

Piemonte

Cascina Cieck

San Giorgio Canavese

ピエモンテ州

カシーナ 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。在来種を大切に作る造り手で、エルバルーチェの他にバルベラ、ネッピオーロ、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ベルゴラ カナヴェー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イ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 ベルゴラ	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 ベルゴラ	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 ミソボロ

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	ミソボロはサン・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イのある酸。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 ベルゴラ	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か月間熟成。		
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良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 ベルゴラ	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 バルトーロ マスカレロ

バローロ

カンティーナ バルトーロ マスカレ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年間ポットにて熟成。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年是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、バルトロー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	ルーエとモンロピオーロ・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	—	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 ネッピオーロ DOC**

パ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%。造りはパローロとほぼ同じ。ただ熟成を待たずに出荷される。				
味わい	スマイル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がら主張するタンニン。				
ブドウ品種	ネッピオーロ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 DCG****パローロ DCG**

酒神バッカスが生み出す自然の奇跡。「パローロとは何か」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パローロの典型。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年間はモエロピオーロ・ディ・ブッシャータの畑を借ります。モンテフォルテ近くのパローロ村。				
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	ネッピオーロ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	—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスにて 17~18度
樹齢&仕立て	—	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	—
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 ギヨ	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

バルベリー ダルバ DOC

華やかさがあり、きれいな酸味を持ち、バルベリー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	スマイ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	バルベリー 100			Bio認証等	—
方角&標高	—	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	—	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 DCG

バローロ DCG

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	ネッピオーロ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	ギヨ	熟成	マロラクティックを行いながら樽熟成。		
JAN:	8022799001558	2020	750ml/6	PM1120-49A	¥8,000



Barolo DCG Riserva

バローロ DCG 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	ネッピオーロ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 ギヨ	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

ピエモンテ州

Cooperativa Fra Produttori Soc. Coop. Agr.

コーペラティヴァ フラ プロデューター

Castiglione Falletto

カスティリオーネ ファレット

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、カスティリオーネ ファ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

Barbaresco DCG Cordana

バルバレスコ DCG コルダナー

熟成感のあるバルバレスコはピエモンテ牛や、白トリュフに合わせるなど、イタリアンのメインにピッタリ。

特徴	除梗してソフトにプレス。バルバレスコ地区特有の青い粘土の土壌を含んだ畑。				
味わい	バルサミコやスマイレの香り。アタックはエレガント。その後スパイシーさとタンニンを含み込むような果実味が広がり、長い余韻へ。				
ブドウ品種	ネッピオーロ100			Bio認証等	—
方角&標高	畑によって様々	土壌	粘土や泥灰土	発酵	スキコンタクトして約10日間発酵
樹齢&仕立て	ギヨ	熟成	フランス産とスラヴォニア産のオーク製の樽にて12ヶ月間。		
JAN:	4933238092256	2015	750ml/12	PM1115-500	¥4,800



Barolo DCG Riserva Cordana

バローロ DCG リゼルヴァ コルダナー

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	ネッピオーロ100			Bio認証等	—
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	ギヨ	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 グレシ

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 グレージ氏の意志によりワインナーリーになりました。畑はピエモンテの中心的地場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 アリバルド、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か所にあります。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

Chardonnay Langhe DOC

シャルドネ ランゲ DOC

マルティネンガの丘のすそのとモンテ アリバルドの北向きの畑。ほぼ地元で消費されるカジュアルなシャルドネ。

特徴	ステンレスのみで仕込まれる地元消費中心のカジュアルなシャルドネ。シュール リーは4~6ヶ月。生産量は少なめ。				
味わい	青リンゴや洋ナシ、酸を思わせるシトラス系の香り。口当たりはしっかり。きれいな酸味とミネラル。ストレートにシャルドネらしさを感じる。				
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、北向き 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	シュール・リーは4~6ヶ月。ステンレスタンクのみ。		

JAN: 4933238092133

2021

750ml/12

PM2121-65

¥5,200



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。エグザンペ後プレス。低温にてモストを保管。				
味わい	パニラやシナモン、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で独特のミネラル感。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: 4933238092119

2020

750ml/12

PM2120-58

¥8,000

JAN:

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: 4933238096056

2022

750ml/12

PM2122-60

¥5,600

JAN:

2023

750ml/6

PM2123-60A

¥5,600



RED WINE

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

バルベラー ダスティ D.O.C.G.

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	バルベラー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:

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:

2022

750ml/6

PM1122-107A

¥4,400



Monte Colombo Barbera d'Asti DCG**モンテ コロンボ パルベラ ダスティ DCG**

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。バルベラ×カベルネ ソーヴィニオン。

特徴	バルバレスコアエリアでマルティネ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	バルベラ60、カベルネ・ソーヴィニオン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****マルティネガ ランゲ ネッピオーロ DOC**

マルティネガの畑の中から、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	ネッピオーロ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	ステンレスセメントタンクにて6ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238092089	2021	750ml/12	PM1121-102	¥6,000
JAN:	4933238096032	2022	750ml/12	PM1122-102	¥6,400
JAN:		2023	750ml/6	PM1123-102A	¥6,000

**Martinenga Barbaresco DCG****マルティネガ バルバレスコ DCG**

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	スマイレや森の木の実、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	ネッピオーロ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:	4933238096049	2020	750ml/12	PM1120-98	¥17,000
JAN:		2020	750ml/6	PM1120-98A	¥17,000

**Gaiun Martinenga Barbaresco DCG****ガイウン マルティネガ バルバレスコ DCG**

1982年から。マルティネガ内にある単一畑。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	タバコやヨリス、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	ネッピオーロ100			Bio認証等	—
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ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238092072	2017	750ml/6	PM1117-101AQ	¥23,000
JAN:		2018	750ml/6	PM1118-101A	¥24,000

**Camp Gros Martinenga Barbaresco Riserva DCG****キャンプ グロス マルティネガ バルバレスコ リゼルヴァ DCG**

良い年にしか仕込まれない最高峰。特別なセ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	スマイ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	ネッピオーロ100			Bio認証等	—
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:		2018	750ml/6	PM1118-100A	¥30,000



Piemonte

Cantina Sociale del Nebbiolo

Veza d'Alba

ピエモンテ州

カンティーナ ソチャーレ デル ネッピオーロ

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の畑を管理しています。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	—
方角&標高	—	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	—	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運営していたが、現在の当主イグナツィオ ジョヴェ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 プラトロントド

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プ（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	オートクレープ（圧力釜）
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	オートクレープにて約30日間。		
JAN:	4933238096100	2023	750ml/12	PM2123-61	¥2,600



RED WINE

Nizza DOCG Tiron

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、スマイレ、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:	4933238093703	2020	750ml/12	PM1120-95Q	¥4,200
JAN:	4933238096094	2021	750ml/12	PM1121-95	¥4,300



Piemonte

ピエモンテ州

La Mesma

ラメズマ

Gavi

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始めていきました。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。リゲ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、海藻やプロボ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

メトドアンセストラル インディ コン レ ボッレ

メトドアンセストラル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、澆刺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。		
	2025年1月入荷予定	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:		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。アプリコットやパーベナ、僅かにシトラスの香り。フレッシュで豊かな果実味。				
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。ソフトプレスした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 ナチュラル

ピ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り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		ピオディナミ
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



Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Satèn Brut B10

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	2018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ブリコットの香り。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		ピオディナミ
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十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		ピオディナミ
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、ドライアブリコットの香り。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		ピオディナミ
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 Rosè

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		ピオディナミ
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



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%）。泡じやないカヴァッレリ。				
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	—	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	大きなポットにて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。仕立てはベルゴラ。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に。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

他の追随を許さない価格と品質のバランス。

配送条件：ケース単位

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	—	
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



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

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。

配送条件：ケース単位

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	ミルクィ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	—	
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

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。

配送条件：ケース単位

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	—	
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 RITOCOCO

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	—	
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	干しブルーベリー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	ベルゴラ・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ポットの組み合わせで2年間の熟成。		
JAN:	4933238092201	2019	750ml/6	VE1119-15AN	¥2,900



Amarone della Valpolicella DCG Torre del Falasco**アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ DCG 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	—
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 ギヨ	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 マジオーレ****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ワイン造りに取り組んでいます。

SPARKLING WINE**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	3,500~4,000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

配送条件：ケース単位

**WHITE WINE****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

配送条件：ケース単位

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

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、味わいはポリウ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

配送条件：ケース単位

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

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炭岩。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ーな香り、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	泥炭岩	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

配送条件：ケース単位

**Cabernet Vicenza DOC****カベルネ ヴィチェンツァ DOC**

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

配送条件：ケース単位



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、ヴィチエ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 ドゥレッコ DOC スプマンテ ブリュット ミレヅマート

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コで造られるスパークリング。

特徴	100% CARBON NEUTRAL、IFS Food、BRGGS、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	ドゥレッコ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、BRGGS、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	ステンレスタックにてシュール・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、ボトリングマシンも交換します。ソアー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、ステンレスタックにて醸造、熟成。ピュアでク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。ステンレスタックにて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。ク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、トレッピアーノ・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	ステンレスタック15日間
樹齢&仕立て	ペルゴーラ・ヴェロナーゼ	熟成	ステンレスタックで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、トレッピアーノ・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	ステンレスタック
樹齢&仕立て	ペルゴーラ・ヴェロナーゼ	熟成	ステンレスタックで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:

2021

750ml/12

VE2121-03

¥3,800



Recioto di Soave Classico DCG Cortepittora

レッツョート ディ ソアーヴェ クラッシコ DCG 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	干した薬や黄金色。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	ステンレスタック15日間
樹齢&仕立て	ペルゴーラ・ヴェロナーゼ	熟成	ステンレスタックで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:

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

ヴァッラルロム

アヴィオ

ブルゴーニュ、トスカナ、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ッポ ステ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。海拔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・ボヌ、トスカナ、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 ヴァッラガリーナ ビアッコ 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。仕立てはベルゴレッタ・センブリーチェ。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		バイオダイナミ	
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

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	ベルゴレッタ。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		バイオダイナミ	
植密度&収穫量	45~50hl/ha	土壌	石灰質 ドロマイト	発酵	ステンレスタック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



Fufius

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		バイオダイナミ	
植密度&収穫量	6500本/ha	土壌	石灰質 ドロマイト	発酵	ステンレスタック約3週間
樹齢&仕立て	樹齢20年 ギヨ	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



Friuli-Venezia Giulia

TENUTA STELLA

Dolegna del Collio

フリウリ ヴェネツィア ジュリア州

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ニティのドレーニャ 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。エノロギは長年イエルマンでエノロギ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ギであるドナート ラナーティの下で経験を積んだエリカ パルビエリ。ワイナリーの立ち上げから二人でエノロギを務めています。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ル地帯を横切る気流が、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、ギ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、農業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年ヴィンテージより、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ックで行われ、厳選された培養酵母を使用。その後瓶内に最低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と感じられる。				
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	ステンレスタック
樹齢&仕立て	ギヨ	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:	4933238092041	2021	750ml/6	FV2121-14A	¥4,000
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	スキオベッティノ、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	グイヨ	熟成	フレンチオークのトノ60%、パリック40%で20ヶ月間。		
JAN:	4933238092836	2020	750ml/6	FV1120-15A	¥4,500



Emilia Romagna

エミリア ロマーニャ州

Trerè

トレレー

Faenza

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 ロッソ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。

SPARKLING WINE

Viola Rosato Extra Dry Vino Spumante di Qualità

ヴィオーラ ロザート エクストラ ドライ ヴィーノ スプマンテ ディ クアリタ

娘の名前から名付けられた、フルーティーで愛らしい辛口ロゼ スパークリング。

特徴	植付率5000本/ha。ロンガネージは約200haの畑のみの土着品種。				
味わい	フルーツバスケットのような華やかなベリーやチェリーの香り。フレッシュでバランスのとれたさわやかな辛口。				
ブドウ品種	ロンガネージ 100			Bio認証等	-
方角&標高	東 南東向き	土壌	沈泥質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	1999年植樹 グイヨ	熟成	シャルマー方式で2次発酵を行う。		
JAN:	4933238096018	NV	750ml/6	ER8100-01AQQ	¥3,300



WHITE WINE

Pignoletto Frizzante DOC Curenna

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	—
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



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	—
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	—
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。		

4933238094250 2022 750ml/12 ER1122-03 ¥3,500

4933238096919 2023 750ml/12 ER1123-03 ¥3,600



AMARCORD D' UN ROSS Sangiovese di Romagna Riserva DOC

アマールコルド ドウン ロッス サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ リゼルヴァ DOC

「フェリーニのアマールコルド」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・ソーヴィニオン15			Bio認証等	—
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	グイヨ&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

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	スマイ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	—
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

配送条件：ケース単位



Toscana トスカーナ州	Az. Agr. La Fortuna アジェンダ アグリコラ ラ フォルトウーナ	Montalcino 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オ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

フォルトウネッロ 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	—
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	T01121-39	¥3,300



Brunello di Montalcino DCG

ブルネッロ ディ モンタルチーノ DCG

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	—
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のスラヴォニアのポッテにて40ヶ月の熟成。瓶熟9ヶ月。		
JAN:	4933238097336	2018	750ml/12	T01118-11	¥9,800



Toscana トスカーナ州	Franco Pacenti フランコ パチェンティ	Montalcino 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リ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年からフィレンツェ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。伝統的醸造を行わないバリックは一切使用しません。ポ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	—
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	スラヴォニア産のポッテにて8~12ヶ月の熟成。4ヶ月間の瓶熟。		
JAN:	4933238092171	2020	750ml/12	T01120-07	¥5,000



Brunello di Montalcino DCG

ブルネッロ ディ モンタルチーノ DCG

個性的で構成のしっかりした味わいながらもとてもエレガント。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	—
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ポッテ。24ヶ月以上の樽熟成。4ヶ月間の瓶熟。		
JAN:	8032505950018	2018	750ml/12	T01118-06	¥9,600



Brunello di Montalcino DCG Riserva

ブルネッロ ディ モンタルチーノ DCG 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	—
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:		2015	750ml/6	T01115-21A	



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ひとつで、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（アィア）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 Piegala

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	スマイレやスリース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		バイオダイナミ
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 T01121-37Q ¥3,200

JAN: 2022 750ml/6 T01122-37A ¥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		バイオダイナミ
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ポットで20ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238096063 2020 750ml/12 T01120-25Q ¥4,900

JAN: 2021 750ml/12 T01121-25A ¥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ポットにて、マセラシオンは12~18日間。				
味わい	グローブやスリースの香りに、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		バイオダイナミ
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&ポット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ポットで24ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238093680 2019 750ml/6 T01119-34A ¥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 パスティニャーノ

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。パ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のポットでマセラシオンは12~18日間。8日間発酵。				
味わい	スリースやカカオの香りに、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		バイオダイナミ
方角&標高	標高280m	土壌	粘土石灰質	発酵	ポット8日間
樹齢&仕立て	コルドーネ&ゴブレ	熟成	10hlのポットと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 T01119-42A ¥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ピーアーノやマルヴァジア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	トレッピーアーノ70、マルヴァジアア15、カナイオーロ15		Bio認証等		バイオダイナミ
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 T05212-01A ¥13,500



Umbria

ウンブリア州

Agricola Romanelli

アグリコーラ ロマネッリ

Montefalco

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・ソーヴィニオン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・スベロナート	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:	4933238092164	2019	750ml/12	UM1119-11N	¥4,000



Montefalco Sagrantino DCG

モンテファルコ サグランティーノ DCG

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・スベロナート	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



Marche

マルケ州

Tenuta Cocci Grifoni

テヌータ コッキ グリフォニ

San Savino di Ripatransone

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10ha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。スラヴォニア産ポツェ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・ピ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	スパリエラ、コルドーネ・スベロナート	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:	4933238093758	2022	750ml/12	MR2122-02Q	¥2,900
JAN:	4933238097367	2023	750ml/6	MR2123-02A	¥3,000



Offida DCG Pecorino Colle Vecchio

オフィーダ DCG 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	スパリエラ、コルドーネ・スベロナート	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 ピチーノ スペリオレ 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ブ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	モンテプルチャーノ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・スベロナート	熟成	50hlスラヴォニア産ポッテにて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) エレナとアレックスが引き継ぎました。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、この地方に多いベルゴラを改良して葉の量や位置を管理できるベルゴラ 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 アブルティーニ 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 ベルゴラ	熟成	バトナー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 トレブビアーノ 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	ベルゴラ・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ブビアーノ。				
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。フレッシュで洗剤としたワイン。				
ブドウ品種	トレブビアーノ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 ベルゴラ	熟成	バトナー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。古い樹齢のベルゴラ・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	ベルゴラ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:	8032755900153	2021	750ml/12	AZ1121-08	¥3,000



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

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 ギイヨ	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



配送条件：ケース単位

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

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。

配送条件：ケース単位

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:	4933238085814	2021	750ml/12	M03121-01	¥1,700
JAN:		2023	750ml/6	M03123-01A	¥1,900



RED WINE

Molise Rosso DOC

モリーゼ ロッソ DOC

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。

配送条件：ケース単位

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	M01122-01A	¥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。エノロゴはカニヤツツォ 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

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。

配送条件：ケース単位

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		—
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:	4933238093833	2019	750ml/6	PL1119-01AQ	¥2,200
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。

配送条件：ケース単位

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3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。ガイヨ	熟成	バリックにて18~20ヶ月間の熟成。		
	2025年3月入荷予定	2017	750ml/6	CM1117-07AN	¥6,600



Sardegna

サルディーニャ

Alberto Loi

アルベルト ロイ

Cardedu

カルデードウ

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ウ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	—	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:	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	ドライフルーツやベイストリー、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	カンノウ80、ヴェルメンティーノ20			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	—	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:	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	—	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	カンノウ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	—	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	Baglio di Pianetto	Santa Cristina Gela
シチリア州	バリオ ディ ピアネット	サンタ クリステイーナ ジェラ

ヴァレンティノ ファッション グループとのジョイントワイン。

1998年設立の新しいメーカー。畑は2つあり、シチリアの北にあるサンタ クリステイーナ ジェラでは39haの畑を所有。標高が海拔650mあり、冷涼な気候です。土壌は小石が多くインツォリア、ヴィオニエ、メルロー、カベルネ ソーヴィニヨン、プティ ヴェルドを栽培しています。南のノートでは65ha所有し、標高が海拔50m。海から2kmと近く、風が強く雨は降らない温暖な畑。土壌は砂質、ネーロ ダーヴォラ、シラーを栽培しています。収穫は手摘み。小さなバスケットで収穫後1日18度で保管。ブドウを休ませます。その後4階建てのセラーにて発酵。ブドウに無駄なストレスを与えないように、自然落下を利用して醸造と熟成を行います。畑間の移動はマストの状態で行います。新しいCEOレナート デ ハルトーリ氏はエノロゴでもあり、マルコ ベルナベイ氏と兼任。

ORANGE WINE**Natyr Insolia IGT Terre Siciliane****ナティール インツォリア IGT テッレ シチリアーネ**

ブドウの生命力を感じる土着品種のインツォリアから造られるオレンジワイン。自然ナティール=アルバニア語が起源の言葉。

特徴	酸化防止剤不使用、調整酵母不使用。自然が造り上げたナチュラルワイン。2,500本のみ。植密度4,830本/ha。軽くプレスを行い発酵を促した後はそのままの状態が発酵。オリもそのまま、酸化防止剤も加えないでマロラクティック発酵。				
味わい	オレンジの花やドライアプリコット、干し草の香り。味わいは炒ったナッツや完熟した果実、柑橘系のピリッとエッジのきいた後味。				
ブドウ品種	インツォリア100 (サンタ・クリステイーナ・ジェラ)	Bio認証等	有機栽培/オレンジワイン		
方角&標高	標高650m	土壌	粘土、小石、石灰	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	コルドーネ・スベロナート	熟成	ステンレスタンクでイーストと一緒に24ヶ月熟成。その後12ヶ月間瓶内熟成。		

JAN: 4933238092188 2018 750ml/6 SI2118-07A ¥6,300

**RED WINE****VIAFRANCIA Rosso DOC Sicilia****ヴィアフランシア ロッソ DOC シチリア**

ボルドーブレンドで造られるピアネット社の新作。バランスを重視された上質な味わい。

特徴	バレルモの郊外にある丘にある畑より。除梗の後ソフトプレス。マロラクティックを行いながらステンレス発酵。				
味わい	カシスやミント、煙草など複雑な香り。熟成により味わいは柔らかくエレガント。熟成したチーズと相性が良い。				
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン	Bio認証等	有機栽培		
方角&標高	標高650m	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	コルドーネ&グイヨ	熟成	9か月間ステンレスタンク、その後1~3年樽で14か月間熟成。		

JAN: 4933238094304 2019 750ml/6 SI1119-10A ¥6,500



Sicilia	Masseria del Feudo	Galtanissetta
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代続く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110ha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 Largo****グリッロ DOC シチリア ヴォーチェ ディ ラルゴ**

ヴォーチェディラルゴ（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。		

2025年1月入荷予定 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。		

2025年1月入荷予定 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。		

2025年1月入荷予定 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。1927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「パローネ ディ・ヴィツラグランデ」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されています。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バ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 スペリオレ**

エトナ地区で唯一スペリオ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。カリカントらしい豊富な酸を楽しむ。				
ブドウ品種	カリカント90、エトナの自生ブドウ10			Bio認証等	Ecograppo 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。		
	2025年1月入荷予定	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	スマ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・カブッチョ20			Bio認証等	Ecograppo 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。		
	2025年1月入荷予定	2021	750ml/6	SI1121-20A	¥4,800