Piemonte	Cascina Cieck	San Giorgio Canavese
ピエモンテ州	カッシーナ チェック	サン ジョルジョ カナヴェーゼ

当地の在来品種を大切にしてきた生産者。

創立1985年、代々ワイン造りを行ってきた先祖を持つ、ドメニコ カレット氏と、リア ファルコニエリ氏が共同して運営しています。現在の醸造所はトリノから北へ車で20分位の所に有り、カナヴェーゼにある南東向きの畑16haを所有しています。古いセラーの中でのルミアージュも、すべて手作業で行なっています。在来種を大切にする造り手で、エルバルーチェの他にバルベーラ、ネッビオーロ、フレイザなども栽培しています。土壌は砂や小石が多いモレーン。仕立てはエルバルーチェの栽培に適した独特のペルゴーラ カナヴェサーナを採用しています。ピエモンテで注目されている話題の品種です。エノロゴはピエモンテで活躍しているジャンフランコ コルデロ氏です。ワイン誌に於いても安定した評価のある生産者です。2025年ヴィンテージからユーロリーフ取得予定です。

SPARKLING WINE

San Giorgio Erbaluce di caluso Spumante Metodo Classico

サン ジョルジョ エルバルーチェ ディ カルーゾ スプマンテ メトド クラッシコ

エルバルーチェの可能性を求めてスプマンテにチャレンジ。瓶内二次発酵でしっかりした泡立ちとミネラル感。

特徴	収穫後すぐにプレス。16度で25日間ステンレスタンクで発酵。				
味わい	柑橘系の爽やかさとミネラルやナッツの香り。口当たりからしっかりしていてキレのあるミネラル感と泡立ちが心地よいドライフィニッシュ。				
ブドウ品種	エルバルーチェ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南 南西向き　標高320m	土壌	砂質　砂利質	発酵	ステンレスタンク14日間
樹齢&仕立て	平均樹齢20年　ペルゴラ	熟成	ステンレスタンクにて8ヶ月間、瓶内2次発酵36ヶ月間。		

JAN:　4933238097312　2020　750ml/6　PM4120-03A　¥5,000

WHITE WINE

Erbaluce di Caluso DOCG

エルバルーチェ ディ カルーゾ DOCG

カナヴェーゼにある自社畑から良い葡萄をセレクト。軽やかな飲み口で魚介に最適。

特徴	葡萄はすべて除梗。低温管理で21日間発酵後、4か月間ステンレスタンクにて熟成。				
味わい	ミネラルやフレッシュ感のある柑橘系、ミントなどハーブの香り。丸みを帯びた酸味で魚介と相性が良い。				
ブドウ品種	エルバルーチェ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南 南西向き　標高320m	土壌	砂質　砂利質	発酵	ステンレスタンク21日間
樹齢&仕立て	樹齢約50年　ペルゴラ	熟成	ステンレスタンクにて4ヶ月間熟成。		

JAN:　4933238096025　2023　750ml/12　PM2123-13　¥3,300

Erbaluce di Caluso DOCG Misobolo

エルバルーチェ ディ カルーゾ DOCG ミゾボロ

リニューアルに伴い熟成期間を計18カ月以上と大幅に伸ばし、深い味わいをさらに追及したチェックの自信作。

特徴	ミゾボロはサン・ジョルジュ・カナヴェーゼにある日当たりの良い2ha（2,000本/ha）の畑。				
味わい	洋ナシやサンザシの香り。ミネラル感を強く感じる。しっかりとしたボディとキレのある酸。パレットは厚みを感じる。				
ブドウ品種	エルバルーチェ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南 南西向き　標高320m	土壌	砂質　砂利質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢50年以上　ペルゴラ	熟成	ステンレスタンクにて澱とともに12ヶ月、ボトルで6カ月間熟成。		

JAN:　4933238097305　2022　750ml/12　PM2122-12　¥3,800

Erbaluce di Caluso DOC Passito ALLADIUM

エルバルーチェ ディ カルーゾ DOC パッシート アッラディウム

デザートワインとして、最も良いパフォーマンスを見せる土着品種エルバルーチェ。30hl/haの低収量。

特徴	収穫時に良いブドウを枝に残しその後まとめて収穫。房ごと吊るして換気のよい専用の部屋で乾燥。選り分けて木製の小さなプレス器でソフトプレス。				
味わい	レンゲの蜂蜜やドライパイナップルやマーマレード。甘みが柔らかく、香ばしさと穏やかに主張する酸味を感じる。				
ブドウ品種	エルバルーチェ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南 南西向き　標高320m	土壌	砂質　砂利質	発酵	酵母を加え2ヶ月間発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢30年　ペルゴラ	熟成	バリックで熟成。トータル8年間の熟成。		

JAN:　4933238090788　2016　375ml/6　PM2216-55A　¥6,100

Piemonte	Cantina Bartolo Mascarello	Barolo
ピエモンテ州	カンティーナ バルトロ マスカレッロ	バローロ

カンティーナ バルトロ マスカレッロのワインは世界的に評価が高く、毎年極少量しか買い付け出来ません。
大変恐れ入りますが、価格、在庫に関しましては弊社担当までお問い合わせ下さい。

最新技術の否定、バリックの否定。畑の拡大も否定。自然の偉大さのみを表現。

バローロなどを醸造する小規模生産者ですが、イタリアでは誰でも知っていて、有名メーカーも尊敬しているトラディショナルな造り手。ワインの品質に関しては、トップ格の評価を受けています。発酵の温度管理をせず、まったくバリックを使用しない伝統的手法を採るこの様なメーカーは、今では片手で数えられる程しか存在していません。毎日2回のルモンタージュ。セメントタンクにて温度調整無しに15～20日間発酵。3年間ボッテにて熟成。スーティラージュは2回のみ。ブドウの出来の悪い年には徹底的に選果を行ないます。そのため生産量は少なくなります。2002年は不作でバローロは生産していません。現在は娘のマリア テレーザさんがブドウ栽培から醸造までを担当していますが、バルトロ氏のワイン造りに対する姿勢は、数多くの若い造り手に今もなお大きな影響を与えています。新しいヴィンテージにはピエモンテのワイン法改定の為、畑名が表記できなくなりましたが、マスカレロのワインは何も変わってはいません。

RED WINE

Dolcetto d'Alba DOC

ドルチェット ダルバ DOC

時代に左右されないドルチェット。重ねた歴史が味わいを深化させる。

特徴	ルーエとモンロビオーロ・ディ・ブッシアの畑より。				
味わい	華やかな香りはバラやスミレの花束。酸味もキレイでエレガント。熟成も楽しめるしっかりしたワイン。				
ブドウ品種	ドルチェット100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	畑によって様々	土壌	粘土質　石灰質	発酵	セメントタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	スラヴォニア産の大樽で9～10ヶ月熟成。		

JAN:　4933238095974　2022　750ml/6　PM1122-36A　OPEN

Langhe Freisa DOC
ランゲ フレイザ DOC

イタリア国内で殆ど消費される希少なフレイザ。数量限定入荷。

特徴	20年から温暖化の影響で伝統的なフリザンテではなくスティルワインにスタイルを変更。				
味わい	ラズベリーや野イチゴに黒胡椒などスパイスにカカオやミントのニュアンス。きれいな酸が全体をまとめる。				
ブドウ品種	フレイザ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	ー	土壌	粘土質　石灰質	発酵	セメントタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	スラヴォニア産の大樽にて熟成。		

JAN:　4933238095998　2021　750ml/6　PM1121-71A　OPEN

Barbera d'Alba DOC
バルベーラ ダルバ DOC

熟成の可能性も感じさせる伝統的な味わいを持ったバルベーラ。

特徴	サン・ロレンツォ畑のブドウを使用。18ヶ月樽熟成。				
味わい	丸みを帯びた果実味豊かな辛口で、後味にチョコレート、バニラの甘い感じが残る。タンニンも丸い印象。				
ブドウ品種	バルベーラ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南東向き	土壌	粘土質　石灰質	発酵	セメントタンク2週間
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	スラヴォニア産の大樽で18ヶ月樽熟成。		

JAN:　4933238095967　2021　750ml/6　PM1121-43A　OPEN

Langhe Nebbiolo DOC
ランゲ ネッビオーロ DOC

バローロ用のブドウから造られるセカンドワイン的存在。偉大な造り手の片鱗を楽しむことができる。

特徴	カンヌービを50%。造りはバローロとほぼ同じ。ただ熟成を待たずに出荷される。				
味わい	スミレの香りやバラの香りにスパイスとブルーベリーの香り。口当たりから果実味が広がり、 独特の酸味と丸味を帯びなら主張するタンニン。				
ブドウ品種	ネッビオーロ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	畑によって様々	土壌	粘土質　石灰質	発酵	セメントタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	スラヴォニア産の大樽で9ヶ月熟成。		

JAN:　4933238095981　2021　750ml/6　PM1121-72A　OPEN

Barolo DOCG
バローロ DOCG

酒神バッカスが生み出す自然の奇跡。「バローロとは何か」を知ることができる。

特徴	1haのカンヌービ。0.38haずつのルーエとサン・ロレンツォ。1haのトリリオーネ（ラ・モッラ村）。ノンフィルター。 このうえないピュアな印象の、愛らしくも力強い伝統的なバローロの典型。マグナムボトルはすべて在庫限りの限定品。 サン・ロレンツォの畑は植替えに入るため2014年産まで、2015年以降10年間はモエロビオーロ・ディ・ブッシアータの 畑を借ります。モンテフォルテ近くのバローロ村。				
味わい	素直な香り立ちと心地よく広がるアルコールのボリュームと、尖りのない豊かなタンニンのバランスが素晴らしく良くエレガント。				
ブドウ品種	ネッビオーロ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	畑によって様々	土壌	粘土質　砂質	発酵	セメントタンク30～50日間
樹齢&仕立て	樹齢25年～70年　グイヨ	熟成	スラヴォニア産の大樽で30ヶ月樽熟成。1ヶ月瓶熟成。		

JAN:　4933238095950　2019　750ml/6　PM1119-13A　OPEN

Piemonte　La Collina di Dioniso　La Morra

ピエモンテ州　コッリーナ ディ ディオニーゾ社　ラ モッラ

22年間働いたアジェンダ アンドレア オベルトから独立し息子ファビオ オベルトが新たに挑戦する新プロジェクト。

2016年9月にアンドレア オベルトの息子ファビオオベルトが設立した新しい会社。当初は信頼できる生産者から葡萄を購入していましたが、現在はアンドレア オベルトの畑の一部を引き継ぎ現在は自社畑の葡萄のみを使用。

WHITE WINE

Langhe Nascetta DOC
ランゲ ナシェッタ DOC

ランゲ地方の土着品種ナシェッタ。フルーティーでしっかりしたミネラルがあり、魚はもちろん肉料理にも。

特徴	スキンコンタクト無しで発酵。				
味わい	エノロゴはセルジョ・モリーノ氏。収穫は10月中旬。発酵は自生の酵母を使用し温度管理をしながら行う。				
ブドウ品種	ナシェッタ100			Bio認証等	ー
方角&標高	ー	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスにて 17～18度
樹齢&仕立て	ー	熟成	フレッシュ感を閉じ込めたままステンレスタンクで3ヶ月熟成。		

JAN:　8022799001565　2021　750ml/6　PM2121-25A　¥3,900

RED WINE

Dolcetto d'Alba DOC
ドルチェット ダルバ DOC

La MorraとVerdunoの村の畑から収穫されたドルチェット。茎を取り除きゆっくりプレスをかけます。

特徴	平均的な収穫は9月中旬。ブドウは畑で完熟させてから収穫されます。				
味わい	フローラルでエレガントな香り。しっかりした果実味がありフレッシュで飲みやすい。				
ブドウ品種	ドルチェット100			Bio認証等	ー
方角&標高	南東　標高350m	土壌	粘土石灰質	発酵	28℃でマセラシオンしながら発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢25～30年 グイヨ	熟成	6ヶ月間ステンレスタンクにて熟成。その後瓶詰後静置して安定させます。		

JAN:　8022799001589　2021　750ml/6　PM1121-25A　¥2,500

JAN: 8022799001503　2021　750ml/6　PM1121-25AN　¥2,500

Barbera d'Alba DOC

バルベーラ ダルバ DOC

華やかさがあり、きれいな酸味を持ち、バルベーラの魅力を引き出しながら現代風にバランスよく仕上げている。

特徴	畑はラ・モッラとヴェルドゥーノにあり、エグラッペを行う。				
味わい	スミレやプラムやブルーベリーの様な香り。果実味をアタックから感じ酸味と渋味が広がる。				
ブドウ品種	バルベーラ 100			Bio認証等	ー
方角&標高	ー	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクにて28度で発酵。
樹齢&仕立て	ー	熟成	滓引き後マロラクティック発酵。ステンレスタンクにて6ヶ月熟成。		

JAN: 8022799001572　2021　750ml/6　PM1121-27A　¥3,900

Barolo DOCG

バローロ DOCG

ラモッラの自社畑より。伝統を重んじながらも毎年造りを変え最上の味わいを表現。

特徴	除梗をして温度管理されたステンレスタンクにて発酵。その後500Lのトノーにて24ヶ月間熟成。				
味わい	ラズベリーやリコリスにコーヒー、わずかにバルサミコのニュアンス。エレガントでスムーズな口当たり。				
ブドウ品種	ネッビオーロ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南東向き	土壌	泥灰土	発酵	ステンレスタンク5週間
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	新樽20%、古樽80%のトノーで24ヶ月、瓶内最低6ヶ月熟成。		

JAN: 8022799001558　2020　750ml/6　PM1120-49A　¥8,000

Barolo DOCG Riserva

バローロ DOCG リゼルヴァ

ラ・モッラ村で造られたエレガントで熟成したバローロ。アンドレア・オベルトが管理していた畑より。

特徴	エノロゴはセルジョ・モリーノ氏。収穫は10月中旬。発酵は自生の酵母を使用し温度管理をしながら行う。				
味わい	バラや落ち葉にリコリスやなめし皮の香り。熟成したワインらしく柔らかさを伴った力強さでゆっくり旨味が広がります。				
ブドウ品種	ネッビオーロ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	標高350m 南東向き	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢65～70年　グイヨ	熟成	マロラクティックを行いながら樽熟成。		

JAN: 8022799001596　2016　750ml/6　PM1116-12A　¥14,600

Piemonte	Cooperativa Fra Produttori Soc. Coop. Agr.	Castiglione Falletto
ピエモンテ州	コーペラティヴァ フラ プロデュットーリ	カスティリョーネ ファッレット

エノロゴにジョヴァンニ ブロッカールド氏を迎え、品質に安定感が増した生産者協同組合。

ピエモンテのワイン生産の中心であるアルバ村の隣、カスティリョーネ ファッレット村にある生産者協同組合。バローロの生産地としても有名です。創立は1958年。当初は傘下に集う生産者は増えていきましたが、試行錯誤の日々でした。1978年より今日施行されている環境に配慮した持続性のある農業を見越して、生産者向けの技術支援プログラムを導入。有機化合物や有機肥料を共同購入してきました。それにより品質も売上も向上。現在は飛躍的な成長を遂げて30,000haを管理しています。全体のマネージャーはステファノ ペーシ氏。エノロゴにジョヴァンニ ブロッカールド氏を迎え、さらに品質に安定感が増しました。

RED WINE

Barolo DOCG Riserva Cordana

バローロ DOCG リゼルヴァ コルダーナ

ブドウの品質とセラーでの熟成によって、古き良き飲みごろのバローロを生産する貴重な協同組合。

特徴	収穫したブドウを除梗後、ソフトにプレス。色やアロマの抽出の為、6日間のマセラシオン後20～25日間の発酵。				
味わい	煙草や焦がした樽、ドライフラワーやスパイスなどの熟成を感じる香り。少し若々しさを感じる 酸が全体のバランスをまとめている。				
ブドウ品種	ネッビオーロ100			Bio認証等	ー
方角&標高	畑によって様々	土壌	粘土や泥灰土	発酵	20～25日間発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	スラヴォニア産のオーク製の樽にて2年間熟成後、最低3年の瓶熟成。		

JAN: 4933238092034　2013　750ml/12　PM1113-47Q　¥5,500

Piemonte	Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy	Barbaresco
ピエモンテ州	テヌーテ チーザ アジナーリ デイ マルケージ ディ グレジィ	バルバレスコ

バルバレスコで3本の指に入る名醸造家。伝統と自然を表現したワイン造り。

1797年からグレージ家が所有し、1973年にアルベルト グレジィ氏の意志によりワインナリーになりました。畑はピエモンテの中心的な場所であるランゲとモンフェラートの間にあります。ブドウ畑はバルバレスコ村で唯一のモノポールの畑マルティネンガ、トレイゾ村に位置するモンテ アリバルト、アレッサンドリア県のラ セッラ、カッシーネ村のモンテ コロンボの4ヶ所にあります。マルティネンガにカンティーナがあり、所有するすべての畑のブドウが集められ、伝統と自然を順守した手法でワイン造りが行われています。

WHITE WINE

Grésy Chardonnay Langhe DOC

グレジィ シャルドネ ランゲ DOC

バリックを使い品良く仕上げたボリューム感や、スケール感のある白。

特徴	バルバレスコやトレイゾにある標高230～370mに位置する南向きの畑。エグラッペ後プレス。低温にてモストを保管。				
味わい	バニラやシナモン、ヘーゼルナッツの香りにパイナップル。柔らかく芳醇な口当たりに独特のミネラル感。余韻も長い。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南向き　標高230～370m	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	フランス・アリエ産のバリック(新樽及び2年目)にて発酵。22ヶ月の熟成。		

JAN: 4933238097794　2021　750ml/6　PM2121-58A　¥8,200

Sauvignon Langhe DOC
ソーヴィニヨン ランゲ DOC

バルバレスコ村(1.82ha)とトレイゾ村(0.98ha)にある畑。

特徴	低温でブドウを落ち着かせた後ステンレスタンクで15から20日間低温発酵。				
味わい	緑がかった麦藁色。グレープフルーツやライチ、黄桃の香り。しっかりとした口当たりとの飲み口の良さが特徴。				
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南 北西向き　230～250m 370m	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク15～20日間
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンクでシュールリーしながら5ヶ月間熟成。		

JAN:　8021934008001　2023　750ml/6　PM2123-60A　¥5,600

RED WINE

Barbera d'Asti DOCG
バルベーラ ダスティ DOCG

ピエモンテの生ハムやサラミ、パスタや若いチーズにもピッタリな日常的に楽しめるワイン。

特徴	アレッサンドリア県カッシーネにある畑。伝統的な方法で醸造を行う。ステンレスタンクにてマロラクティック。				
味わい	ブラックベリー、ラズベリーや熟したチェリーの典型的な香り。エレガントで個性的なバランス良い味わい。				
ブドウ品種	バルベーラ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南向き　標高280m	土壌	石灰質　泥灰質	発酵	ステンレスタンク10日間
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	アリエ産のバリック(2～3年物)とスラヴォニアン・オークの大樽(2,500L)にて5ヶ月間熟成。		

JAN:　8021934007417　2022　750ml/12　PM1122-99　¥4,400
JAN:　8021934007592　2023　750ml/6　PM1123-99A　¥4,400

Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba DOC
モンテ アリバルド ドルチェット ダルバ DOC

マルティネンガを望む高台、モンテ アリバルドにある古くから所有する畑。石灰質土壌で南向きの斜面で栽培。

特徴	バルバレスコの区画であえて、キャラクターのしっかりしたドルチェットを栽培。				
味わい	チェリーやブルーベリージャムにローズマリー。熟した果実味と丸みを帯びた渋み。 フィニッシュはエレガントさがありながら長め。				
ブドウ品種	ドルチェット100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南向き　標高360m	土壌	石灰質	発酵	温度調整しながら6～7日間
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	MLF後ステンレスとコンクリートタンクで5ヶ月熟成。		

JAN:　4933238091921　2020　750ml/12　PM1120-107　¥4,200
JAN:　8021934007752　2022　750ml/6　PM1122-107A　¥4,400

Monte Colombo Barbera d'Asti DOCG
モンテ コロンボ バルベーラ ダスティ DOCG

アレッサンドリア県カッシーネにあるモンテ コロンボの畑。ブドウのセレクションを行っている。

特徴	タンク内に蓋を浮かべて、皮を浸透させ10～20日間発酵。毎日ルモンタージュを行う。				
味わい	口当たりが良く、エレガントで力強いキャラクター、優れたバランスと余韻の長さ。個性豊かなワイン。				
ブドウ品種	バルベーラ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南向き　標高280m	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンク10～20日間
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	フレンチバリックで12ヶ月、スラヴォニアン・オークの大樽にて16ヶ月熟成。		

JAN:　4933238087610　2014　750ml/12　PM1114-104　¥7,500

Virtus Langhe Rosso DOC
ヴィルトゥス ランゲ ロッソ DOC

Virtusは勇気の意味。ランゲ地方で初めて造られたブレンド。バルベーラ×カベルネ ソーヴィニョン。

特徴	バルバレスコアエリアでマルティネンガを含んだ下部に位置する畑。				
味わい	熟した果実、チョコレート、黒コショウの香り。タックは柔らかく、果実の酸味が広がり始めたと同時に 品が良い渋味も感じられる。				
ブドウ品種	バルベーラ60、カベルネ・ソーヴィニヨン40			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南南西向き 標高225m、240m	土壌	石灰質　泥灰質	発酵	品種ごとに発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	フランス産バリック28ヶ月間熟成。		

JAN:　4933238087627　2011　750ml/12　PM1111-103　¥8,200

Martinenga Langhe Nebbiolo DOC
マルティネンガ ランゲ ネッビオーロ DOC

マルティネンガの畑の中から、樹齢の若い木やバルバレスコにならなかったブドウを使用。

特徴	果皮と共に6～7日間、ルモンタージュしながら発酵。アルコール発酵後マロラクティック発酵。				
味わい	ラズベリーやプラム、ブラックチェリーにチェリージャムの香り。フレッシュで華やかな味わい。長く続く余韻。				
ブドウ品種	ネッビオーロ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南 南西向き　標高280m	土壌	石灰質　泥灰質	発酵	ステンレスタンク10日間
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスかセメントタンクにて6ヶ月間熟成。		

JAN:　4933238096032　2022　750ml/12　PM1122-102　¥6,400
JAN:　8021934007776　2023　750ml/6　PM1123-102A　¥6,000

Martinenga Barbaresco DOCG
マルティネンガ バルバレスコ DOCG

バルバレスコのエレガントさを表現する最高の区画。熟成によりセクシーさを感じる特別なワイン。

特徴	毎日ルモンタージュを行い10～15日間発酵、そのままマロラクティックに移行。				
味わい	スミレや森の木の実、イチゴやブラックチェリーのジャム、クローブの芳香性のある香り。複雑でしっかりした味わいと余韻。				
ブドウ品種	ネッビオーロ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	南 南西向き　標高280m	土壌	石灰質　泥灰質	発酵	ステンレスタンク10～15日間
樹齢＆仕立て	グイヨ	熟成	フレンチバリックで数ヶ月、スラヴォニアン・オークの大樽（50HL)にて30ヶ月熟成。		

JAN:	4933238092096	2019	750ml/12	PM1119-98	¥16,000
JAN:	4933238096049	2020	750ml/12	PM1120-98	¥17,000
JAN:	4933238096049	2020	750ml/6	PM1120-98A	¥17,000

Gaiun Martinenga Barbaresco DOCG
ガイウン マルティネンガ バルバレスコ DOCG

1982年から。マルティネンガ内にある単一畑。Asiliの隣。良い年にのみ生産する。

特徴	果皮と共に8～10日間マセラシオン。果帽を沈めて5～10日間発酵。その後マロラクティック発酵を行う。				
味わい	タバコやリコリス、黒胡椒にわずかにチョコレートやバルサミコの香り。エレガントで調和のとれた味わい。シルキーなタンニン。				
ブドウ品種	ネッビオーロ100			Bio認証等	ー
方角＆標高	南向き　230～290m	土壌	石灰質　泥灰質	発酵	ステンレスタンク10～15日間
樹齢＆仕立て	樹齢20～25年　グイヨ	熟成	アリエ産バリックで35ヵ月間熟成。		

JAN:	4933238092072	2017	750ml/6	PM1117-101AQ	¥23,000
JAN:	4933238097787	2018	750ml/6	PM1118-101A	¥24,000

Camp Gros Martinenga Barbaresco Riserva DOCG
カンプ グロス マルティネンガ バルバレスコ リゼルヴァ DOCG

良い年にしか仕込まれない最高峰。特別なセレクションにより完璧な品質を表現。

特徴	8～10日間マセラシオン。果帽を沈めて、毎日ルモンタージュを行い8～10日間発酵、そのままマロラクティックに移行。				
味わい	スミレや森の木の実やブラックチェリー、プラムや麦わらの調和のとれた香り。味わいは心地よく、調和がとれ、長い余韻。				
ブドウ品種	ネッビオーロ100			Bio認証等	ー
方角＆標高	南西向き　標高280m	土壌	石灰質　泥灰質	発酵	ステンレスタンク10～15日間
樹齢＆仕立て	グイヨ	熟成	フレンチバリック6ヶ月、スラヴォニアン大樽（2,500L)にて22ヶ月間。その後瓶内15ヶ月。		

JAN:	4933238092065	2015	750ml/6	PM1115-100AQ	¥30,000
JAN:	8021934007530	2018	750ml/6	PM1118-100A	¥30,000

Piemonte	Cantina Sociale del Nebbiolo	Vezza d'Alba
ピエモンテ州	カンティーナ ソチャーレ デル ネッビオーロ	ヴェッツァ ダルバ

創立は1959年。ロエーロにおけるワインビジネスで重要な役割を担っているカンティーナ。

1959年9月30日に23の生産者が集まり設立された協同組合。ワイン造りに最適な環境なロエーロの中心部に位置します。段々畑や緩やかな丘、高い山々がミクロクリマを形成しています。現時点で170の生産者が集まって280haの畑を管理してます。土着品種を中心に最適な畑でそれぞれの品種を栽培しています。自然との調和を意識して、母なる自然のリズムを感じながら奇跡のワインを生み出す努力をしています。少ない量ではありますが有機栽培にも挑戦しています。

WHITE WINE

Roero Arneis DOCG
ロエーロ アルネイス DOCG

アンティパストや魚料理と非常に相性の良い辛口白ワイン。

特徴	土壌は石灰を含んだ泥灰土。温度コントロールしながらスチール製のタンクにて発酵、熟成。				
味わい	ミネラルや洋梨、バナナを思わせるフルーティーな香り。フレッシュでキレの良い辛口。				
ブドウ品種	アルネイス100			Bio認証等	ー
方角＆標高	ー	土壌	石灰を含んだ泥灰土	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	ー	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。		

JAN:	4933238092874	2022	750ml/6	PM2122-46A	¥2,600

Piemonte	L'armangia	Canelli
ピエモンテ州	ラルマンジャ	カネッリ

自然にやさしい有機農法とワインの品質向上に努める発展途上の生産者。

1850年から白トリュフの産地でもあるカネッリの土地でワインを造り始める。1988年から商業的にワイナリーを経営していたが、現在の当主イグナツィオ ジョヴネがアルバの醸造学校を卒業を期に1988年より方向転換をし自然を尊重した農業としてのワイン造りを始める。化学肥料を使わず、害虫退治用の農薬を大幅に削減し、環境へのインパクトが全くない、またはインパクトの低いワイン造りに努めている家族経営の生産者です。

WHITE WINE

Piemonte DOC Chardonnay Pratorotondo
ピエモンテ DOC シャルドネ プラトロトンド

現在ピエモンテ州で栽培されるシャルドネのうち最も古い歴史を持つ区画。

特徴	勾配約10%。土壌は石灰質が強く、水捌け良好。有機物質に乏しく、砂・凝灰岩・粘土が層をなす。 木樽とステンレス製タンクの割合は、年によって変わる。一部マロラクティック発酵を行う。				
味わい	香りはフローラルで、バナナ、ハチミツ、バニラ、パンの香りが感じられ、はっきりとしたミネラルが特徴。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	主に北西向き　標高170～180m	土壌	石灰質	発酵	木樽＆ステンレス
樹齢＆仕立て	コルドーネ	熟成	6ヶ月間熟成。20%樽80%ステンレス熟成。新樽と1～2年樽使用。		

JAN:	8033120640117	2023	750ml/12	PM2123-59N	¥2,700

Piemonte DOC Chardonnay Robi & Robi
ピエモンテ DOC シャルドネ ロビ&ロビ

現在ピエモンテ州で栽培されるシャルドネのうち最も古い歴史を持つ区画。

特徴	勾配は約10%。水捌けの良い土地。一部マロラクティック発酵を行う。				
味わい	バナナのようなトロピカルフルーツ、ハチミツ、バニラ、パンの香りがわずかに感じられる。バランスの良い樽のニュアンス。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	北西向き　標高170～180m	土壌	凝灰岩片　粘土質　石灰質	発酵	木樽
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	7～9ヶ月間樽熟成。50%新樽。1～2年樽使用。		

JAN:　4933238096100　2021　750ml/12　PM2121-57N　¥4,600

Moscato D'Asti DOCG Canelli
モスカート ダスティ DOCG カネッリ

カネッリはモスカート ダスティ生産地名称地域のうち、もっとも生産に適した区域の一つ。

特徴	9月1日～15日頃の収穫。ソフトプレスの後、コールドマセラシオン、その後オートクレーブ（圧力釜）にて発酵の後瓶詰。				
味わい	フローラルかつフルーティな風味を特徴とし、アカシアの花、ナシ、柑橘類、ムスク、セージの香りが感じられる。				
ブドウ品種	モスカート100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南南東向き　標高190m	土壌	石灰岩片を含む凝灰岩と泥土	発酵	オートクレーブ（圧力釜）
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	オートクレーブにて約30日間。		

JAN:　8033120640148　2023　750ml/12　PM2123-61　¥2,600

RED WINE

Nizza DOCG Titon
ニッツァ DOCG ティトン

ニッツァはバルベーラ ダスティにおいて最も優良なバルベーラの畑。14年に単独DOCGとして昇格。

特徴	アルカリ性が強く有機質に乏しい、凝灰岩片を多く含む水はけの良い土壌と、アルカリ性かつ粘土質の深い土壌が混合している。				
味わい	香りは果実の種、イチゴ、スミレ、バニラ、アーモンドを連想させ、ときに火打ち石の香りが感じられる。				
ブドウ品種	バルベーラ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南東　西向き　標高200～260m	土壌	凝灰岩片　粘土質	発酵	木樽&ステンレス
樹齢&仕立て	樹齢29～79年　コルドーネ	熟成	大樽にて行われ6～18ヶ月間。		

JAN:　4933238096094　2021　750ml/12　PM1121-95　¥4,300

Piemonte　La Mesma　Gavi
ピエモンテ州　ラ メズマ　ガヴィ

ラ メズマは2000年にロジーナ姉妹が満を持してスタートさせた比較的新しい有機栽培の生産者。

2000年にパオロ、フランチェスカ、アンナの3姉妹によってスタート。エチケットに描かれている小さな黄色いバラは家彼女たちのファミリーネームのロジーナ（小さなバラ）から来ています。元々ブドウ造りを行っていた訳ではなく、彼女達の母親の望みであった自分たちのアジィエンダを持ちたいという思いをかなえるため趣味のワイン造りから仕事としてもワイン造りを初めていきました。ラ メズマの畑はガヴィの中心部であるモンテロトンドとタッサローロに位置します。リグーリアとピエモンテの境付近に位置しており、沿岸からは遠く離れた場所にありますが沿岸からの影響を多分に受けている独特な地域です。25haの畑は主に南向き、標高約300mで周辺は木々に囲まれておりブドウにとって好条件の立地にありバイオダイバーシティに富んだ土壌。彼女たちのワイン造りのモットーとしてブドウが育ちやすい様、最小限の手助けは行うが基本的その年や育った場所の特徴を最大限引き出すべく極力手を加えない自然な造りを行っています。肥料においても土に負担をかけない様、海藻やプロポリスからできる有機肥料のみを使用。電力も太陽光を利用するソーラーパネルからの電力を使用しています。

WHITE WINE

Metodo Ancestrale Indi con le bolle
メトド アンチェストラーレ インディ コン レ ボッレ

メトドアンチェストラーレで造られる果実味溢れるペットナット。

特徴	収穫は手摘み。収穫量4000L/ha。				
味わい	オレンジピールにグレープフルーツの香り。やさしい酸、溌剌とした果実味が感じられる。				
ブドウ品種	コルテーゼ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	南東向き　標高350m	土壌	赤い粘土質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	瓶内にて熟成。		

JAN:　4933238097770　NV　750ml/6　PM2100-67A　¥3,600

Gavi DOCG Le Rose
ガヴィ DOCG レ ローズ

北側に位置するタッサローロの畑より。≪less is more≫の信条のもと醸造において必要最低限の介入のみ。

特徴	収穫は手摘み。収穫量4000L/ha。ステンレスタンクで温度管理しながら発酵。その後熟成を行う。				
味わい	グレープフルーツや青りんごの香り。ガヴィらしいフレッシュで爽やかな果実味とミネラル。				
ブドウ品種	コルテーゼ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	南向き　標高300m	土壌	赤い粘土質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN:　4933238095233　2020　750ml/12　PM2120-66　¥2,800
JAN:　4933238095226　2021　750ml/12　PM2121-66　¥2,800
JAN:　4933238097763　2023　750ml/6　PM2123-66A　¥2,900

Gavi del Comune di Gavi DOCG Etichetta Gialla
ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ DOCG エチケッタ ジャッラ

日照と海岸からの涼風に恵まれたモンテロトンド ディ ガヴィの自社畑より。

特徴	収穫は手摘み。収穫量4000L/ha。ステンレスタンクで温度管理しながら発酵その後熟成を行う。				
味わい	色あいは輝く麦わら色。アプリコットやバーベナ、僅かにシトラスの香り。フレッシュで豊な果実味。				
ブドウ品種	コルテーゼ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	南東向き　標高350m	土壌	石灰岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢20年 グイヨ	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN:　4933238095202　2022　750ml/12　PM2122-63　¥3,600

Gavi Riserva DOCG Vigna della Rovere Verde
ガヴィ リゼルヴァ DOCG ヴィーニャ デッラ ロヴェレ ヴェルデ

タッサローロにある樹齢400年以上のこの地域で有名なオークの古木ロヴェレ ヴェルデが名前の由来。

特徴	収穫は手摘み。ソフトプレスの後セメントタンクにて温度管理しながら発酵、熟成。				
味わい	深い麦わら色。オレンジピールや白い花、蜂蜜など複雑な香り。長い余韻と厚みのある味わい。				
ブドウ品種	コルテーゼ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	南東向き　標高350m	土壌	赤土	発酵	セメントタンク
樹齢&仕立て	樹齢51年 グイヨ	熟成	セメントタンク12ヶ月、瓶内12ヶ月間熟成。		

JAN:　4933238095219　2019　750ml/12　PM2119-64　¥6,600

Lombardia　Az.Agr. CAVALLERI　Erbusco
ロンバルディーア州　アジェンダ アグリコーラ カヴァッレーリ　エルブスコ

ナチュラルなフランチャコルタらしさを追求する生産者。有機栽培のブドウを使用。化学肥料は使用しません。

ブドウはすべて自社畑。発泡性の白は、すべてシャルドネのみというこだわり。ロゼのみピノ ネーロをブレンド。エルブスコに移り住んでから18代、600年に亘る歴史ある家系。元々金融会社の社長を務めていたジョヴァンニ カヴァッレーリ氏が1980年にワイン事業を継承（2005年没）。現在ではその娘たちが経営に参加。家族経営の生産者で発泡性フランチャコルタの生産量はおおよそ19万本と圧倒的に小規模です。畑はシャルドネ（発泡酒用）が37ha、ピノ ネーロ1.5ha、スティルワインでは、カベルネ、メルロー、合わせて5haの畑で栽培しています。発泡用のブドウは8月に収穫。9月にスティルワイン用のブドウを収穫。収穫したブドウを厳選し、その日のうちにプレス。ファーストプレスのみを使用。ルミアージュは手作業。デゴルジュマンの時期を裏ラベルに記載しています。

SPARKLING WINE

Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs Nature
フランチャコルタ DOCG ブラン ドゥ ブラン ナチュール

ビオディナミに転向した15年間で培われた栽培と醸造の経験を最大限生かし大幅なリニューアルを遂げた
新しいブラン ドゥ ブラン。日光による品質劣化を避けるため色付きのボトルを採用。

特徴	ワインの90%は2019年の収穫のシャルドネ、10%を2018年のリザーブをブレンド。 天然酵母による自発的な発酵を促し、極力人の手の介入しない醸造を行う。ルミアージュは手作業で4週間。				
味わい	きめ細かい泡と果実味が酸をまろやかにしており、口当たりはソフト。突出したエレガンスを感じる華やかな味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	南北 東西向き　標高250m	土壌	モレニック	発酵	ステンレス80%、大樽20%
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	ステンレス80%と大樽20%熟成。最低24ヶ月間瓶内二次発酵。		

JAN:　4933238096940　NV　750ml/6　LB4120-02A　¥7,000
JAN:　NV　750ml/6　LB4120-02AQ　¥7,500

Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Satèn Brut BIO
フランチャコルタ DOCG ブラン ドゥ ブラン サテン ブリュット

日照の良い畑の優れた葡萄のみをセレクトして造られたサテン。酸を包みこむふくよかな果実味が特徴的。

特徴	2019年のシャルドネ100%で仕込まれたサテン。生産本数13,340本のみ。収穫は8月20～31日まで。天然酵母のみ使用。				
味わい	きめ細かい持続性のある泡立ちでクリーミー。ドライフルーツやアプリコットの香り。旨みが口いっぱいに広がる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	東西向き　標高250m	土壌	モレニック	発酵	ステンレス85%、大樽15%
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	ステンレス85%と大樽15%熟成。最低36ヶ月間瓶内二次発酵。		

JAN:　4933238093789　2019　750ml/6　LB4119-03A　¥8,900

Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Pas Dosè
フランチャコルタ DOCG ブラン ドゥ ブラン パドセ

ブドウ本来の味わいを大切に旨みを充分に引き出したピュアで芳醇。

特徴	ルミアージュは手作業。ドサージュは行いません。				
味わい	洋ナシやパッションフルーツの様な香りに、ヘーゼルナッツや白い花の香り。綺麗な果実味と心地よい泡立ち。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	南北 東西向き　標高250m	土壌	モレニック	発酵	ステンレスタンク&バリック10%
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	バリック10%&ステンレス熟成。シャンパーニュ方式にて最低48ヶ月間瓶内二次発酵。		

JAN:　4933238088853　2017　750ml/6　LB4117-11A　¥7,800
JAN:　4933238093796　2018　750ml/6　LB4118-11AN　¥8,900

Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Collezione Grandi Cru
フランチャコルタ DOCG ブラン ドゥ ブラン コッレツィオーネ グランディ クリュ

持てる技術と経験の集大成。フランチャコルタの進化系。エレガントでパワフル。

特徴	ルミアージュは手作業。デゴルジュマンの後、出荷前に最低6ヶ月間セラーにて熟成。				
味わい	ヘーゼルナッツやバターをつけたバケットに、ドライアプリコットの香り。アーモンドの様な香ばしさと ドライフルーツをかじったような味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	南北 東西向き　標高250m	土壌	モレニック	発酵	ステンレス&バリック20%
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	バリック20%&ステンレス熟成。シャンパーニュ方式にて最低48ヶ月間瓶内二次発酵。		

JAN:　4933238093802　2016　750ml/6　LB4116-04A　¥11,000

Franciacorta DOCG Collezione Rosé
フランチャコルタ DOCG コッレツィオーネ ロゼ

ロゼらしいエレガントさと芯の強さを両立させた極上のフランチャコルタ。100%ラベルの年号のブドウ。

特徴	デゴルジュマンの後、出荷前に最低4ヶ月間セラーにて熟成。一次発酵後赤ワインとブレンド。				
味わい	効果的なスキンコンタクトにより、エレガントでバランスが良く力強い味わいが広がる。				
ブドウ品種	ピノ・ネーロ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	南北 東西向き　標高250m	土壌	モレニック	発酵	ステンレス&バリック20%
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	バリック20%&ステンレス熟成。シャンパーニュ方式にて最低48ヶ月間瓶内二次発酵。		

JAN:　4933238088860　2017　750ml/6　LB8117-02A　¥8,800

Franciacorta DOCG Riserva Dosaggio Zero Giovanni Cavalleri
フランチャコルタ DOCG リゼルヴァ ドサッジョ ゼロ ジョヴァンニ カヴァッレーリ

創立者の一人である祖父のジョヴァンニ氏を偲んで造られるスペシャルキュヴェ。

特徴	カヴァッレーリの持つ最上の区画の葡萄のみで造られ、9年間もの長期瓶内2次発酵を行うトップキュヴェ。 ファーストヴィンテージは1983年で生産量わずか2,100本程度。マロラクティック発酵は行わない。				
味わい	アーモンドや焦がしたバター、パンデピスの香り。口当たりから広がる心地良い泡立ちと旨み。長い余韻。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	南北 東西向き　標高250m	土壌	モレニック	発酵	ステンレス90%、大樽10%
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	ステンレス90%と35hlの大樽10%熟成。最低9年間瓶内二次発酵。		

JAN:　2014　750ml/6　LB4114-12A　¥18,000

RED WINE

Di Mano In Mano IGT Sebino Rosso
ディ マーノ イン マーノ IGT セビーノ ロッソ

親から子へ、手から手へ。世代交代に思いを寄せた、時代を超えて伝えていきたいポリシーを表現した飲み頃の赤。

特徴	10月初旬に収穫。4000kg/1ha。ブドウ1000kg毎に60ℓのワイン(60%)。泡じゃないカヴァッレーリ。				
味わい	森のキノコや下草の香りにカシスリキュールの香り。アタックは柔らかく熟した果実味が広がっていき、渋みが心地よい。				
ブドウ品種	メルロー、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニヨン			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	ー	土壌	モレニック	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	大きなボッテにて24ヶ月以上熟成。2021年 10月瓶詰。		

JAN:　4933238096933　2021　750ml/6　LB1121-10A　¥4,800

Veneto　Cantina Valpantena　Verona
ヴェネト州　カンティーナ ヴァルパンテーナ　ヴェローナ

世界中からインポーターが買付に殺到。リーズナブルな価格が魅力の良心的な造り手。

創立は1958年。ヴェローナから数分の所にあるヴァルパンテーナ渓谷の協同組合。現在260の農家で700ha(ヴェローナDOCのほぼ全て)のブドウ園を経営しています。仕立てはペルゴラ。グイヨもトライしています。アマローネはグイヨ移行中。ステンレスタンクの殆んどが500hlでその数なんと200。そしてすべてのタンクを自動管理。現在の発酵温度や熟成の度合いはもちろんのこと、過去の発酵のデーターも即座に検索可能。出来上がったワインも最新の味覚判定機で確認。赤ワインに青いタンニンを残さないようにブドウから種を除去。雑味のないエレガントな仕上がり。業界紙やワインのジャーナリストに取り上げられることも多く、ワインコンクールにおいても多くの賞を獲得しています。

WHITE WINE

Garganega Torre del Falasco IGT Veneto
ガルガネーガ トッレ デル ファラスコ IGT ヴェネト

配送条件:ケース単位

他の追随を許さない価格と品質のバランス。

特徴	収穫は手摘み。少し遅摘みのブドウを使用。ステンレスで14～18度の低温発酵。スキンコンタクトも少し行う。				
味わい	トロピカルフルーツのニュアンスが心地良いフルーティーな味わい。				
ブドウ品種	ガルガネーガ100			Bio認証等	ー
方角&標高	畑によって様々	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢10～15年	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN:　4933238095264　2023　750ml/6　VE2123-10AV　¥1,800
JAN:　2024　750ml/6　VE2124-10AV　¥1,800

Chardonnay dell Veneto BARONCINO IGT Veneto
シャルドネ デル ヴェネト バロンチーノ IGT ヴェネト

配送条件:ケース単位

コスト パフォーマンスに優れた国内外で評価の高いシャルドネ。

特徴	石灰質土壌。スキンコンタクト短いコールド・マセラシオンを行う。発酵温度は12～16度。				
味わい	ミルキーでパイナップルの酸味。厚みのある味わいの辛口。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ー
方角&標高	畑によって様々	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢15年	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN:　4933238092904　2022　750ml/6　VE2122-08A　¥2,400

RED WINE

Corvina Torre del Falasco IGT Veneto
コルヴィーナ トッレ デル ファラスコ IGT ヴェネト

配送条件:ケース単位

ブドウ本来の個性を表現した、シンプルながら個性の光る味わいが特徴。

特徴	収穫は手摘み。22～28度で10日間発酵。				
味わい	黒砂糖やプラムの様な香り。軽い口当たりで酸味と優しいタンニン。バランスの良い味わい。				
ブドウ品種	コルヴィーナ100			Bio認証等	ー
方角&標高	標高0～350m	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢10～13年	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN:　4933238095240　2023　750ml/6　VE1123-09AV　¥1,800

Valpolicella DOC Valpantena RITOCCO
ヴァルポリチェッラ DOC ヴァルパンテーナ リトッコ

リパッソにより丸みあるタンニンがもたらされボディの厚いバランスの良い味わいに仕上がっている。

特徴	伝統的な製法であるリパッソ（アマローネとレチョートで使われたブドウ果皮をワインに加えて再発酵）によるボディの厚いワイン。				
味わい	凝縮した果実感に心地良く柔らかめの渋味。バランスのとれた重口。				
ブドウ品種	コルヴィーナ70、ロンディネッラ30			Bio認証等	ー
方角＆標高	畑によって様々	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク10日間
樹齢&仕立て	樹齢15～20年	熟成	木樽にて8～12ヶ月熟成。		

JAN:　4933238092898　2020　750ml/6　VE1120-06A　¥2,700

Premium Apasio Rosso Veronese IGT
プレミアム アパジオ ロッソ ヴェロネーゼ IGT

アマローネに近いスタイルで造られるIGT。手頃な価格が魅力です。

特徴	少なくとも4ヶ月間の陰干しで40%の水分を除去。ルモンタージュは1日4～5回。				
味わい	干しプルーンやスリーズにアーモンドチョコの香り。丸みを帯びた口当たりで熟した果実味と甘さのあるタンニン。しっかりした余韻。				
ブドウ品種	コルヴィーナ、ロンディネッラ、カベルネ ソーヴィニヨン			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	南東向き	土壌	石灰質	発酵	10～15日間発酵
樹齢&仕立て	ペルゴーラ・ヴェロネーゼ	熟成	フランス産のバリックとアメリカ産のバリックとボッテの組み合わせで2年間の熟成。		

JAN:　4933238092201　2019　750ml/6　VE1119-15AN　¥2,900

Amarone della Valpolicella DOCG Torre del Falasco
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ DOCG トッレ デル ファラスコ

偉大な生産者、アレグリーニに指導を受けて生み出された伝統と革新のアマローネ。

特徴	少なくとも4ヶ月の陰干しで40%のウエイトダウンを行なう。				
味わい	カカオやスパイスにプルーンやブラックチェリー。味わいは口当たりからパワフルで、バランスも良く十分な果実味を感じさせる。				
ブドウ品種	コルヴィーナ70、コルヴィノーネ20、ロンディネッラ10			Bio認証等	ー
方角＆標高	標高350m	土壌	石灰質	発酵	18～22度で20日間
樹齢&仕立て	樹齢10～15年　グイヨ	熟成	18ヶ月間バリックにて熟成。		

JAN:　4933238095257　2019　750ml/6　VE1119-10A　¥6,500

Veneto　Colli Vicentini　Montecchio Maggiore
ヴェネト州　コッリ ヴィチェンツィーニ　モンテッキオ マッジョーレ

2,000haを所有し、最先端技術を駆使し最良のワインを生み出す優良生産者協同組合。

ロミオ＆ジュリエットの城の横にある近代的なセラー。創業は1955年。33人の熱心なブドウ生産者により始められました。今では1,400人のメンバーと丘を中心とした2,000haの畑を所有。気候も良くブドウにとって重要な日射量も充分に得ることができます。ブドウの個性や品質、地域性を重視したワインを生産しています。良いワインはいい畑からをモットーに土地を敬いブドウ生産者と醸造家が一緒になりワイン造りに取り組んでいます。

SPARKLING WINE

配送条件：ケース単位

Prosecco DOC ROMEO
プロセッコ DOC ロメオ

白桃や青りんごの様な爽やかな香りと優しい甘味を感じられるプロセッコ。

特徴	ステンレスタンクで温度調整しながら発酵後、さらに調整酵母をを加えて二次発酵を行います。				
味わい	アカシアの花や青りんご、レモンの爽やかな香り。ソフトで持続性のある泡立ちが、果実味をより際立たせて飲みやすい。				
ブドウ品種	グレーラ100			Bio認証等	減農薬農法
植密度＆収穫量	3,500～4,0000本/ha　130hl/ha	土壌	石灰質　粘土質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ＆シロヴォス	熟成	密閉ステンレスタンクにて発酵と2次発酵。		

JAN:　4933238092812　NV　750ml/6　VE4100-04AQ　¥2,400

WHITE WINE

配送条件：ケース単位

Pinot Grigio Vicenza DOC
ピノグリージョ ヴィチェンツァ DOC

華やかで果実味豊かなピノグリージョ。

特徴	土壌は粘土質と石灰質が混じる通気性のある丘。発酵と熟成は16～18度で温度管理されたステンレスタンクで6ヶ月間行う。				
味わい	繊細で複雑な香りにフローラル系の香りが混じる。滑らかでフレッシュな果実味とボディーのある辛口。				
ブドウ品種	ピノグリージョ100			Bio認証等	減農薬農法
植密度＆収穫量	2,500～3,000本/ha　84hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。		

JAN:　4933238097299　2023　750ml/6　VE2123-86A　¥2,200

Sauvignon Vicenza DOC
ソーヴィニヨン ヴィチェンツァ DOC

配送条件：ケース単位

すっきりとしたハーブや柑橘系が特徴的なソーヴィニヨン。

特徴	土壌は石灰質で傾斜地で栽培。除梗と10度で短時間マセレーション後、14～16度で温度管理されたステンレスタンクで発酵。				
味わい	ソーヴィニヨンらしいフルーティーな香りにエキゾチックな香り、味わいはボリュームもあるしっかりした辛口。魚介に合う味わい。				
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100			Bio認証等	減農薬農法
植密度＆収穫量	2,500～3,000本/ha　84hl/ha	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。		

JAN:　4933238096988　2023　750ml/6　VE2123-87A　¥2,200

RED WINE

Pinot Nero Delle Venezie IGT
ピノ ネーロ デッレ ヴェネツィエ IGT

配送条件：ケース単位

酸味と果実味のバランスが非常によくとれたピノ ネーロ。

特徴	土壌は鉄分を多く含む泥灰岩。発酵はステンレスタンクで20～22度で行う。熟成はステンレスと木樽で。				
味わい	木苺やチェリー、プラムの華やかでフルーティな香り、柔らかな口当たりと心地よい余韻。				
ブドウ品種	ピノ・ネーロ100			Bio認証等	減農薬農法
植密度＆収穫量	2,500～3,000本/ha　84hl/ha	土壌	泥灰岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスと木樽で熟成。		

JAN:　4933238092782　2021　750ml/6　VE1121-88A　¥2,500

Cabernet Vicenza DOC
カベルネ ヴィチェンツァ DOC

配送条件：ケース単位

やさしいタンニンときれいな果実味を残したイタリアらしいカベルネ ソーヴィニヨン。

特徴	畑は比較的高地に位置する石灰質、発酵はステンレスタンクで24～26度で行う。熟成はステンレスと木樽で。				
味わい	香りはなめし皮、ナッツの香りに僅かにスパイスが混じる。しっかりした味わいの中になめらかさが残る バランスの良いワイン。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100			Bio認証等	減農薬農法
植密度＆収穫量	2,500～3,000本/ha　98hl/ha	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスと木樽で熟成。		

JAN:　4933238094267　2022　750ml/6　VE1122-89A　¥2,200

Veneto　Cantina di Gambellara　Gambellara

ヴェネト州　カンティーナ ディ ガンベッラーラ　ガンベッラーラ

1947年から続く歴史あるカンティーナ。所有する畑もクラシックと呼ばれる古い起源に基づいた畑。

カンティーナ ディ ガンベッラーラは、ヴィチェンツァ県初の協同組合ワイナリーで、エノポリオ ディ ガンベッラーラと呼ばれる以前のワイナリーの跡地に1947年に設立されました。標高250～350mのレッシーニ山脈の中でも最も古い原産地に位置します。黒い岩が多い玄武岩中心の火山性土壌。ソアーヴェからガンベッラーラやピカイ技法で乾燥させたガルガネーガを中心に栽培しています。

SPARKLING WINE

Lessini Durello DOC Spumante Brut Millesimato
レッシーニ ドゥレッロ DOC スプマンテ ブリュット ミレッジマート

火山性の土壌のレッシーニで皮のしっかりした酸味の強いドゥレッラで造られるスパークリング。

特徴	100% CARBON NEUTRAL、IFS Food、BRCGS、EQUALITAS 各認証あり。環境に配慮した造りのワイン。				
味わい	洋ナシやライチなどフルーティーさの中に軽くスパイスを感じる。生ハムなど肉系の前菜に合わせやすい しっかりした味わい。				
ブドウ品種	ドゥレッラ100			Bio認証等	100% CARBON NEUTRAL 他
方角＆標高	南東向き	土壌	玄武岩、石灰質、凝灰岩	発酵	滓につけたまま発酵
樹齢＆仕立て	20～25年　ペルゴーラ	熟成	シャルマー法にて2次発酵後、滓につけたまま3～6ヶ月熟成。		

JAN:　8012769260108　2022　750ml/6　VE4122-08A　¥2,500

WHITE WINE

Gambellara Classico DOC
ガンベッラーラ クラッシコ DOC

ガルガネーガと火山性土壌の相性の良さを感じる、しっかりとしたミネラルとボディ。

特徴	100% CARBON NEUTRAL、IFS Food、BRCGS、EQUALITAS 各認証あり。環境に配慮した造りのワイン。				
味わい	シトラス系の香りにトロピカルなフルーツとペパーミントの香り。フルーティーさと丸みを帯びた 酸味が特徴的で塩味を思わせるミネラル。				
ブドウ品種	ガルガネーガ100			Bio認証等	100% CARBON NEUTRAL 他
植密度＆収穫量	南東向き	土壌	玄武岩、石灰質、凝灰岩	発酵	16度で発酵
樹齢＆仕立て	25年　ペルゴーラ	熟成	ステンレスタンクにてシュール・リーで4～6ヶ月熟成。		

JAN:　8012769260016　2022　750ml/6　VE2122-88A　¥2,500

Veneto　Cantina del Castello s.r.l.　Soave

ヴェネト州　カンティーナ デル カステッロ　ソアーヴェ

畑の個性を活かした、高品質ソアーヴェを造り続ける生産者。2019年から新オーナー。

ソアーヴェに残る古城をルーツにした歴史あるカンティーナを2019年から新オーナー マルコ カルレッソ氏が経営を引継ぎました。マルコ カルレッソ氏のファミリーは以前から長い年月ビジネス パートナーとしてカンティーナと深く関わってきました。現在カンティーナのリノベーションに着手しています。内部の改造を開始し、中庭の下に新しい地下セラーを建設中です。年末までに、ボトリングマシーンも交換します 。ソア-ヴェ城の壁の中でブドウを処理する最後のカンティーナの可能性を信じています。栽培に関しては歴史ある畑を新しく追加してソアーヴェの生産を増やしていきます。樽を軽く使用したAcini Soaveも復活させます。2021年からオーガニックに変換しました。環境に配慮した取り組みを"Biodiversity Friend"と名付けて取り組んでいきます。

WHITE WINE

Soave Classico DOC
ソアーヴェ クラッシコ DOC

最新のプレス機による健全なマストのみを使用し、ステンレスタンクにて醸造、熟成。ピュアでキレのある酸味と果実味が特徴。

特徴	土壌は火山性粘土質で底部に石灰質。ステンレスタンクにて15～17度で発酵。				
味わい	ミントやバジルにパイナップルの香り。キレがあり伸びやかな酸味でドライフィニッシュ。				
ブドウ品種	ガルガネーガ90、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ10			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	南東向き　標高200～250m	土壌	火山性粘土質　石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢＆仕立て	ペルゴーラ・ヴェロネーゼ	熟成	ステンレスタンクで3/4ヶ月シュール・リーで熟成、ボトルで1年間。		

JAN:　4933238096087　2023　750ml/12　VE2123-02　¥2,800

Soave Classico DOC Pressoni
ソアーヴェ クラッシコ DOC プレッソーニ

2019年に認定されたクリュの畑の一つ。しっかりとした辛口で旨みを伴った酸味とミネラル感。

特徴	モンテフォルテ・ダルポーネの下の単一畑プレッソーニで造られる。シュール・リーで12ヶ月間熟成。				
味わい	ミントや青リンゴに火打石の香り。口当たりはエレガント。フルーティーな酸味としっかりした余韻へと続くミネラル感。				
ブドウ品種	ガルガネーガ80、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ20			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	東、南東向き　標高200～250m	土壌	火山性	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ペルゴーラ・ヴェロネーゼ	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月シュール・リーで熟成、ボトルで4ヶ月。		

JAN:	4933238092010	2019	750ml/12	VE2119-03Q	¥3,600
JAN:	4933238097855	2021	750ml/12	VE2121-03	¥3,800

Recioto di Soave Classico DOCG Cortepittora
レッチョート ディ ソアーヴェ クラッシコ DOCG コルテピットーラ

アプリコットや完熟したパイナップル。果汁の甘みでナチュラルテイスト。35%の搾汁率。

特徴	プレッソーニの畑で9月中頃収穫されたブドウを2月まで専用の貯蔵庫で乾燥。十分に甘味の増したブドウをソフトプレス。				
味わい	干した藁や黄金色。少しスパイシーで蜂蜜やドライアプリコットの香り。ナチュラルな甘さ。				
ブドウ品種	ガルガネーガ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	南東向き　標高200～250m	土壌	石灰岩　火山性	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	ペルゴーラ・ヴェロネーゼ	熟成	ステンレスタンクで4ヶ月間熟成。瓶熟は6ヶ月間以上。		

JAN:	8031541000121	2018	375ml/6	VE2218-05A	¥4,400
JAN:	4933238097862	2021	375ml/6	VE2221-05A	¥5,200

Trentino Alto Adige　Vallarom　Avio
トレンティーノ アルト アディジェ州　ヴァッラロム　アヴィオ

ブルゴーニュ、トスカーナ、ドイツ、アメリカなど各地で経験を積み、独自の有機栽培によるワイン造りのスタイルを確立。

1963年祖父の代にワイン造りを初め、1998年に醸造学校や名醸造地でワイン造りを学んできたフィリィッポ スチェンツァと妻のバルバラによって自社生産のワイン造りをスタート。海抜250m、東向きの石灰、カルシウムとマグネシウムの複炭酸塩鉱物である白雲石（はくうんせき）土壌の絶好の条件下の8haのブドウ畑を所有。夫婦と息子の共同経営の自家栽培のぶどうのみを使ってワイン造りを行う小さなアジェンダです。森に囲まれたブドウ畑は、オーラ・デ・ガルダと呼ばれるガルダ湖からの穏やかな風の吹くミクロクリマを持ち、それにより特徴的なワインが生み出されています。白は18度の温度で発酵。赤は温度調整をせずに発酵を行っています。フィリィッポ氏はサンミケーレ・オールアディジェの学校でブドウ栽培と醸造学を学んだ後、ブルゴーニュ・ボーヌ、トスカーナ、ドイツ、米国でワイン醸造の重要なポストを担った後、帰国。多くの経験のなかで彼はブルゴーニュワインに大きく傾倒し、また化学農薬を含まない環境にやさしいブドウ栽培に戻ることが最重要であることに気づきました。1999年から有機栽培に取り組み徐々に肥料を土壌の負担の少ないものに移行し、2004年からは肥料を銅と硫黄のみの使用。完全に有機栽培へと移行します。必要最低限の特別な年を除き、自然酵母による自然発酵を行っています。発酵タンクも細かく分け、ヴィンテージの個性を味わいに反映させることを心掛けています。近年ではヴィーガン認証も取得。ソーラーパネルを使用し自家発電に、ラベルは再生紙を使用し、ボトルも色合いは黒く見た目は悪くても薄いボトルに変更し、生産時や輸送時に排出されるCO2の量を削減するなどあらゆる事象に対して環境に配慮されています。環境に配慮しながらも品質への妥協は一切なく品質は年々向上しています。現在はブルゴーニュワインを凌ぐクオリティーを誇り、コスト・パフォーマンスの高さから評判は広く行き渡り、多くのワインラヴァーを虜にしています。

WHITE WINE

Chardonnay IGT Vallagarina bianco vino biologico
シャルドネ IGT ヴァッラガッリーナ ビアンコ ヴィーノ ビオロジコ

ブルゴーニュ産の上質なシャルドネをイメージ出来るハイクラスな仕上がり。

特徴	平均樹齢25年。生産量は4,800本/ha。仕立てはペルゴレッタ・センプリーチェ。生産量は65hl/ha。				
味わい	シナモンや黄色いフルーツの香り。口当たりはフルーティーでミネラル感と酸味がほど良く、バランス良く味わえる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
植密度＆収穫量	65hl/ha	土壌	石灰質　ドロマイト	発酵	木樽
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	8～9ヶ月間のバリック発酵（新樽30%）。瓶熟12～18ヶ月間。		

JAN:	4933238092140	2021	750ml/12	TT2121-02	¥4,800

RED WINE

Lambrusco Foglia Frastagliata
ランブルスコ フォリア フラスタリアータ

ヴァッラガリーナにおける重要な葡萄の一つランブルスコ。エミリア・ロマーニャのものとは別クローンと言われている。

特徴	フォリア・フラスタリアータは葡萄のギザギザの葉の意味。収穫は手摘み。スキンコンタクトしながら約3週間の発酵。				
味わい	深いルビー色。ブルーベリーやレッドカラント、スパイスの香り。溌剌とした果実味とながい余韻。				
ブドウ品種	ランブルスコ100			Bio認証等	ビオディナミ
植密度＆収穫量	5200本/ha	土壌	石灰質　ドロマイト　砂質	発酵	ステンレスタンク約3週間
樹齢&仕立て	ペルゴラ	熟成	バリックにて8ヶ月間。瓶熟6ヶ月間。		

JAN:		2023	750ml/12	TT1123-05	¥4,200

Trentino Pinot Nero IGT Vallagarina
トレンティーノ ピノ ネーロ IGT ヴァッラガリーナ

ブルゴーニュ産のピノ ノワールをイメージできる、綺麗な味わい。とてもピュアで素直で繊細。

特徴	ペルゴレッタ。樹齢25年。果皮と一緒に12～15日の発酵。バリック（NEW30%）にて12ヶ月。更に瓶熟12ヶ月。				
味わい	木苺やスリーズ系の香りに少しハーブの香りが感じられ、味わいにも口当りの良い果実味にスパイスが少し残る後味。				
ブドウ品種	ピノ・ネーロ100			Bio認証等	ビオディナミ
植密度＆収穫量	45～50hl/ha	土壌	石灰質　ドロマイト	発酵	ステンレスタンク12～15日間
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	バリック（新樽30%）にて12ヶ月。更に瓶熟12ヶ月。		

JAN:	8002461990083	2020	750ml/12	TT1120-01N	¥5,000
JAN:	4933238094342	2021	750ml/12	TT1121-01	¥5,800

Fuflus
フフルス

フフルスという変わった名前はアディジェ渓谷に流れる川のせせらぎのオノマトペと
エトルリアのワインの神であるフフルンスを連想させる名前。

特徴	年間9,000本生産。スキンコンタクトしながら約3週間の発酵。				
味わい	ブラックベリー、プラムに黒胡椒、コーヒーの香り。僅かにベジー。赤身肉と合わせたいしっかりとした味わい。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、メルロー、カベルネ・フラン			Bio認証等	ビオディナミ
植密度&収穫量	6500本/ha	土壌	石灰質　ドロマイト	発酵	ステンレスタンク約3週間
樹齢&仕立て	樹齢20年　グイヨ	熟成	バリックにて18か月間。瓶熟18か月間。		

JAN:	8002461990076	2018	750ml/12	TT1118-06	¥5,000
JAN:		2019	750ml/12	TT1119-06	¥5,500

Friuli-Venezia Giulia　TENUTA STELLA　Dolegna del Collio

フリウリ ヴェネツィア ジューリア州　テヌータ ステッラ　ドレーニャ デル コッリオ

スロヴェニアの国境に隣接し、コッリオでも北部のやや標高の高い小規模コミューンのドレーニャ デル コッリオが拠点。

2008年にヴェネトの医療用包装資材大手のステヴァナートグループの会長であるセルジョ ステヴァナート氏によって創設された比較的新しいワイナリー。エノロゴは長年イエルマンでエノロゴを勤めていたアルベルト・ファッジャーニとその妻でありピエモンテの著名なエノロゴであるドナート・ラナーティの下で経験を積んだエリカ・バルビエリ。ワイナリーの立ち上げから二人でエノロゴを務めています。なだらかな斜面が続く広大な丘陵地帯、美しい景観を備えたコッリオは世界で最も有名な白ワイン生産地域のひとつ。テヌータ・ステッラは、スロヴェニアの国境に隣接し、コッリオ北部の標高の高いドレーニャ・デル・コッリオが拠点。気候面では、北はジュリアン・アルプスとスロヴェニアの山々に囲まれ、ヴィパッコ渓谷を流れるボラ河とシビダーレ地域を横切る気流が、年間の殆どの期間、涼しい気温と低湿度を保証しています。また南はアドリア海から40km未満と海に近く、冬の間は穏やかな気候で、ワインに鮮度と風味をもたらしています。 土壌は始新世に遡る、水はけの良い泥灰土（粘土石灰質）と砂岩（石灰化砂）が層になったフリウリ特有の「ポンカ」であり、ワインに独特なミネラル感を与えます。10haのテラス式、グイヨ仕立てのブドウ畑では、自然を全面的に尊重し、手作業を好み、農薬や化学肥料を一切使用していません。またワイン生産に動物由来の製品を使用せず、銅と硫黄の使用を極力制限してきました。2018年にリリースされた2016年ヴィテージより、ユーロリーフの認証を取得しています。 設立してから日が浅いながらも、テヌータ・ステッラのワインは、既に高い評価を受けており、ミドルレンジの価格帯として例外的にガンベロ・ロッソ誌で2021年、2022年と連続してトレ・ビッキエーリを獲得（フリウラーノ）。当地のキャラクターを純粋に表現する生産者として更なる発展が期待される、フリウリの星と成り得るワイナリーです。

SPARKLING WINE

Ribolla Gialla Brut
リボッラ ジャッラ ブリュット

この地域の代表的な葡萄リボッラ・ジャッラの長期熟成スプマンテ。豊富なミネラルときめ細かい泡立ち。

特徴	一次発酵はステンレスタンクで行われ、厳選された培養酵母を使用。その後瓶内にて最低24ヶ月間熟成。				
味わい	ドライアプリコットやオレンジピールと僅かにリコリスの香り。リボッラの特徴がしっかり感じられる。				
ブドウ品種	リボッラ・ジャッラ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	南 南東向き　標高230m	土壌	泥灰土、砂岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	最低24ヶ月間瓶内二次発酵。		

JAN:	4933238092058	2020	750ml/6	FV4120-01A	¥5,000

WHITE WINE

Ribolla Gialla Collio DOC
リボッラ ジャッラ コッリオ DOC

コッリオのゴリツィア発祥と言われているこの地域で盛んに栽培される土着品種。火入れした魚介と相性が良い。

特徴	自生の酵母を使用し温度管理しながらステンレスタンクで自発的な発酵を促す。				
味わい	オレンジピールや青りんごにパッションフルーツの香り。ミネラル感のある軽やかな酸とマイルドな果実味。				
ブドウ品種	リボッラ・ジャッラ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	南東向き　標高270m	土壌	泥灰土、砂岩	発酵	ステンレス90% 大樽10%
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレス70%とフレンチオークの大樽30%にて10ヶ月間。		

JAN:	4933238092843	2021	750ml/6	FV2121-13A	¥4,200
JAN:	4933238097343	2022	750ml/6	FV2122-13AN	¥4,400

Friulano Collio DOC
フリウラーノ コッリオ DOC

2018年ヴィンテージがガンベロロッソでトレビッキエーリ。テヌータ ステッラのフラッグシップ的存在。

特徴	自生の酵母を使用し温度管理しながらステンレスタンクで自発的な発酵を促す。				
味わい	百合の花やアプリコット、タイムやカモミールのニュアンス。柔らかみのある産と厚みのある味わい。				
ブドウ品種	フリウラーノ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	南東向き　標高260m	土壌	泥灰土、砂岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレス90%とフレンチオークの大樽10%にて10ヶ月間。		

JAN:	4933238097350	2022	750ml/6	FV2122-14AN	¥4,200

Malvasia Collio DOC
マルヴァジア コッリオ DOC

この地方の亜種マルヴァジーア・イストリアーナ種。ポテンシャルを感じさせるエキゾチックで力強いアロマ。

特徴	自生の酵母を使用し温度管理しながらステンレスタンクで自発的な発酵を促す。				
味わい	アタックはジャスミンや白桃、メロンの香り。後から乳酸やバター。しっかりとしたアルコールを感じ長い余韻。				
ブドウ品種	マルヴァジア・イストリアーナ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	南東向き　標高250m	土壌	泥灰土、砂岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレス70%とフレンチオークの大樽30%にて10ヶ月間。		

JAN:	4933238092850	2021	750ml/6	FV2121-15A	¥4,500

RED WINE

Sdencina Rosso Venezia Giulia IGT
スデンチーナ ロッソ ヴェネツィア ジューリア IGT

この地域の典型的な地葡萄をブレンドして造られた、エレガントでモダンなスタイルの赤。

特徴	10月の初めに手摘みにて収穫。発酵は15hlの大型木製タンクにて温度管理をせず行う。天然酵母使用。				
味わい	ラズベリーやレッドカラント、白胡椒にリコリス。柔らかく、エレガントなタンニンとミネラリーな酸。				
ブドウ品種	スキオペッティーノ、レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	南東向き　標高170m～200m	土壌	泥灰土、砂岩	発酵	木製タンク
樹齢&仕立て	ゲイヨ	熟成	フレンチオークのトノー60%、バリック40%で20ヶ月間。		

JAN:　4933238092836　2020　750ml/6　FV1120-15A　¥4,500

Emilia Romagna	Trerè	Faenza
エミリア ロマーニャ州	トレレー	ファエンツァ

トレレーは3人の王の意。親子三代でワイン造りに携わり、さらなる発展の可能性を秘める造り手。

先代の父は1966年に14haの畑を購入。アルバーナ、トレッビアーノ、サンジョヴェーゼの栽培を始めワインを造り始めました。モレーナ トレレー女史が現在の当主。現在は息子のマッシモが経営を引き継いでいます。現在葡萄畑35haの他オイル用にオリーブの栽培なども行っています。サンジョヴェーゼ ロマーニャなど、地元の品種を主に栽培しています。エノロゴとしてトスカーナ出身で有名なアッティリオ パリ氏を迎え、エミリアーノ ファルシーニ氏と共にさらなる飛躍を目指しています。アマルコルド ドゥン ロッスはロマーニャ地方の方言で、思い出の赤ワイン。忘れられない恋人の意味も。巨匠フェデリコ フェリーニ監督の第47回アカデミー賞受賞作品「フェリーニのアマルコルド」から名付けられました。

WHITE WINE

Pignoletto Frizzante DOC Curena
ピニョレット フリッツァンテ DOC クレーナ

フリッツァンテの微炭酸が心地よく果実味を引き立てる、爽やかな飲み口。アンティパストにピッタリ。

特徴	2007年に植付を始めた畑。植栽率は5,000本/ha。発酵はステンレスタンク。スクリューキャップ。				
味わい	アプリコットや柑橘系の香り。微炭酸が心地よく果実味を感じさせて爽やかな飲み口。				
ブドウ品種	ピニョレット100			Bio認証等	ー
方角&標高	東 南東向き　標高40～100m	土壌	沈泥質	発酵	ステンレスタンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	コルドーネ・スペロナート	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月間、ボトルで2ヶ月間の熟成。		

JAN:　4933238096001　2023　750ml/12　ER2123-03　¥2,700
JAN:　2023　750ml/6　ER2123-03A　¥2,700

ARLÚS Albana Secca Romagna DOCG
アルリュース アルバーナ セッカ ロマーニャ DOCG

ミネラルが心地よく、バナナ、洋梨、青りんごを思わせる爽やかな果実味。

特徴	9月の半ば位から収穫を始め、完全に熟したブドウのみをセレクト。低温でマセラシオンを行い発酵。				
味わい	ミネラルが心地よく、バナナ、洋梨、青りんごを思わせる爽やかな果実味。				
ブドウ品種	アルバーナ・ディ・ロマーニャ100			Bio認証等	ー
方角&標高	東 南東向き　標高40～100m	土壌	ローム質土壌	発酵	ステンレスタンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	ペルゴレッタ・ロマノーラ	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月間、ボトルで2ヶ月間の熟成。		

JAN:　4933238091983　2021　750ml/12　ER2121-01QQ　¥2,900
JAN:　4933238096926　2023　750ml/12　ER2123-01　¥3,000

RED WINE

Colli di faenza sangiovese DOC Renero
コッリ ディ ファエンツァ サンジョヴェーゼ DOC レネーロ

レネーロとはかつてのローマの皇帝の名前。2016年3月よりアートラベルとしてデザインを一新。

特徴	10月上旬の収穫。1haあたり4500本。温度管理を行いステンレスタンクで醸造。				
味わい	ブラックチェリーやブルーベリーの香り。やさしいタンニン。赤身の肉や、ミートソースなどのラグーソースに最適。				
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ100			Bio認証等	ー
方角&標高	東 南東向き　標高40～100m	土壌	ローム質土壌	発酵	ステンレスタンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	樹齢約30年　コルドーネ	熟成	50%フランスのアリエ産バリックを使用、50%ステンレスタンクで6ヶ月の熟成。		

JAN:　4933238094250　2022　750ml/12　ER1122-03　¥3,500
JAN:　4933238096919　2023　750ml/12　ER1123-03　¥3,600

AMARCORD D'UN ROSS Sangiovese di Romagna Riserva DOC
アマルコルド ドゥン ロッス サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ リゼルヴァ DOC

「フェリーニのアマルコルド」から名付けられたワイン。忘れられない恋人の意味も。

特徴	50hl/haの低収量。長めのマセラシオンと熟成で2年間。				
味わい	甘美なショコラフレーバーを伴うしっかりした味わい。熟したタンニンが柔らかい。				
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ85、カベルネ・ソーヴィニョン15			Bio認証等	ー
方角&標高	東 南東向き　標高40～100m	土壌	ローム質土壌	発酵	ステンレスタンク2ヶ月間
樹齢&仕立て	ギュイヨ&コルドーネ	熟成	熟成にはフランスのアリエ産バリックを使用。12ヶ月の熟成。		

JAN:　4933238096902　2021　750ml/6　ER1121-02A　¥4,400

Emilia Romagna	Cantina di Santa Croce Soc. Agr. Coop.	Santa Croce di Carpi
エミリア ロマーニャ州	カンティーナ ディ サンタ クローチェ生産者協同組合	サンタ クローチェ ディ カルピ

サンタ クローチェの中心にある歴史ある安定した生産者協同組合。

1907年創立の歴史ある生産者協同組合。当初は54組合で590tのブドウを生産、今では組合数も250になり、13,000tのブドウを生産しています。その内の80%がランブルスコです。ブドウ畑はもともとサンタ クローチェの中心にあり、後にDOCが与えられました。大変条件の良い場所です。2000年代に入ると今までの伝統と技術を武器に世界に向けて積極的にビジネスの展開を始めています。

SPARKLING WINE

配送条件：ケース単位

Lambrusco Salamino di Santa Croce Secco
ランブルスコ サラミーノ ディ サンタ クローチェ セッコ

地元でもっともポピュラーなランブルスコ。アンティパストやパスタと一緒に。カルピ地区のブドウを使用。

特徴	低温発酵で赤ワインを造った後シャルマー式でスパークリングに。				
味わい	スミレやバラの香りにリンゴの蜜やイチゴの香り。口当たりはスパイシーさと果実味がクリーミーな泡立ちと共に広がります。				
ブドウ品種	ランブルスコ・サラミーノ100			Bio認証等	ー
発酵	ステンレスタンク	熟成	ステンレスタンクでシャルマー方式。		

JAN: 4933238096957　NV　750ml/6　ER9100-01AQ　¥2,000

Toscana	Az.Agr. La Fortuna	Montalcino
トスカーナ州	アジェンダ アグリコーラ ラ フォルトゥーナ	モンタルチーノ

伝統を重んじながらモダンなスタイルも採り入れる、モンタルチーノの名手。

1907年創業の100年以上の長い歴史がある造り手。モンタルチーノ北東のトリニエッリに位置。畑はオリーブ、パスタ用の穀物を含めて全体で約40haの畑を所有。その内18haで葡萄を栽培。13haの北部のトリニエッリと5haの南部のカステルヌォーヴォの畑で栽培しています。年によって北と南の畑のブレンド比率を変えて味わいを調整しています。1965年にジーノ氏とイヴァ女史が後を継いでから本格的にワイン造りが始まります。その後4代目のジオベルトがワイナリーを引き継ぎ、現在はジオベルトの子供たちで5代目のアンジェロ夫婦と妹のロミーナが協力してワイナリーを運営しています。醸造家はパオロ ヴァガジーニ氏が努めます。BUCHER社のプレス機、100hlの発酵タンクが8個。28度で25日間発酵。ルモンタージュは1日2回。ワイン庫内の湿度を発酵時は50%前後、熟成時は60～70%、温度を12.8度に設定。ブルネッロ ディ モンタルチーノは大樽熟成の昔ながらの製法で造られています。

RED WINE

Fortunello Rosso Toscana IGT
フォルトゥネッロ ロッソ トスカーナ IGT

モンタルチーノのサンジョヴェーゼのみで仕込まれた、軽い樽香があり、ブルネッロの雰囲気を味わえる。

特徴	収穫は9月の下旬。発酵は8日間。マセラシオンは12日間。				
味わい	アメリカンチェリーにカカオやスパイスの香り。バランスの良い口当たりでキレイな果実味と滑らかなタンニン。良いブドウから仕込まれた質感がある。				
ブドウ品種	ブルネッロ100			Bio認証等	ー
植密度＆収穫量	100hl/ha	土壌	粘土質	発酵	8日間の発酵
樹齢＆仕立て	平均樹齢10～15年	熟成	225Lのバリックにて8ヶ月の熟成。3ヶ月の瓶熟。		

JAN: 4933238092027　2021　750ml/12　TO1121-39　¥3,300

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

創業当初からの伝統的な製法を守り、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ本来の味わいを楽しめる。

特徴	収穫は9月の下旬。収量は45hl/ha。発酵は8日間。マセラシオンは25日間。				
味わい	リコリス、フェンネル、甘草系のエキゾチックな香り。				
ブドウ品種	ブルネッロ100			Bio認証等	ー
植密度＆収穫量	45hl/ha	土壌	粘土質	発酵	8日間の発酵
樹齢＆仕立て	平均樹齢20～30年	熟成	25hlのスラヴォニアのボッテにて40ヶ月の熟成。瓶熟9ヶ月。		

JAN: 4933238097336　2018　750ml/12　TO1118-11　¥9,800

Toscana	Franco Pacenti	Montalcino
トスカーナ州	フランコ パチェンティ	モンタルチーノ

エスプレッソ誌に於いて常に高得点を獲得する造り手。2012年から息子へ世代交代。

モンタルチーノの北東部のトレニエッリ位置するフランコ・パチェンティ。1966年にロジリド パチェンティによってワイン造りを開始。その息子のフランコが1988年アジィエンダを引き継ぎ本格的なワイン造りを開始。2000年には小麦畑やオリーブ畑をすべてサンジョヴェーゼに植替え葡萄畑を10haまで拡大。現在はフランコの3人の子供達に世代交代が始まっており2015年からフィレンツエの学校で醸造と栽培を学んできた長男のロレンツォが主にワイン造りを担っています。モンタルチーノの畑の個性を活かす極力手を加えないワイン造りを行い品質は年々向上しています。平均樹齢は30年で古い樹で樹齢55年。丘の中腹で北東に面し標高は300m、土壌は砂を含んだ粘土。伝統的醸造を行ないバリックは一切使用しません。ボッテの材質はスラヴォニア産の高品質な物です。容量は27hl、45hl、50hlの3タイプをヴィンテージの特性に合わせて使い分けています。

RED WINE

Rosso di Montalcino DOC
ロッソ ディ モンタルチーノ DOC

長期熟成向けのブルネッロ ディ モンタルチーノの魅力を若いうちから楽しめる。

特徴	ルモンタージュを行いながら28度以下で発酵。				
味わい	スパイス、プラムにスミレやブルーベリー。果実味がキレイでタンニンとのバランスがとても良い味わい。エレガント・フィニッシュ。				
ブドウ品種	ブルネッロ100			Bio認証等	ー
方角＆標高	北東向き　標高300m	土壌	砂を含んだ粘土質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	平均樹齢30年　コルドーネ	熟成	スラヴォニア産のボッテにて8～12ヶ月の熟成。4ヶ月間の瓶熟。		

JAN: 4933238092171　2020　750ml/12　TO1120-07　¥5,000

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

個性的で構成のしっかりした味わいながらとてもエレガント。奥行きのある味わい。

特徴	発酵はステンレスタンクで。温度コントロール機能はなく、ルモンタージュと室温調整で32～33度をキープ。軽くフィルターを掛ける。				
味わい	スパイシーで、ブラックチェリーやカカオやバニラ。酸とタンニンがバランス良く豊かに存在しており、心地良い果実感がある。				
ブドウ品種	ブルネッロ100			Bio認証等	ー
方角＆標高	北東向き　標高300m	土壌	砂を含んだ粘土質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	平均樹齢30年　コルドーネ	熟成	熟成は中型のスラヴォニア産のボッテ。24ヶ月以上の樽熟成。4ヶ月間の瓶熟。		

JAN:　8032505950018　2018　750ml/12　TO1118-06　¥9,600

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

2015年は天気に恵まれた近年で最良のヴィンテージ。長期熟成のポテンシャルを感じられる深い味わい。

特徴	発酵は温度管理しながらステンレスタンク。ルモンタージュやでデレスタージュを行いながら長めのマセラシオン。				
味わい	深いルビー色。カシスやダークチョコレートのニュアンス。タンニンは滑らかでエレガント。長い余韻。				
ブドウ品種	ブルネッロ100			Bio認証等	ー
方角＆標高	北東向き　標高300m	土壌	砂を含んだ粘土質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	平均樹齢30年　コルドーネ	熟成			

JAN:　4933238097848　2015　750ml/6　TO1115-21A　¥18,000

Toscana　Conti Capponi VILLA CALCINAIA　Greve in Chianti
トスカーナ州　コンティ カッポーニ ヴィッラ カルチナイア　グレーヴェ イン キアンティ

古き良き時代を偲ばせる、自然派で伝統的なスタイルのキアンティ クラッシコ生産者。

歴史ある造り手で、この地方の統治者であったカッポーニ伯爵が、1524年に4つの畑を購入しワイン造りをスタートさせました。カルチナイアはそのうちの一つで、現在まで続く唯一の畑になりました。全体で200ha以上の広大な土地を所有し、その内31haで葡萄を栽培。標高は230m～300m。葡萄の他にオリーブや牧草も栽培。オリーブオイルや飼料の干し草を造っており、またヤギを飼育しシェーブルチーズも造っています。土壌は粘土、泥土、砂、ガレストロ、小石などが混在し、全体的に石灰分が多い土壌です。カルチナイアの語源がカルチはカルケール（石灰）から由来しておりナイア（アイア）はトスカーナの方言で場所を意味しカルチナイアとは「石灰がとれる場所」を意味します。栽培はすべて有機栽培で行われており、2014年から認証が入っています。醸造家は有名な、フェデリコ スタデリーニ氏。香り高く、ミネラル分が豊富なサンジョヴェーゼを生み出します。フローレンスの南、シエナに向かう有名な道via Chiantigianaの近くの丘と谷に畑があります。グレーヴェ イン キアンティの中でも糸杉の長く続く道や建物は大変美しく、敷地内に古くに建てられた教会も現存する歴史ある土地です。

RED WINE

Chianti Classico DOCG Piegaia
キアンティ クラッシコ DOCG ピエガイア

自社畑の中から樹齢の若い樹や新しい畑などのブドウを使用。メルローを効果的にブレンドし、良質でバランスの良い味わい。

特徴	土壌は礫岩を含む石灰などの混合粘土質。発酵温度は約31度以下をキープ。				
味わい	スミレやスリーズの香りに木質系のスパイスやアーモンド。アタックは果実味主体でタンニンを柔らかく感じさせます。				
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ90、メルロー10			Bio認証等	ビオディナミ
方角＆標高	標高280m	土壌	混合粘土質	発酵	ステンレスタンク、セメントタンク
樹齢＆仕立て	コルドーネ＆ゴブレ	熟成	12ヶ月コンクリートタンクにて熟成。瓶熟3ヵ月。		

JAN:　4933238096070　2021　750ml/12　TO1121-37Q　¥3,200
JAN:　4933238097831　2022　750ml/6　TO1122-37A　¥3,200

Chianti Classico DOCG
キアンティ クラッシコ DOCG

サンジョヴェーゼの伸びやかな果実味を伝統的な製法で見事に表現している。

特徴	土壌は礫岩を含む石灰などの混合粘土質。仕立てはコルドーネやゴブレはサンジョヴェーゼ、グイヨはカナイオーロ用。9月半ばから10月初めの間に手作業により収穫。マセラシオンは12～18日間。				
味わい	チェリーや熟したフルーツの香りが心地良く、アタックからしっかりした果実味とバランスを感じるワイン。				
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ90、カナイオーロ10			Bio認証等	ビオディナミ
方角＆標高	標高280m	土壌	混合粘土質　ガレストロ	発酵	ステンレスタンク8日間
樹齢＆仕立て	コルドーネ＆ゴブレ　グイヨ	熟成	スラヴォニア産とフランス産のボッテで20ヶ月間熟成。		

JAN:　4933238097824　2021　750ml/6　TO1121-25A　¥4,900

Chianti Classico DOCG Riserva
キアンティ クラッシコ DOCG リゼルヴァ

所有するすべての畑のベストなブドウだけを使用するリゼルヴァ。質を重視したボルドースタイル。

特徴	それぞれの畑の良い状態のブドウを集めて造られる。畑毎に50hlのセメントタンクやボッテにて、マセラシオンは12～18日間。				
味わい	グローブやスリーズの香りに、黒胡椒やカカオ。バランスの良い完熟した果実と適度に刺激のある上質なタンニン。				
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角＆標高	標高280m	土壌	小石を含んだ砂質　ガレストロ	発酵	セメントタンク＆ボッテ8日間
樹齢＆仕立て	コルドーネ＆ゴブレ	熟成	スラヴォニア産とフランス産のボッテで24ヶ月間熟成。		

JAN:　4933238093680　2019　750ml/6　TO1119-34A　¥7,900

Chianti Classico Gran Selezione DOCG Vigna Bastignano
キアンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ DOCG ヴィーニャ バスティニャーノ

卵型のコンクリートタンクにて丁寧に仕込まれる。畑限定のブルゴーニュスタイル。

特徴	ブドウの樹はマセル・セレクションにより150種の中からセレクト。2008年がファーストヴィンテージ。 バスティニャーノと呼ばれる松の傘に囲まれて守られた畑。500Lのボッテでマセラシオンは12～18日間。8日間発酵。				
味わい	スリーズやカカオの香りに、森の赤いフルーツ。しっかりした口当たりで味わいはエレガントで複雑な印象。				
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角＆標高	標高280m	土壌	粘土石灰質	発酵	ボッテ8日間
樹齢&仕立て	コルドーネ＆ゴブレ	熟成	10hlのボッテと7hlの卵型のコンクリートタンクにて20ヶ月熟成。		

JAN:　4933238093697　2019　750ml/6　TO1119-42A　¥11,000

Vin Santo

Vin Santo del Chianti Classico DOP
ヴィン サント キアンティ クラッシコ DOP

トスカーナの伝統的なデザートワイン白ブドウのトレッビアーノやマルヴァジーアと黒ブドウであるカナイオーロを
約3ヶ月間屋内で乾燥。注意深く腐ったブドウを取り除き、カラテッリと呼ばれる55L小樽に移します。

特徴	陰干しされたブドウをプレスしカラテッリと呼ばれる55L小樽の中で5年間ゆっくり発酵と熟成させる製法。 コンクリートで開放口を固めて5年間そのまま、ゆっくり発酵と熟成させる独特な製法。				
ブドウ品種	トレッビアーノ70、マルヴァジーア15、カナイオーロ15			Bio認証等	ビオディナミ
発酵	カラテッリにて発酵	熟成	カラテッリと呼ばれる55L小樽の中で5年間ゆっくり発酵と熟成。		

JAN:　4933238090757　2012　375ml/6　TO5212-01A　¥13,500

Umbria　Agricola Romanelli　Montefalco

ウンブリア州　アグリコーラ ロマネッリ　モンテファルコ

素晴らしい環境、自然こそがブドウの品質を決める。すべてが自然のサイクルの中でワイン造りが行われています。

ワインとオリーブを自然を敬いながら生産してきた家族経営の造り手。生物多様性を大切に、鳥籠をワイン畑内に設置。小鳥たちが集まり、ブドウの樹を虫たちから守る。小鳥たちも小動物のエサになり、その排泄物が土へと帰る。すべてが自然のサイクルの中でワイン造りが行われています。1978年設立。アメデオ ロマネッリ氏とコスタンティーノ ロマネッリ氏父子により始められました。常に畑にいてフルタイムで作業を行っていました。そして妻たちが彼らを支えました。現在はデヴィス氏とファビオ氏が中心となり、3世代でワイン造りを行っています。

RED WINE

Montefalco Rosso DOC
モンテファルコ ロッソ DOC

サン クレメンテの畑とモンテファルコの畑のブドウから造られているベーシックライン。

特徴	植密度は5,000本/ha。10月に手作業で収穫。30～45日間マセラシオンを行いながら発酵。				
味わい	ワイルド・ベリーやチェリー、プラムの香り。バランスの良い口当たりでミッドから果実味を感じ、後味は程よい渋さ。				
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ65、サグランティーノ15、メルロー10、カベルネ・ソーヴィニヨン10			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	南西向き　標高350m	土壌	石灰岩　粘土質	発酵	ステンレスタンク30～45日間
樹齢&仕立て	コルドーネ・スペロナート	熟成	フランス産バリックか2,500Lの樽で12ヶ月間熟成。その後6ヶ月瓶熟。		

JAN:　2021　750ml/12　UM1121-11　¥4,200

Montefalco Sagrantino DOCG
モンテファルコ サグランティーノ DOCG

2010、11年。ガンベロ ロッソで初のトレ ビッキエーリから2年連続獲得の話題のサグランティーノ。

特徴	植密度は5,000本/ha。10月の終わりか、11月の頭に手作業で収穫。45～60日間マセラシオンを行いながら発酵。				
味わい	黒オリーブやカシスにキノコの香り。品の良いタンニンと後から熟した果実、バルサミコを思わせるしっかりした後味。				
ブドウ品種	サグランティーノ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	南東向き　標高350m	土壌	石灰岩　粘土質	発酵	ステンレスタンク45～60日間
樹齢&仕立て	コルドーネ・スペロナート	熟成	フランス産バリックで18ヶ月の熟成。その後1年瓶熟。		

JAN:　4933238092157　2017　750ml/12　UM1117-10N　¥7,800
JAN:　2019　750ml/12　UM1119-10　¥8,200

Marche　Tenuta Cocci Grifoni　San Savino di Ripatransone

マルケ州　テヌータ コッチ グリフォーニ　サン サヴィーノ ディ リパトランソーネ

生物の多様性を実現させたエコシステムに基づいた畑でワイン造りを行っています。

1933年から4世代にわたり自然と共存しながらワイン造りを行っています。マルケ州の南部アドリア海岸沿いから10km程の山間部に位置し森林伐採、農道の舗装をしないで、灌漑設備にも頼らず、緊急事態を除いて水資源はほぼ自然から必要分を確保しています。多様な生態系が存在する地域でもあり、受粉するハチ、有害なアブラムシやダニを捕食するてんとう虫など、ブドウ園に有益な昆虫の繁殖を促進し自然と寄り添いながら生息地を保護しています。現在100haの土地を所有し、そのうち60haで葡萄を栽培しています。オリーブや穀物なども10hah程生産していますが残りの30haは生物多様性を保護し、動植物の活性を促進するため森林のまま残されています。近年マリネーナとパオラ姉妹はワイナリーを改築。スラヴォニア産ボッテを使用する古典的なスタイルはそのままです。2023年にエノロゴがフリウリ出身のニコラ・ビアージ氏に代わりワインはよりエレガントなスタイルを表現しています。

WHITE WINE

Passerine Maeche IGT San Basso
パッセリーナ マルケ IGT サン バッソ

マルケ州の典型的な土着品種パッセリーナ。比較的若い畑。昼夜の寒暖の差で個性あるワインになる。

特徴	ファーストヴィンテージは2008年。9月中～下旬に手作業にて収穫。				
味わい	ライムなどの柑橘系のフルーツにミントなどのハーブ。フルーティーな口当たりでミネラルと程よい酸味が心地よい辛口。				
ブドウ品種	パッセリーナ100			Bio認証等	持続可能な栽培
方角＆標高	南東、標高230～250m	土壌	粘土と砂	発酵	16℃以下で発酵
樹齢&仕立て	スパッリエラ、コルドーネ・スペロナート	熟成	3ヶ月ステンレスタンクで熟成。少なくとも2ヶ月瓶熟。		

JAN:　4933238097367　2023　750ml/6　MR2123-02A　¥3,000

Offida DOCG Pecorino Colle Vecchio
オッフィーダ DOCG ペコリーノ コッレ ヴェッキオ

ペコリーノ種を他の生産者に広げてブームを巻き起こした発起人。フルーティーな印象でアンティパストにお勧め。

特徴	自然の番人である緑のヒキガエルをモチーフにしたラベル。ミクロクリマの特長を表現したワイン。				
味わい	洋ナシやスズランの香りにトロピカルフルーツ。味わいはレモングラスのトーンがありフルーティーな印象のワイン。				
ブドウ品種	ペコリーノ 100			Bio認証等	持続可能な栽培
方角＆標高	180～250m 北西向き	土壌	粘土質　砂質	発酵	ステンレス　15℃にて
樹齢&仕立て	スパリエラ　ドッピオグイヨ	熟成	ステンレスで6ヶ月熟成し、瓶内で3ヶ月熟成。		

JAN:　8010109301047　2021　750ml/12　MR2121-03　¥4,000

RED WINE

Rosso Piceno DOC TARA
ロッソ ピチェーノ DOC タラ

山特有の寒暖の差を小川と崖に守られた畑。品種ごとの細かいケアーを毎日行っている。

特徴	ファーストヴィンテージは1981年。9月下旬に手作業にて収穫。				
味わい	熟した赤いフルーツにブルーベリーやタイムの香り。果実味のバランスが良く残り香に立ち上がる スパイスの香りが食欲を誘います。				
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ50、モンテプルチアーノ50			Bio認証等	持続可能な栽培
方角＆標高	南東、南西、標高200～250m	土壌	粘土	発酵	マセラシオンしながら28℃以下で発酵
樹齢&仕立て	スパッリエラ、コルドーネ・スペロナート	熟成	4ヶ月ステンレスタンクで熟成。少なくとも2ヶ月瓶熟。		

JAN:　4933238095165　2022　750ml/12　MR1122-03Q　¥2,900
JAN:　4933238097374　2023　750ml/6　MR1123-03A　¥3,000

Vigna Messieri Rosso Piceno Superiore DOC
ヴィーニャ メッシエーリ ロッソ ピチェーノ スペリオーレ DOC

自然に囲まれた30%以上の傾斜地にある畑。樹齢は33～38年。

特徴	ファーストヴィンテージは1987年。10月中～下旬に手作業にて収穫。				
味わい	イチゴのタルトやスリーズに黒コショウの香り。アタックから熟した果実が広がりミネラル感と 甘味のあるタンニン。しっかりしたボディ。				
ブドウ品種	モンテプルチアーノ70、サンジョヴェーゼ30			Bio認証等	持続可能な栽培
方角＆標高	南西、標高230～250m	土壌	粘土	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	スパッリエラ、コルドーネ・スペロナート	熟成	50hlスラヴォニア産ボッテにて24ヶ月熟成、その後瓶熟6ヶ月。		

JAN:　4933238093741　2017　750ml/12　MR1117-04　¥4,600

Abruzzo　Fattoria Nicodemi　Notaresco
アブルッツォ州　ファットリア ニコデーミ　ノタレスコ

コッリーネ テラマーネの特長である、しっかりとした酒質でエレガントさがあり，長熟なワインを生産しています。

標高250～300mテラーモの丘にある造り手。アドリア海からは10kmの位置にあります。自社畑は30ha。ビオロジック農法を行っています。1970年にブルーノ ニコデーミ氏がカンティーナをスタート。その後2000年に他界してからは、子供達（姉弟）エレナとアレッサンドロが引き継ぎました。二人はGAJAでキャリアをスタートさせた農学者のフェデリコ クルタスにアドバイスをもらいながらプレミアムワインに路線を切り替えました。畑から見直しを始めて、仕立てもグイヨやコルドーネに変え、この地方に多いペルゴラを改良して葉の量や位置を管理できるペルゴラ アブルッツェーゼに変えました。畑での作業が第一と考えています。大理石の彫刻を仕上げるように手間をかけ、ビオロジックでバランスの良いブドウを育てています。トレ ビッキエーリも何度も獲得しています。

WHITE WINE

LE MURATE Pecorino Colli Aprutini IGT
レ ムラーテ ペコリーノ コッリ アプルティーニ IGT

2020年がファーストヴィンテージ。新たなチャレンジで生産を始めました。

特徴	4時間低温でマセラシオン後ソフトプレス。フルーティーさとミネラルが特長的。魚貝はもちろんお肉にも合います。				
味わい	ミントなどのハーブや黄桃やメロンの香り。フルーティーでミネラルがしっかりした辛口。				
ブドウ品種	ペコリーノ100			Bio認証等	ビオロジック
方角＆標高	300m 北東向き	土壌	石灰質　粘土質	発酵	ステンレスにて5日間発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢20年 ペルゴラ	熟成	バトナージュしながらオリと一緒に3カ月熟成。瓶熟2ヶ月。		

JAN:　8032755900276　2022　750ml/12　AZ2122-09　¥2,800

NOTÀRI Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore
ノターリ トレッビアーノ ダブルッツォ DOC

ブドウの平均樹齢が50年。丘の上の畑で北東向き、昼夜の気温差があり、夏の通気性に優れている。

特徴	ペルゴラ・アブルッツェーゼの仕立て。この地方の伝統的なスタイルのトレッビアーノ。				
味わい	アニスやミントのハーブの香りに青リンゴの香り。しっかりした酸味とミネラル。フレッシュで溌剌としたワイン。				
ブドウ品種	トレッビアーノ100			Bio認証等	ビオロジック
方角＆標高	300m 北東向き	土壌	石灰質　粘土質	発酵	ステンレスにて15日間環境酵母で発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢50年　ペルゴラ	熟成	バトナージュしながらオリと一緒に6カ月熟成。瓶熟4ヶ月。		

JAN:　8032755900078　2021　750ml/6　AZ2121-10A　¥3,300

RED WINE

LE MURATE Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG
レ ムラーテ コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォ DOCG

「ラ・ムラーテ」の地区で造られるワイン。古い樹齢のペルゴラ・アブルッツェーゼの畑を含む。

特徴	アタックが柔らかいのが特長的。あとから熟した果実味と渋味が広がります。				
味わい	黒スグリの香りに続き、バラの花びらとブラックペッパーのタッチ。ビロードのようなタンニンで贅沢な味わいを感じます。				
ブドウ品種	モンテプルチャーノ・ダブルッツォ100			Bio認証等	ビオロジック
方角＆標高	250-300 m 東/南東	土壌	石灰質　粘土質	発酵	6～7日間マセラシオン＆発酵。ステンレス
樹齢&仕立て	ペルゴラ1970年＆樹齢20年	熟成	ステンレスタンクで熟成。瓶熟3ヶ月		

JAN:　2022　750ml/12　AZ1122-08　¥3,000

Neromoro Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG Riserva
ネロモーロ コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォ DOCG

数々の受賞歴を誇るニコデーミの代表的ワイン。

特徴	収穫は10月の中旬。最上の区画のセレクションした葡萄を使用。収穫量を抑えて完熟した葡萄のみで造られる。				
味わい	ブラックベリーや黒スグリの香りにリコリスやバルサミコの香りが混じる。リッチかつエレガントな後味。				
ブドウ品種	モンテプルチャーノ・ダブルッツォ100			Bio認証等	ビオロジック
方角＆標高	標高300m	土壌	石灰質　粘土質	発酵	ステンレス15～20日間
樹齢&仕立て	樹齢50年 ペルゴラ	熟成	新樽か2年目のバリックで16～18か月熟成。6か月間の瓶内熟成。		

JAN:　2020　750ml/6　AZ1120-11A　¥8,400

Molise　Cantina San Zenone　Montenero di Bisaccia

モリーゼ州　カンティーナ サン ツェノーネ　モンテネーロ ディ ビザッチャ

モリーゼ州の歴史ある伝統的な造り手。気候や土壌の持つキャラクターを大切にしています。

アブルッツォとモリーゼの間にある良い日当たりとアドリア海の風が吹き抜ける起伏のある丘に畑はあります。サン ツェノーネのすべての生産者が栽培責任者と醸造責任者の指示に従い、自社のブランドの向上を目指し作業を行っています。エノロゴは若手のマウロ コンファロニエーリ氏。

WHITE WINE

Aere Falanghina Terre degli Osci IGT
アエーレ ファランギーナ テッレ デリ オーシ IGT

配送条件：ケース単位

トロピカルさと気持ちの良いミネラル感が魚貝の料理を引き立てる。

特徴	手作業で収穫後ステンレスタンクで15日間発酵。				
味わい	パッションフルーツなどのトロピカルフルーツにミントの香り。フルーティーさとミネラルを感じ品の良い のど越しですっきりした辛口。				
ブドウ品種	ファランギーナ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	南東向き 標高200m	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	平均樹齢10年　グイヨ	熟成	ステンレスタンクで3ヶ月間熟成。		

JAN:　4933238096971　2023　750ml/6　MO2123-02A　¥1,900

ROSÉ WINE

Rosato Montepulciano Terre degli Osci IGT
ロザート モンテプルチアーノ テッレ デッリ オーシ IGT

配送条件：ケース単位

イチゴ畑にいるような果実感あふれる華やかな辛口ロゼ。

特徴	畑の場所はモンテネーロ・ディ・ビザッチャ。クリオ・マセラシオンで12時間保管後、16～18度にて発酵。収穫は10月。				
味わい	イチゴや森の果実、チェリーの様な華やかでフルーティーな香り。もぎたてのフルーツのフレッシュ感があり、 バランスも良い。				
ブドウ品種	モンテプルチアーノ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	北　南向き	土壌	粘土質　砂質	発酵	ステンレスタンク18日間
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンク5ヶ月間熟成。		

JAN:　8051764650248　2023　750ml/6　MO3123-01A　¥1,900

RED WINE

Molise Rosso DOC
モリーゼ ロッソ DOC

配送条件：ケース単位

大胆にも1時間前の抜栓をオススメする、低価格とは思えないしっかりした構成を持っている。

特徴	手作業で収穫後ステンレスタンクで8日間発酵。				
味わい	カシスやなめし革の香り。より華やかで熟した果実の香りが広がり、キャラクターの輪郭がはっきりする。				
ブドウ品種	モンテプルチアーノ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	南東向き	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンクで8日間
樹齢&仕立て	平均樹齢20年　テンドーネ	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。		

JAN:　4933238096964　2022　750ml/6　MO1122-01A　¥1,900

Puglia	Cantina Sociale Cooperativa VECCHIA TORRE	Leverano
プーリア州	ヴェッキア トッレ協同組合	レヴェラーノ

土着品種を重視。地域で最も大きいワインメーカー。

1959年設立の協同組合。現在では1,240のブドウ栽培農家からなる、地域で最も大きいワインメーカーです。エノロゴはカニャツッオ エンニオ氏。土壌は沖積土。肥料は自然の物。1,100haで140,000hlを生産。うち85%が黒ブドウ、15%が白ブドウです。伝統を守りつつ、専門的で最新の技術を駆使して醸造されます。ブドウの植樹率は4,500～5,000本。土壌は深い沖積層に中ほどから石灰質が混じっています。プリミティーヴォはジンファンデルの原種です。ネグロ アマーロはプーリアで古くから伝わる個性的なブドウです。

RED WINE

配送条件：ケース単位

Primitivo di Salento, IGT
プリミティーヴォ ディ サレント IGT

南イタリアの陽光を想わせる、果実味溢れる味わい。ブドウの個性と魅力が上手く表れている。

特徴	植密度は5,000本/ha。仕立ては、手作業にて収穫25～27度にて、温度コントロールしながら10日間発酵。ルモンタージュは1日4回。				
味わい	プラムやチェリージャムの香り。バランスの良い果実感が広がる滑らかなタンニンのミディアムボディ。				
ブドウ品種	プリミティーヴォ100			Bio認証等	ー
植密度＆収穫量	4500～5000本/ha	土壌	混合粘土質　石灰質	発酵	ステンレスタンク6～7日間
樹齢＆仕立て	平均樹齢35～40年　ゴブレ	熟成	ステンレスタンクとフランス産のバリックにて3ヶ月熟成。バリックのローストは中程度。		

JAN:　4933238096896　2020　750ml/6　PL1120-01　¥2,300

Campania	Cantina dei Monaci	Santa Paolina
カンパーニア州	カンティーナ ディ モナチ	サンタ パロリナ

かつてモナコ（修道士）と呼ばれていたカンティーナ。重厚な南イタリアワインを生産。

1995年にアンジェロとマリアは家族経営で代々続けられてきた醸造所にボトリングする施設を作りワイン造りを始めました。カンティーナ ディ モナチ（モナコさんの醸造所という意味）の名前の由来は彼らがモナコ（修道士）と呼ばれていたところから来ています。畑はミネラル分を含んだ粘土と砂質の混合。グレコ ディ トゥーフォは自社畑のブドウのみから造られます。生産量は作柄により変化します。仕立てはグイヨ。グレコ ディ トゥーフォは南向きで樹齢19年の畑です。

WHITE WINE

Greco di Tufo DOCG
グレコ ディ トゥーフォ DOCG

自社畑のブドウのみを使用。ミネラル感とトロピカルさたっぷり。味わいのしっかりした辛口。

特徴	ステンレスタンクのみで発酵とマロ。熟成もステンレスタンクで。				
味わい	自社畑のブドウのみを使用。ミネラル感とトロピカルさたっぷり。味わいのしっかりした辛口。				
ブドウ品種	グレコ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	南向き　　標高400m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	樹齢19年　グイヨ	熟成	ステンレスタンクで4ヶ月間。		

2025年4月入荷予定　2022　750ml/12　CM2122-02N　¥3,200

RED WINE

Taurasi Monaco Rosso DOCG
タウラージ モナコ ロッソ DOCG

長期熟成に耐えうるクラシカルな造りの古典派タウラージ。

特徴	植密度3,000本/ha。木樽で12日間発酵、温度は最大30～32度。バリックにて18～20ヶ月間の熟成。				
味わい	黒胡椒やプルーンにブルーベリーの香り。スパイシーなアタックで攻撃的なタンニンを凝縮した果実味が受けとめています。				
ブドウ品種	アリアーニコ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	標高550m	土壌	砂質と粘土質	発酵	木樽12日間
樹齢＆仕立て	平均樹齢25年。グイヨ	熟成	バリックにて18～20ヶ月間の熟成。		

2025年4月入荷予定　2017　750ml/6　CM1117-07AN　¥6,600

Sardegna	Alberto Loi	Cardedu
サルディーニャ	アルベルト ロイ	カルデードゥ

1940年からワイン造りを行うサルディーニャ島を代表する生産者の一つ。

ジョヴァンニ・ロイとその息子アルベルト・ロイによってサルディーニャ島東海岸にあるカルデードゥに設立されたカンティーナ。現在は4代目のフランチェスカ・ロイがワイナリーを主に運営。Cardedu, Jerzu, Sarrabusの3つの区画に畑を所有。最も大きい区画Cardeduには50haの畑を所有。主にカンノナウが栽培されています。Jerzuは3haのみの区画で樹齢40年以上の古樹が植えられており、sarrabusではヴェルメンティーノやモニカ、ナスコが栽培されています。肥料は葡萄の皮など自然由来のものを使用し、畑に極力負担をかけない自然な造りを行っています。

WHITE WINE

Vermentino di Sardegna DOC Theria
ヴェルメンティーノ ディ サルディーニャ DOC テリア

サルディーニャを代表する葡萄品種ヴェルメンティーノ。フィルターを使用せず葡萄本来の味わいを表現。

特徴	温度管理しながらステンレスタンクにて発酵、熟成。収穫量45hl/ha。				
味わい	白い花やドライフルーツ、ナツメグなどスパイスのニュアンス。溢れるミネラル感。				
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	ー	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	樹齢18年	熟成	ステンレスタンクにて熟成後、ボトルで数ヶ月熟成。		

JAN:　8018438000051　2023　750ml/6　SA2123-07A　¥3,000

Isola dei Nuraghi IGT Leila
イゾラ デイ ヌラーギ IGT レイラ

カンノナウ主体で造られる珍しい白ワイン。高樹齢の古樹から造られ複雑味のある味わい。

特徴	ソフトプレスの後、低温管理したステンレスタンクにて発酵、熟成。				
味わい	ドライフルーツやペイストリー、バニラなどの香り。果実味とミネラル溢れるしっかりとた味わい。				
ブドウ品種	カンノナウ80、ヴェルメンティーノ20			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	ー	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢40年以上	熟成	大樽とバリックにて熟成。その後ボトルで数ヶ月熟成。		

JAN:　8018438000228　2021　750ml/6　SA2121-08A　¥6,500

RED WINE

Monica di Sardegna DOC Nibaru
モニカ ディ サルディーニャ DOC ニバル

甘草などスパイスのテイストが特徴の葡萄品種モニカ。軽やかな味わいで魚介にも合わせられる赤。

特徴	収穫量45hl/ha。温度管理しながらステンレスタンクにて発酵、その後ステンレスタンクにて熟成。				
味わい	色合いはルビー。リコリスやプラムにラズベリーの香り。葡萄由来の優しいタンニンときれいな果実味。				
ブドウ品種	モニカ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	ー	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢20年 コルドン	熟成	セメントタンクにて熟成。その後ボトルで数ヶ月熟成。		

JAN:　8018438000372　2022　750ml/6　SA1122-08A　¥3,000

AL Cannonau di Sardegna DOC Jerzu
アル カンノナウ ディ サルディーニャ DOC イェルツ

サルディーニャで古くから栽培されているカンノナウ。豊富な日照により力強い仕上がり。

特徴	温度管理しながらステンレスタンクにて発酵、その後セメントタンクにて熟成。				
味わい	ブラックベリーにベジー香。フローラルの香りも混じる。味わいはソフトながら若いタンニンも感じられる。				
ブドウ品種	カンノナウ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	ー	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢30年	熟成	セメントタンクにて熟成。その後ボトルで数ヶ月熟成。		

JAN:　8018438000105　2021　750ml/6　SA1121-07A　¥3,400

Sicilia　Masseria del Feudo　Caltanissetta
シチリア州　マッセリア デル フェウド　カルタニセッタ

1860年から4代続くシチリアの中南部に位置する家族経営の生産者。

イタリア中南部のカルタニセッタ近郊に位置するワイナリー。1860年から4代続き現当主のフランチェスコとカロリーナ夫婦がワイナリーを運営しています。葡萄畑を15ha所有しグリッロやネロターヴォラを中心に地葡萄をメインで栽培。オリーブやピーチ、アプリコットなどの果樹も栽培しトータルで110hの広大な土地を管理、運営。フランチェスコの代からワイナリーはすべて有機栽培に移行。ユーロリーフも取得し環境へのインパクトの少ないワイン造りを行っています。

WHITE WINE

Grillo DOC Sicilia Voce di Lago
グリッロ DOC シチリア ヴォーチェ ディ ラーゴ

ヴォーチェディラーゴ（湖の声）の名の通り湖の周りで栽培しているグリッロ。Wine Enthusiastで90pt。

特徴	収穫手摘みにて8月中旬。コールドマセラシオンにて12時間後ソフトプレスを行い天然酵母にて10日間の発酵。				
味わい	ライムなど柑橘の香りにミントにドライフラワーの香り。豊富なミネラルとキレのある酸味が特徴。				
ブドウ品種	グリッロ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	標高480m	土壌	石灰質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンクで澱とともに6ヶ月、その後瓶内熟成3ヶ月。		

JAN:　8033123921060　2023　750ml/12　SI2123-14　¥3,200

RED WINE

Nero d'Avola DOC Sicilia ViaRossa
ネロダーヴォラ DOC シチリア ヴィアロッサ

スタンダードクラスのネロターヴォラながら高い品質を誇る。Wine Enthusiastで90pt。

特徴	収穫は9月中旬。マセラシオンと発酵とは天然酵母にて温度管理しながら14日間。				
味わい	カシスやモレロチェリーになめし皮やカカオのニュアンス。フレッシュな果実味とシルキーなタンニン。				
ブドウ品種	ネロダーヴォラ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	標高480m	土壌	粘土質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	セメントタンクとフレンチオーク樽にて6ヶ月間熟成。		

JAN:　8033123921121　2022　750ml/12　SI1122-14　¥3,200

Nero d'Avola DOC Sicilia Rosso Delle Rose
ネロダーヴォラ DOC シチリア ロッソ デッレ ローゼ

標高480mのヴィーニャ デッレ ローゼの好条件の畑。ネロターヴォラらしい力強い味わい。

特徴	収穫は9月末から10月上旬。天然酵母にて20日間のマセラシオンと発酵。				
味わい	ブラックベリーやリコリス、たばこの葉の香り。シルキーなアタック、長い余韻が続く。				
ブドウ品種	ネロダーヴォラ100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角&標高	標高480m	土壌	粘土質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	25hlのオーク樽で12か月熟成。その後瓶内熟成6ヶ月。		

JAN:　8033123921022　2021　750ml/12　SI1121-15　¥3,900

Sicilia	Barone di Villagrande	Milo
シチリア州	バローネ ディ ヴィッラグランデ	ミロ

1727年代から10代続く老舗ワイナリー。エトナ山の標高700mに位置し独特なテロワールを表現。

18世紀初頭にエトナの荒涼な土地を開墾する任務を与えられたニコロージ家がこの土地に移り住みワイン造りをスタート。1727年に功績が称えられ神聖ローマ帝国カール6世により葡萄栽培技術とワイン造りへの貢献を評価され、ドン・カルメロ・ニコロージに「バローネ ディ・ヴィッラグランデ」の称号を授けられました。その後1869年にパオロ・ニコロージが新しいセラーを設立しワイナリーは規模を拡大していきます。パオロ・ニコロージはそれまでイタリアのほとんどの場所で葡萄の色や品種の区別をせず、すべての葡萄をブレンドしてワイン造りを行われていた中で、白葡萄と黒葡萄を区別してワイン醸造を最初に行った一人と言われています。その後もワイナリーは発展を続け現在では18haの葡萄畑を所有。標高650m～700mに位置し、夏季は雨も少なく寒暖差のある葡萄にとって最適な畑です。エトナ以外でもシチリアのエオリア諸島のリパリ島やサリーナ島でもマルヴァジアなどワイン造りを行っています。10代目のマルコ・ニコロージがワイン造りとプロダクト・マネージャーを担当しています。葡萄のポテンシャルを信じ、畑での仕事に重きを置き、セラーでの醸造に関しては必要最低限の介入のみ行います。通常エトナではアルベレッロ仕立てが主流ですが、かびが発生するリスクがあるため、グイヨ仕立てを採用など独自のスタイルで栽培を行っています。1989年からECOGRUPO Italiaの有機認証を取得、環境負荷の少ない葡萄栽培を心がけています。

WHITE WINE

Etna Bianco DOC Superiore
エトナ ビアンコ DOC スペリオーレ

エトナ地区で唯一スペリオーレを名乗れるミロの区画のエトナ ビアンコ。

特徴	1haあたり7000本の植密度。15年の熟成にも耐えうるポテンシャル。				
味わい	グレープフルーツにエルダーフラワー、僅かに洋ナシの香り。カリカンテらしい豊富な酸を楽しめる。				
ブドウ品種	カリカンテ90、エトナの自生ブドウ10			Bio認証等	Ecogruppo Italia
方角＆標高	南東向き 標高700m	土壌	火山性土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月間。		

JAN:　4933238097800　2023　750ml/6　SI2123-20A　¥4,800

RED WINE

Etna Rosso DOC
エトナ ロッソ DOC

ミロとカステリオーネ・ディ・シチリアの畑。15年の熟成にも耐えうるポテンシャル。

特徴	ステンレスタンクにて6～10日間のマセラシオン。				
味わい	スミレの花やフレッシュベリーの爽やかな香り。柔らかなタンニンと果実味豊かな味わい。				
ブドウ品種	ネレッロ・マスカレーゼ80、ネレッロ・カプッチョ20			Bio認証等	Ecogruppo Italia
方角＆標高	標高700m	土壌	火山性土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	グイヨ	熟成	500Lの栗の木樽にて12ヶ月熟成。		

JAN:　4933238097817　2021　750ml/6　SI1121-20A　¥4,800