011510027106　〈250ml/24〉
630円

シャルドネ

Chardonnay

格　付：VdT
品　種：シャルドネ100%
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：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バニラ香。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　8011510027083　〈250ml/24〉
630円

サンジョヴェーゼ

Sangiovese

格　付：IGT
品　種：サンジョヴェーゼ100%
タイプ：赤・辛口・フルボディ
ALC.(%)：14.0%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：熟成したハードチーズ、生ハムやサラミ、ボロネーゼパスタなどと

アパッシメント(陰干し)させたサンジョヴェーゼを一部使用。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　8011510027090　〈250ml/24〉
630円

3缶アソートセット250ml×3本

Assortment of Granvilla Wine Tin

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。

BY ORDER　4582299501230
OPEN

トレッビアーノ・シャルドネ NEW

Trebbiano Chardonnay

格　付：IGT
品　種：トレッビアーノ、シャルドネ
タイプ：白・辛口
ALC.(%)：11.5%
料　理：食前酒から繊細な味わいのパスタやリゾット、魚料理や白身のお肉料理等と

エミリア ロマーニャ州のルビコーネ地方で栽培されるトレッビアーノとシャルドネを使用。リンゴや洋ナシ、ライムを思わせる香り。味わいはフレッシュ&フルーティな辛口です。

743-102　8011510031462　〈500ml/10〉
750円

カベルネ・メルロー NEW

Cabernet Merlot

格　付：IGT
品　種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
タイプ：赤・辛口・ミディアムボディ
ALC.(%)：12%
熟　成：ステンレスタンク
料　理：風味豊かな米料理やパスタ料理、ロースト肉やグリル肉、チーズと合わせるのが最適

ロマーニャ地方のカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローを使用。チェリーや果実、ハーブの香り。味わいはまろやかで、プルーンを思わせるふくよかな果実味が感じられる。

743-002　8011510031455　〈500ml/10〉
750円

BOTTEGA

ボッテガ

ヴェネト州 / トレヴィーゾ

柔らかくもキレのある口当たり
塩味と風味豊かなグラッパ

1635年創業。ワインとグラッパを生業とする家族経営の生産者ボッテガは、イタリア食文化の歴史と共に歩んできた老舗。食後に相応しい〈究極の飲み心地〉のグラッパを求めて、3回蒸留によるエレガントで雑味のない味わいに辿り着いた。

グラッパ・ボッテガ アレクサンダー3L サーバー

Grappa Bottega Alexander

産　地：ヴェネト州
品　種：グレラ、ピノ・ビアンコ、ピノ・グリージョ
タイプ：ブランデー
ALC.(%)：38.0%

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　8005829057305　〈3000ml/1〉
23,000円

グラッパ・チェリーニ

Grappa Cellini

産　地：ヴェネト州
品　種：グレラ、ピノ・ビアンコ、ピノ・グリージョ
タイプ：ブランデー
ALC.(%)：38.0%

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　8005829001087　〈700ml/6〉
3,500円

リモンチェッロ・チェリーニ

Limoncello Cellini

産　地：ヴェネト州
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
タイプ：リキュール
ALC.(%)：30.0%

無農薬で育て、ワックス不使用のシラクサIGTのレモンを糖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。ジューシーで、しっかりとしたボディ、アルコール豊かです。食後酒に。ソーダやスプマンテで割ったり、シャーベットの材料に。

702-504　8005829606008　〈700ml/6〉
3,300円

MEMO'S　株式会社メモス
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　TEL: 03-5434-8490 FAX: 03-5434-8499
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　TEL: 06-6484-6604 FAX: 06-6484-6542
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: 092-261-5155 FAX: 092-261-5156