

Piemonte

Charles Sparr

Santo Stefano Belbo

ピエモンテ州

カザ・ヴィニコラ・アパツィア・ディ・サン・ガウデンツィオ

サント・ステファノー・ベルボ

1634年から続くスーパーファミリーから離れ、2009年に独立したドメーヌ。

ワイナリー名の「アッパツィア=大修道院」は12世紀のベネディクト会修道院に由来します。この修道院は9世紀に建てられたローマ時代のジュピターの神殿跡に建てられたもので、建物の内部には南ピエモンテで最古と言われる、神話の動物とモスカートブドウの収穫を表したレリーフが保存されています。ピエモンテ屈指の銘醸地であるモンフェラート、ランゲ、ロエロ地区の間に位置するこの村からは、どこまでもなだらかに続く丘の上に広がるモザイク模様のようなブドウ畑と、ところどころに突如として現れる岩壁といった、息を飲むほどに美しい自然が広がります。

## SPARKLING WINE

Asti DOCG

アスティ・DOCG

マスカットや焼きリンゴを想わせる心地良い香りと程よい甘みのあるイタリアを代表するスパマンテ。

特徴	この地方の代表的な製法であるシャルマー方式による。植樹率4000本/ha。収穫量75hl/ha。				
味わい	薄い緑色を帯びた淡い麦わら色。マスカットのフレッシュな香り。焼きリンゴを想わせる心地良い香りと、程よい甘み。				
ブドウ品種	モスカート・ピアンコ100			Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高400~600m	土壌	粘土質 チョーク質	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熟成。		
JAN:	8001592000029	NV	750ml/12	PM4100-04	¥2,200



Piemonte

Cascina Cieck

Aglie

ピエモンテ州

カッシーナ・チェック

アリエー

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・カナヴェーザ”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。

## 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・スパマンテ・メトド・クラッシコ

エルバルーチェの可能性を求めてスパマンテにチャレンジ。瓶内2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℃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。ロ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 ベルゴラ	熟成	ステンレスタンクにて8か月間、瓶内2次発酵36か月間。		
JAN:	4933238066837	2013	750ml/6	PM4113-03A	¥3,800



## WHITE WINE

Erbaluce di Caluso DOCG Misobolo

エルバルーチェ・ディ・カルーゾ・DOCG・ミソボロ

ピエモンテ州の一部で栽培されている注目度の高い土着品種“エルバルーチェ”。魚貝料理、和食とも相性抜群。

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(2,500本/ha)の畑。70年代に植え付けられました。				
味わい	ミネラルやフレッシュ感のあるミントや青リンゴの香り。酸味が心地良くキレのある味わい。				
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14日間
樹齢&仕立て	樹齢約40年 ベルゴラ	熟成	ステンレスタンクにて6か月間熟成。		
JAN:	4933238066820	2015	750ml/12	PM2115-12	¥2,200
JAN:		2016	750ml/12	PM2116-12	¥2,300



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:	4933238069166	2008	375ml/12	PM2208-55A	¥5,000



## RED WINE

Canavese DOC Rosso, Neretto

カナヴェーゼ・DOC・ロッソ・ネレット

現存する数千本のブドウの樹から仕込まれる、再発見の歴史ある土着品種ネレット。

特徴	選別されたブドウを手作業で収穫。エグラッペを行い軽くプレス、その後マセラシオン。温度コントロールは行わない。				
味わい	スリズリやリコリスに、ユーカリの香り。複雑なアロマとスパイスさ。アタックも柔らかく果実味と心地よい渋味。バランスよく個性的なワイン。				
ブドウ品種	ネレット・ディ・サン・ジョルジョ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	ポット(25℃)10日間
樹齢&仕立て	平均樹齢20年 ベルゴラ	熟成	バリックとポットで1年間の熟成。		
JAN:	4933238067544	2015	750ml/12	PM1115-97	¥2,500



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

**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、バルトー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	ルーエとモンロピオーロ・ディ・ブツシアの畑より。				
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か月熟成。		
JAN:	4933238068213	2015	750ml/12	PM1115-36	¥4,000
JAN:	2018年6月頃入荷予定	2016	750ml/6	PM1116-36A	¥4,000

**Barbera d'Alba DOC****バルベラ・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、パ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:	4933238058764	2012	750ml/12	PM1112-43	¥6,500
JAN:	4933238064680	2013	750ml/12	PM1113-43	¥6,000
JAN:	4933238068206	2014	750ml/12	PM1114-43	¥6,000
JAN:	2018年6月頃入荷予定	2015	750ml/6	PM1115-43A	¥6,000

**Langhe Nebbiolo DOC****ランゲ・ネッピオーロ・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か月熟成。		
JAN:	2018年6月頃入荷予定	2015	750ml/6	PM1115-72A	¥6,800

**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・モツラ村)。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。				
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:	4933238064673	2011	750ml/12	PM1111-13	¥17,500
JAN:	4933238068190	2012	750ml/12	PM1112-13	¥16,500
JAN:	2018年6月頃入荷予定	2013	750ml/6	PM1113-13A	¥18,000
JAN:	4933238068183	2011	1500ml/4	PM1611-13	¥45,000
JAN:	2018年6月頃入荷予定	2012	1500ml/4	PM1612-13	¥45,000



Piemonte

Az.Agr. Andrea Oberto

La Morra

ピエモンテ州

アジェンダ・アグリコラ・アンドレア・オベルト

ラ・モッタ

パリックや最新の設備を使用しつつ、伝統的なハートも併せ持つ造り手。ガンペロ・ロッツ誌でも高い評価を受けています。

ラ・モッタとパローロに8ha所有、平均年産80,000本。特にラモッタ村はパローロが生産される5つの主要な村の中でも、最もタンニンが穏やかで柔らかく、エレガントなワインが生まれるエリアです。化学肥料や殺虫剤を使わない自然農法。厳しい剪定を行ない厳選されたブドウからワインを造ります。6月にポタトゥーラ・ヴェルデ、8月にもブドウの間引きを行ないます。すべてのワインでルモンタージュを行なっています。20kgの籠で収穫、1時間以内に葡萄はカンティーナへ移されます。パローロは40%パリック。バルペーラとドルチェットは横置き発酵タンクにて発酵。2度目のプレスはグラッパに。醸造家はセルジオ・モリーノ氏。

## RED WINE

## Dolcetto d'Alba DOC

## ドルチェット・ダルバ・DOC

ドルチェットらしい果実の凝縮した味わいが魅力。

特徴	ラ・モッタにある4つの小さな畑。トータル2.5ha。4000本/ha。約28℃の発酵温度で100時間のゆっくりとした発酵。				
味わい	濃い赤紫色に果実の豊かな香り、爽やかな酸味が特徴。早くから楽しめるタイプのワイン。				
ブドウ品種	ドルチェット100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク(マロラクティック)
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238064017	2014	750ml/12	PM1114-44	¥3,000



## Barbera d'Alba DOC

## バルペーラ・ダルバ・DOC

ワイン本来のおいしさとバルペーラらしさが表現されている。

特徴	ラ・モッタにある畑。6.3ha。植付率は4,000本/ha。約32℃の発酵温度で180時間のゆっくりとした発酵。				
味わい	ベリー系の香り、バルペーラらしい果実感と酸味とのバランスが秀逸。				
ブドウ品種	バルペーラ100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク(マロラクティック)
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	熟成は60%ステンレスタンク、40%新樽で6ヶ月。		
JAN:	4933238062921	2014	750ml/12	PM1114-38	¥3,200



## Barbera d'Alba DOC Giada

## バルペーラ・ダルバ・DOC・ジアーダ

フルボディで豊かな果実味でゴージャスなバルペーラ。ジアーダは翡翠の意味。1951年に植付けされた歴史ある畑。

特徴	現在は1.8ha。植付率は4,200本/ha。24時間陰干しを行った後、約34℃の発酵温度で250時間のゆっくりとした発酵。				
味わい	熟した果実と樽香があり、濃厚なバルペーラ。				
ブドウ品種	バルペーラ100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	250時間発酵
樹齢&仕立て	樹齢約58年	グイヨ	熟成	マロラクティックと14ヶ月の熟成(新パリック)、ステンレスタンク2ヶ月間。瓶熟6ヶ月。	
JAN:	4933238059853	2011	750ml/6	PM1111-39A	¥6,900
JAN:	4933238063058	2013	750ml/6	PM1113-39A	¥6,900



## Barolo DOCG

## パローロ・DOCG (ファビオ・オベルト)

モダンな口当たりでありながら余韻はトラディショナル。大樽熟成を巧みに採り入れた逸品。

特徴	パローロとラ・モッタの3.2haの畑から。植付率は4,000本/ha。約32℃の発酵温度で300時間のゆっくりとした発酵。				
味わい	グローブやスミレとアメリカンチェリーの香り。口当たりは柔らかくしっかりしていて、コクがあり奥行きのある味わい。				
ブドウ品種	ネッピオーロ100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	300時間発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	マロラクティックと24ヶ月の熟成(新パリック)、ステンレスタンク2ヶ月間。瓶熟6ヶ月。		
JAN:	4933238070476	2013	750ml/6	PM1113-35AN	¥6,500



## Barolo DOCG Vigneto Albarella

## パローロ・DOCG・ヴィニエト・アルバレラ

アルバレラはパローロにある単独所有の畑0.8ha所有。ゴージャスさがあがりながらバランスの良いパローロ。

特徴	植付率は5,000本/ha。約34℃の発酵温度で350時間のゆっくりとした発酵。				
味わい	焦がした樽の風味にカシスや黒砂糖。				
ブドウ品種	ネッピオーロ100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	350時間発酵
樹齢&仕立て	樹齢約30年	グイヨ	熟成	マロラクティックと24ヶ月の熟成(新パリック)、ステンレスタンク2ヶ月間。瓶熟6ヶ月。	
JAN:	4933238068022	2012	750ml/6	PM1112-60A	¥9,300



## Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata

## パローロ・DOCG・ロッケ・デッラヌンツィアータ

ラ・モッタ村の中で中心的な畑。エレガントで芳醇なパローロ。

特徴	畑から数時間でカンティーナへ。その後24時間ブドウを乾燥させます。10%の水分が除去されます。約34度で350時間発酵。				
味わい	ドライフラワーやオークの甘い香りに森の果実の香り。アタックはしっかりで、ミッドから果実を感じ、後味は滑らかでしっかりとした渋味。				
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	砂質	発酵	350時間発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢20~30年	グイヨ	熟成	ボツテ&新パリックで26ヶ月間熟成。	
JAN:	4933238068039	2012	750ml/6	PM1112-81A	¥9,300





Piemonte

Cantina Terre Del Barolo Soc.Coop.a.r.l.

Castiglione Falletto

ピエモンテ州

カンティーナ・テッレ・デル・パローロ協同醸造所

カスティリオーネ・ファレット

地域の生産者を大事にし、テロワールの表現とクオリティーを重視したワイン造りを行っている協同組合。

1958年創立。最初は22の生産者の集まりでしたが最初の収穫を迎えた1959年には250に増えていました。当初は販売に苦労する面もありましたが、地域の生産者であることやクオリティーや信頼を大切にワイン造りを行ってきました。現在は栽培面積800ha以上、年間生産量約180万本、メンバーは約500からなる大きな協同組合。クラシックなタイプのランゲのワインを造り出しています。2000年4月からUNI EN ISO9002の認証を取得。

## RED WINE

Barolo DOCG Riserva Cordana

パローロ・DOCG・リゼルヴァ・コルダナー

当地の名だたる醸造家である、ルイージ・マルティニによってセレクトされたスペシャルブレンド。

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	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:	4933238069159	2009	750ml/12	PM1109-47	¥4,800



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・ディ・マルケージ・ディ・グレジ

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のマルティナンガ、トレイゾ村のモンテ・アリバルト、アレッサンドリア県のラ・セツラ、カッシーネ村のモンテ・コロポの4か所にあります。特にマルティナ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・シャルドネ・ランゲ・DOC

パリックを使い品良く仕上げたポリウム感や、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。エグラップ後プレス。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	—
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・アリエ産のパリック(新樽及び2年目)にて発酵。22ヶ月の熟成。		
JAN:	4933238066295	2014	750ml/12	PM2114-58	¥5,800
JAN:		2015	750ml/12	PM2115-58	¥6,000



Sauvignon Langhe Nebbiolo 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	—
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か月間熟成。		
JAN:	4933238070407	2016	750ml/12	PM2116-60	¥4,000



## RED WINE

Barbera d'Asti DOCG

バルベラー・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	バルベラー100			Bio認証等	—
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	アリエ産のパリック(2~3年物)とスラヴォニア・オークの大樽(2,500L)にて5ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238066288	2014	750ml/12	PM1114-99	¥3,000
JAN:		2015	750ml/12	PM1115-99	¥3,300



Martinenga Langhe Nebbiolo DOC

マルティネンガ・ランゲ・ネッピオーロ・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しています。

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	—
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か月間熟成。		
JAN:	4933238070421	2016	750ml/12	PM1116-102	¥4,500



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

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しています。

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	スミレや森の木の葉、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		—
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:	4933238066271	2008	750ml/12	PM1108-98	¥12,000
JAN:		2012	750ml/12	PM1112-98	¥12,000



### 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。良い年にのみ生産します。

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bヴバルサミコの香り。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:	4933238070414	2011	750ml/12	PM1111-101	¥15,500



### Camp Gros Martinenga Barbaresco DOCG キャンプ・グロス・マルティネンガ・バルバレスコ・DOCG

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	スミレや森の木の葉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、調和のとれ、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:		2011	750ml/12	PM1111-100	¥24,000
JAN:		2012	750ml/12	PM1112-100	¥24,000



#### Piemonte

#### ピエモンテ州

#### Cascina Bruciata

#### カシーナ・ブルチャータ

#### Barbaresco

#### バルバレスコ

1880年代に火事になった畑を偶然手に入れたところからスタートした歴史ある造り手。

バルバレスコ村の伝統的な畑のリオ・ソルドにあるカンティーナ。ほとんどが南、南西向きに近い畑で8ha所有。かつてはブルーノ・ジャコザやブルーノ・ロッカにブドウを販売。現当主であるカルロ・バルボ氏は東洋的な思想で、自然に対する畏怖の念を持ち、化学肥料などは絶対に使わず土壌を殺さないよう敬意をはらっています。ヴィンテージの特徴も大切にしています。セラーではブドウのポテンシャルを最大限生かすための努力が行われています。自然酵母のみ使用。バリックやポットを使い分けワインにエレガントさを与えるのかボディを与えるのかをコントロールしています。エノログはフランチェスコ・ブラヴァッセル氏とグイド・マルティネッティ氏。

#### RED WINE

### Barbaresco DOCG バルバレスコ・DOCG

ブドウはすべて自社畑のリオ・ソルドから。樹齢も35年で歴史あるもの。

特徴	ブドウはすべてエグラッペ。発酵は12日間30℃。1年間古バリック、2年間ポットにて熟成。				
味わい	スミレやブラックチェリーにブルーの香り。樽のイメージをしっかりと感じる柔らかなボディでしっかりとした味わい。				
ブドウ品種	ネッピオーロ100		Bio認証等		—
方角&標高	南 南西向き 標高270m	土壌	粘土石灰岩	発酵	ステンレスタンク12日間
樹齢&仕立て	樹齢35年 グイヨ	熟成	古樽のバリックで1年間、ポットで2年間熟成。		
JAN:	4933238070483	2013	750ml/6	PM1113-84AN	¥7,500



#### Piemonte

#### ピエモンテ州

#### Az. Agr. Negro Angelo e Figli

#### アジェンダ・アグリコラ・ネグロ・アンジェロ・エ・フィリ

#### Monteu Roero

#### モンテウ・ロエーロ

そのポテンシャルの高さは様々なワインガイドで証明済。しかしながらリーズナブルなプライス。

1670年頃から既にワイン造りを含む農業会社を運営していたアジェンダ。ペルダウディンは何世紀にもわたり受け継がれてきた歴史ある畑。土壌は海の化石の残留物からなり、砂が20~40%と石灰の占める割合が高く、粘土は少ない水はけの良い所。気候は乾燥していて、ほど良い寒さと温度差により樹生の強いブドウの樹から良質のワインを生産しています。樹齢は25年。ガンペロ・ロソなど各誌で取り上げられ、ロエーロではトップの評価です。2003年秋アジェンダ全体を新築。醸造施設も刷新され小型プレス機や横置き用のステンレス発酵タンクなどが導入されました。所有する畑は大変起伏に富んだ場所で、斜面の日当たりと水はけが一番良い場所でネッピオーロ、中腹でバルベラ、裾野でアルネイスを栽培しています。

#### WHITE WINE

### Perdaudin Roero Arneis DOCG ペルダウディン・ロエーロ・アルネイス・DOCG

白ワインとしてのグローバルスタンダードな品質を持つ上質なアルネイス。

特徴	ステンレスタンクでパトナーージュを行いながら7ヶ月発酵。マロラクティックは行わない。				
味わい	青リンゴやハシバミの実、バナナを想わせる香りでエレガントでしっかりとした骨格のある味わい。				
ブドウ品種	アルネイス100		Bio認証等		—
方角&標高	南向き 標高320m	土壌	石灰粘土質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢30年	熟成	ステンレスタンクでパトナーージュを行いながら7ヶ月熟成。		
JAN:	4933238070926	2016	750ml/12	PM2116-10	¥3,900



## Gianat Roero Arneis DOCG

## ジャンナット・ロエーロ・アルネイス・DOCG

粘土性の土壌の特長を引き出すため樽熟しました。アルネイスの可能性に挑戦した意欲作。

特徴	1.2ha。収穫量50hl/ha。15日毎にパートナーージュを行います。6~7年の熟成にも充分応えるしっかりとしたワイン。			
味わい	リモンチェッロやバニラの香り。口当たりから厚みがある柔らかい酸味とコク。凝縮した果実味。			
ブドウ品種	アルネイス100	Bio認証等		—
方角&標高	西向き 標高330m	土壌	粘土性	発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢18年	熟成	フランス産バリック(新樽15%)で8ヶ月。	
JAN:	4933238070933	2011	750ml/12	PM2111-50 ¥4,800



## Moscato D'Asti DOCG

## モスカート・ダスティ・DOCG

ナチュラルな果実の甘さが優しく広がる。微発泡がフレッシュさを与え、微笑みにはいられない甘美な世界。

特徴	ブドウはアルバのマドンナ・ディ・コモから。9月半ばの収穫。ソフトにプレス後、ダブルバージョン。冷やしたままフィルターとボトリング。			
味わい	マスカットや洋ナシや白い花の香り。口当たりは果実の酸味と甘さが広がり、舌に残る旨みへと変化。ベタつかない甘さです。			
ブドウ品種	モスカート100	Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	粘土性	発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクにて熟成。	
JAN:	4933238067568	2016	750ml/6	PM2116-48A ¥3,000



## "ONORATA" Langhe Favorita DOC

## "オノラータ"・ランゲ・ファヴォリータ・DOC

ファヴォリータ = ヴェルメンティーノ。シトラス系の爽やかな飲み口。

特徴	6~8℃の低温でマセラシオン後すぐに発酵。マロラクティックは行わない。			
味わい	フレッシュ感のある青リンゴやライムの香り。口当たりも爽やかでフルーティ。ミネラルやミントを感じる味わい。			
ブドウ品種	ファヴォリータ100	Bio認証等		—
方角&標高	南西向き 標高280m	土壌	石灰質	発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢15年	熟成	3~4ヶ月間シュール・リーをしながら熟成。	
JAN:	4933238070384	2016	750ml/6	PM2116-54A ¥3,000



## RED WINE

## Angelin Langhe Nebbiolo DOC

## アンジェリン・ランゲ・ネッピオーロ・DOC

ネッピオーロらしい酸と渋み、そしてロエーロらしい柔らかさ。スタンダードクラスと思えないパフォーマンス。

特徴	モンテウ・ロエーロとカナレの畑。12日間の発酵後ステンレスタンク80%、木樽20%にて熟成。			
味わい	柔らかいタンニンと果実味、華やかなバランス感が作り出すフレンドリーなワイン。			
ブドウ品種	ネッピオーロ100	Bio認証等		—
方角&標高	南、南西向き 標高340m	土壌	石灰質	発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢20年	熟成	ステンレスタンク80%、木樽20%にて熟成。	
JAN:	4933238070384	2015	750ml/6	PM1115-79A ¥2,800



## Prachiosso Roero DOCG

## プラキオッソ・ロエーロ・DOCG

ロエーロ地区の最高区画"プラキオッソ"。パーフェクトに女性的で明るく深みのあるワイン。

特徴	8日間の発酵。22ヶ月間木樽にて熟成。50%はバリック。その後10ヶ月の瓶熟。			
味わい	バラの香りやフランボワーズにローストの香り。複雑なスパイスの中にみずみずしいフルーツ。タンニンは柔らかく余韻が長い。			
ブドウ品種	ネッピオーロ100	Bio認証等		—
方角&標高	標高320m	土壌	石灰質 砂質	発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成	22ヶ月間木樽にて熟成。50%はバリック。その後10ヶ月の瓶熟。	
JAN:	4933238058801	2012	750ml/6	PM1112-53A ¥4,800



## Roero Riserva DOCG "Sudisfa"

## ロエーロ・リゼルヴァ・DOCG "スディスファ"

申し分の無い存在感は時にパローロを凌駕するスケールを持つ。トレ・ピッキエーリ獲得

特徴	08、09、10、12、13のヴァンテージがトレ・ピッキエーリ獲得。安定して高評価を獲得。			
味わい	バニラやグリーンペッパーを合わせたジャムのニュアンス。キレのあるアタック、しっかりしたタンニンに熟した果実味が広がる。			
ブドウ品種	ネッピオーロ100	Bio認証等		—
方角&標高	標高340m	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成	バリック熟成 (20%新樽)。	
JAN:	4933238067575	2012	750ml/6	PM1112-80A ¥6,900





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
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。	ステンレスタンク
JAN:	8014384000015	2016	750ml/12	PM2116-46 ¥2,300



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営んでいたが、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まったくない、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。ワイナリーのホームページに詳細が記載された日本語ページがありますのでそちらもご覧ください。【<http://www.armangia.it/jp/>】

### WHITE WINE

Piemonte DOC Chardonnay “Pratorotondo”

ピエモンテ・DOC・シャルドネ・“プラトロンド”

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、水は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、パンの皮の香りが感じられ、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
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	6か月間熟成。20%樽80%ステンレス熟成。新樽と1~2年樽使用。	木樽&ステンレス
JAN:	4933238069180	2016	750ml/12	PM2116-59 ¥2,200



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%。水はけの良い土地。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、パンの皮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
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。	木樽
JAN:	4933238065076	2013	750ml/12	PM2113-57 ¥3,900



### RED WINE

Barbera d'Asti DOCG “Sopra Berruti”

バルベラー・ダスティ・DOCG・“ソープラ・ベッルーティ”

アスティの伝統的な製法に則って造られる、クラシカルなバルベラー。

特徴	石灰と粘土、砂と泥灰質といった様々な土壌の違う畑のぶどうをブレンドしてつくられる。			
味わい	強いフルーツの香りを持ち、とくに果実の種(特にサクランボ)、イチゴ、スミレ、ときにはアーモンドの香りが際立つ。			
ブドウ品種	バルベラー100		Bio認証等	有機栽培
方角&標高	畑によって様々	土壌	土壌の違う畑のブレンド	発酵
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	20~30%をオーク大樽、残りはステンレス。その後ブレンド。	ステンレスタンク(26°C)
JAN:	4933238067605	2015	750ml/12	PM1115-94 ¥2,200



Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza Titon

バルベラー・ダスティ・DOCG・スーペリオレ・ニッツァ・ティトン

ニッツァはバルベラー・ダスティにおいて最も優良なバルベラーの畑。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	バルベラー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
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。	木樽&ステンレス
JAN:	4933238067612	2013	750ml/12	PM1113-95 ¥3,300



## Piemonte DOC Albarossa "Macchiaferro"

## ピエモンテ・DOC・アルパロッサ・"マッキアフェッロ"

シャトウス種(ネッピオーロ・ディ・ドロネーロ)とバルベラ種を合わせて得られたアルパロッサ。

特徴	土壌は有機物質に乏しく、水はけ良好で深度が浅いという特徴を持っている。発酵は伝統的方法でステンレスタンクにて。				
味わい	香りはサクランボ、ブルーベリー、スグリ、アーモンドといったフルーツ、桑の実のジャムの香りを連想させる。				
ブドウ品種	アルパロッサ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	北東向き 標高260m	土壌	凝灰岩片	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	2000Lのオーク樽に移し替えて約14ヶ月熟成。		
JAN:	4933238070490	2012	750ml/12	PM1112-96	¥3,300



## Piemonte

ピエモンテ州

## Cantina Produttori del Gavi

カンティーナ・プロドゥットーリ・デル・ガーヴィ

## Gavi

ガーヴィ

ベースの畑はガーヴィ村にある協同組合。安定した品質が魅力

1974年に設立。現在95の生産者が集まる協同組合。ベースの畑はガーヴィ村にあります。土壌もタイプに合わせた色々なガーヴィを生産しています。エノログはアンドレア・パンコッティ氏。協同組合の醸造チームと協力しながらカンティーナの技術革新を進めています。ワイン造りに関しても収穫時期や熟成の期間、瓶詰の時期を調整しています。畑は220ha。酸味や糖分、最も良い畑の物など収穫した色々な特徴のあるブドウをカンティーナにある研究室で、連日調べて品質をコントロールしています。場所はピエモンテ州とリグーリア州の間にあり海から約30~40kmの所に位置します。

## WHITE WINE

## Gavi DOCG Il Forte

## ガーヴィ・DOCG・イル・フォルテ

ベーシックなラインでありながら、ミネラルや酸味がバランスよく表現されたガーヴィ。年間約40,000本生産。

特徴	仕立てはグイヨ、植付率は4,500本/ha。ステンレスタンクにて15°Cで発酵20日間。マロラクティックは行わない。				
味わい	ライムや青リンゴにミントの香り。味わいはミネラル感と心地よい酸味のバランスでエレガントさとキレのある辛口。				
ブドウ品種	コルテゼ100			Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高290~300m	土壌	沖積期の赤粘土	発酵	ステンレス15°C20日間
樹齢&仕立て	樹齢30年 グイヨ	熟成	率につけたまま3ヶ月熟成。瓶熟は2ヶ月。		
JAN:	8004069801631	2016	750ml/12	PM2116-56	¥2,000



## Lombardia

ロンバルディア州

## Az.Agr. CAVALLERI

アゼンダ・アグリコラ・カヴァッレリ

## Erbusco

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よそ19万本と圧倒的に小規模です。畑はシャルドネ(発泡用)が37ha、ピノ・ネーロ1.5ha、スティールワインでは、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月にスティー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。大半はステンレスで第一次発酵を行ない古い大樽で発酵したものをノンヴィンテージのもので10%、コッレツィオーネで20%、サテンでは40%ブレンド。ルミアージュは手作業。ドサーージュは少なめ。通常9~12g/Lのところ、ブリュットで6g/L、コッレツィオーネで4g/L。デゴルジュマンの時期を裏ラベルに記載。

## SPARKLING WINE

## Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Brut

## フランチャコルタ・DOCG・ブラン・ドゥ・ブラン・ブリュット

スタンダードNVながらあくまでもフラッグシップ。生産者が一番重要視するワイン造りの情熱を捧げた逸品。

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2ヶ月間セラーにて熟成。				
味わい	優美な香りと味わいが特徴。果実味が心地よく広がり泡立ちが溶け込むように旨みに変わる。品の良いドライなフィニッシュ。				
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24ヶ月間瓶内二次発酵。		
JAN:	4933238006352	NV	750ml/6	LB4100-02A	¥6,000
JAN:	4933238070094	NV	750ml/6	LB4100-02AZ	¥6,000
JAN:		NV	750ml/6	LB4114-02AZ	¥6,000
JAN:	4933238059761	NV	1500ml/3	LB4600-02	¥14,000



## Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Satèn Brut

## 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

樽熟成ワインを隠し味的に用いフランチャコルタ本来の味わいを十分に引き出したサテン。セレクトしたブドウを使用。

特徴	ドサーージュ少なめ、ガス圧も抑えてサテンの特長であるシルキーさを表現している。表記はありませんがシングルヴィンテージです。				
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	ステンレスタンク&バリック40%
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	バリック40%&ステンレス熟成。シャンパーニュ方式にて最低30ヶ月間瓶内二次発酵。		
JAN:	4933238023212	NV	750ml/6	LB4100-03A	¥7,500





**Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Pas Dosé**  
**フランチャコルタ・DOCG・ブラン・ドウ・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。2007年がガンペロ・ロソツでトレ・ピッキエーリ。

特徴	ルミアージュは手作業。ドサーージュは行いません。2011年1月12日にデゴルジュマン。				
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:	4933238070063	2012	750ml/6	LB4112-11A	¥7,500


**Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Collezione Grandi Cru**
**フランチャコルタ・DOCG・ブラン・ドウ・ブラン・コレツィオーネ・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。2008年がガンペロ・ロソツでトレ・ピッキエーリ。

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ツに、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	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:	4933238054384	2007	750ml/6	LB4107-04AN	¥8,500


**Franciacorta DOCG Collezione Rosé**
**フランチャコルタ・DOCG・コレツィオーネ・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	シャルドネ70、ピノ・ネーロ30		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:	4933238067254	2011	750ml/6	LB8111-02A	¥8,000


**Franciacorta DOCG, Brut, Collezione Esclusiva, Giovanni Cavalleri**
**フランチャコルタ・DOCG・ブリュット・コレツィオーネ・エスクルー・ジヴァ・ジョヴァンニ・カヴァッレリ**

創作者の一人であるジョヴァンニ氏を偲んで造られるスペシャルキュヴェ。生産量は2,900本のみ。

熟成させて出荷される自信作。2005年はガンペロ・ロソツでトレ・ピッキエーリを獲得。

特徴	45hl/ha。ステンレスタンクにて発酵。15%は古バリックにて発酵、熟成。ルミアージュは手作業で4週間。				
味わい	アーモンドや焦がしバターやパンデビスの香り。口当たりから広がる心地良い泡立ちと旨み。品があり持続性のあるゴーヤスな後味。				
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&古バリック15%
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	古バリック15%&ステンレス熟成。シャンパーニュ方式にて最低80ヶ月間瓶内二次発酵。		
JAN:	4933238058795	2005	750ml/6	LB4105-12A	¥13,000


**Lombardia**
**ロンバルディーア州**
**Aldo Rainoldi**
**アルド・ライノルディ**
**Chiuro**
**キウロ**
**キアヴェンナスカ種にこだわり伝統を重んじる歴史ある造り手。**

1905年から3代続くヴァルテッリーナ地方の有名ワイナリー。伝統を重んじる歴史ある造り手。オーナー兼エノロゴであるアルド・ライノルディ氏はアルバの醸造学校の出身。ピエモンテ州の造り手との交流もあり上質なネッピオーロを造る為の情報交換を行っています。品質維持には細心の注意が払われており1984年や1987年など作柄の悪い年もあります。スフルサート“フルツァイオ・カリツィエーリ”は乾燥させる場所でも条件の良い標高の高い所で行います。ソーヴィニヨン・ブランは1998年に植付。2006年頃には、良いブドウを生産するようになりました。サッセツァなど一部のワインでラベルのデザインを変更。子供の姿の様な絵は地元で発掘された岩絵をモチーフにしたものです。

**SPARKLING WINE**
**RAINOLDI Rosé Brut, Metodo Classico, Millesimato**
**ライノルディ・ロゼ・ブリュット・メト・クラッシコ・ミレツジマート**

キアヴェンナスカの個性を最大限に活かしたミレツジマート。年間5,000本のみ生産。

特徴	標高の高いヴァルジェッラの畑のブドウを使用収穫したブドウをドライアイスで冷却。約3時間低温でマセラシオンしながらプレス				
味わい	ロゼらしい華やかさの中に、独特のスパイスや鉄分があり個性的な辛口。				
ブドウ品種	キアヴェンナスカ(=ネッピオーロ)92、ピニョーラ4、ロソソーラ4		Bio認証等	有機栽培	
方角&標高	南向き 標高600~730m	土壌	砂質の沈泥	発酵	ステンレスタンク数週間
樹齢&仕立て	—	熟成	36か月の瓶内2次発酵。		
JAN:	4933238067230	2010	750ml/6	LB8110-01A	¥5,500


**WHITE WINE**
**Tzapel Bianco IGT Terrazze Retiche di sondrio**
**ツァペル・ピアンコ・IGT・テラツツェ・レティケ・ディ・ソンドリオ**

ドライな口当たりで豊富なミネラルと舌に残るタンニン。個性的な極辛口。

特徴	キアヴェンナスカの収穫時期が1ヶ月後の為、品種毎にワイン造りを行い、ブレンドは瓶詰時。				
味わい	青リンゴやミントの香り。樽を使わず涼やかな気候から来るキレイな酸味と、キアヴェンナスカの後味に残る収斂性、火山性のミネラルをうまく生かしている。				
ブドウ品種	キアヴェンナスカ(=ネッピオーロ)、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ		Bio認証等	有機栽培	
方角&標高	南向き 標高400m	土壌	砂質の沈泥	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熟成。		
JAN:	4933238059716	2013	750ml/12	LB2113-02	¥3,000
JAN:	4933238069739	2016	750ml/12	LB2116-02	¥3,000



**Ghibellino Bianco IGT Terrazze Retiche di Sondrio**  
**ギベッリーノ・ピアンコ・IGT・テッラツツェ・レティケ・ソンドリオ**

ソーヴィニヨン・ブランの品質向上の為に100%に。魅力的なアロマを取り出すため、自然の状態の不純物を沈殿させて抽出。

特徴	土壌は砂質の沈泥。収穫してプレス後暫くそのまま低温にて保管。		
味わい	色は薄い麦わら色。香りはバニラやリンゴ。ソーヴィニヨンからくる華やかさと、土壌からくるしっかりした味わいが見事に調和。		
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	南向き 標高400m	土壌 砂質の沈泥	発酵 ステンレスタンク 低温発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	シュール・リーの状態で5ヶ月ステンレスタンクにて熟成。

JAN: 4933238069722 2016 750ml/6 LB2116-01A ¥5,300

**RED WINE**
**Valtellina Superiore DOCG, Prugnolo**
**ヴァルテッリーナ・スペリオール・DOCG・プルニョーロ**

スピノサスモモの花の名を持つ、綺麗で華やかな印象のワイン。自社畑の中から造られるセカンドワインの存在。

特徴	発酵前60時間低温でマセラシオン。その後ゆっくり発酵。		
味わい	輝くルビーレッド。チェリーやローズヒップの香りにカカオパウダー。口当たりは果実味を感じ華やかな印象。		
ブドウ品種	キアヴェンナスカ(=ネッピオーロ)100		Bio認証等 有機栽培
方角&標高	南向き 標高350~600m	土壌 砂質の沈泥	発酵 ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	“フルツァイオ・カ・リッツィエーリ”で使用した樽で12ヶ月熟成。その後ステンレスタンクで熟成。

JAN: 8000044002215 2011 750ml/12 LB1111-09 ¥3,800

**Valtellina Superiore DOCG, Sassella Riserva**
**ヴァルテッリーナ・スペリオール・DOCG・サッセッラ・リゼルヴァ**

最上の畑“サッセッラ”からセレクトしたブドウで、良い年に仕込まれるリゼルヴァ。2006年産がトレ・ピッキエーリを獲得。

特徴	ルモンタージュやパトナージュをしながら発酵。マロラクティックは春まで。2年間スラヴォニア産オーク樽で熟成。		
味わい	スリーズやフランポワーズの香りに、バラの花束や森のキノコの香り。アタックは柔らかく広がり、果実味の酸味ときめ細かい渋味。		
ブドウ品種	キアヴェンナスカ(=ネッピオーロ)100		Bio認証等 有機栽培
方角&標高	南向き 標高270~600m	土壌 鉄分を含んだ岩	発酵 ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	2年間スラヴォニア産オーク樽で熟成。

JAN: 4933238058825 2009 750ml/12 LB1109-02 ¥6,000

**Sfursat di Valtellina DOCG, “Fruttaio Ca’ Rizzieri”**
**スフルサート・ディ・ヴァルテッリーナ・DOCG・“フルツァイオ・カ・リッツィエーリ”**

ガンベロ・ロッソ誌で3年連続トレ・ピッキエーリを獲得したキアヴェンナスカの最高峰の1つ。

特徴	良い房からさらに甘い肩の部分だけの粒よりのセクション。スペシャルキュヴェ。セラーの屋根裏にて、ブドウの房ごと12~1月まで陰干。 発酵前60時間低温でマセラシオン。その後ゆっくり発酵。		
味わい	チョコレートやカシスリキュールにブルーンの香り。アタックからしっかりしていて、熟した果実味とスウィートタンニン。		
ブドウ品種	キアヴェンナスカ(=ネッピオーロ)100		Bio認証等 有機栽培
方角&標高	南向き 標高400~650m	土壌 砂質の沈泥	発酵 ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	アリエ産新樽にて後15ヶ月熟成。

JAN: 8000044001904 2013 750ml/6 LB1113-06A ¥10,000

**Veneto**
**ヴェネト州**
**Cantina Valpantena**
**カンティーナ・ヴァルパンテーナ**
**Verona**
**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)のブドウ園を営んでいます。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。最近では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。

**SPARKLING WINE**
**Prosecco Vino Spumante "CANGRANDE" DOC Prosecco**
**プロセッコ・ヴィーノ・スプマンテ・“カングランデ”・DOC・プロセッコ**

クリーミーな泡立ちでフルティー。ほんのり果実味が残る昔ながらのプロセッコ。

特徴	短い期間、低温でマセラシオン後やさしくプレス。14~18°Cで低温発酵。		
味わい	輝く麦わら色。青リンゴやミントを思わせるフルティーな香り。クリーミーな泡立ちで爽やかな飲み口。		
ブドウ品種	グレラ100		Bio認証等 ー
植密度&収穫量	110hl/ha	土壌 粘土石灰質	発酵 ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢5年	熟成	ステンレスタンクにて熟成。

JAN: 8030625001221 NV 750ml/12 VE4100-02 ¥2,300



## WHITE WINE

## Pergolino Bianco IGT Veneto

## ペルゴリーノ・ビアンコ・IGT・ヴェネト

オリーブオイルの風味を生かした料理には最適。

特徴	ソアヴェにほど近いヴェローナの緩やかな斜面からとれるブドウを使用。				
味わい	気軽に楽しめる柑橘系の酸味がフレッシュな辛口。				
ブドウ品種	ガルガネーガ、トレッピーアノ、シャルドネ			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: 8030625000118 2016 750ml/12 VE2116-09V ¥1,200



## Garganega "Torre del Falasco" IGT Veneto

## ガルガネーガ・"トルレ・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。

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℃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: 8030625001504 2016 750ml/12 VE2116-10V ¥1,600



## Pinot Grigio, IGT Veneto

## ピノグリージョ・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。

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℃の低温発酵。スキンコンタクトも少し行う。				
味わい	きれいな萎わら色。グレープフルーツ、青りんごなどの深刺としたフレッシュフルーツの香り。味わいはさわやかでバランスがよい。				
ブドウ品種	ピノ・グリージョ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: 8030625001474 2016 750ml/12 VE2116-76 ¥1,700

JAN: 8030625001504 2016 750ml/12 VE2116-76N ¥1,700



## Chardonnay dell Veneto "BARONCINO" IGT Veneto

## シャルドネ・デル・ヴェネト・"パロンチーノ"・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。

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℃。				
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: 8030625000415 2016 750ml/12 VE2116-08 ¥2,200



## RED WINE

## Pergolino Rosso IGT Veneto

## ペルゴリーノ・ロッソ・IGT・ヴェネト

トマトソースを使った料理との相性が抜群の飲み口の良い赤。

特徴	収穫は手摘みと機械を状況にあわせて。22~28℃で10日間発酵。				
味わい	スパイシーでプラムやブルーベリーの香り。ほど良い渋みにフレッシュな果実の味わい。				
ブドウ品種	コルヴィーナ50、メルロー30、ロンディネッラ20			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15年	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN: 8030625000217 2016 750ml/12 VE1116-07V ¥1,200



## Merlot IGT Veneto

## メルロー・IGT・ヴェネト

木苺の香りと味わい。飲み手を選ばない果実味溢れる赤ワイン。

特徴	収穫は手摘み。20~25℃での発酵。8日間のマセラシオン。				
味わい	フルーティーな香りと味わいはメルローからもたらされている。				
ブドウ品種	メルロー100			Bio認証等	—
方角&標高	平地	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢10年 グイヨ ベルゴーラ	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN: 8030625001511 2016 750ml/12 VE1116-08N ¥1,500

JAN: 8030625001511 2016 750ml/12 VE1116-08 ¥1,500





## Corvina “Torre del Falasco” IGT Veneto

## コルヴィーナ・“トル・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。

特徴	収穫は手摘。22～28℃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:	8030625001924	2016	750ml/12	VE1116-09V	¥1,600



## Valpolicella DOC Valpantena “RITOCOCCO”

## 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なめの渋味。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:	8030625000408	2014	750ml/12	VE1114-06	¥2,200



## Premium Apasio Rosso Veronese IGT

## プレミアム・アパジオ・ロッソ・ヴェロナーゼ・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			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	ペルゴラー・ヴェロナーゼ	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テの組み合わせで2年間の熟成。			
JAN:	5750000330175	2011	750ml/12	VE1111-15N	¥2,800



## Amarone della Valpolicella DOC “Torre del Falasco”

## アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・DOC・“トル・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ブルーベリー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、コルヴィーノ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℃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:	8030625000446	2012	750ml/6	VE1112-10A	¥5,500



## Veneto

ヴェネト州

## Colli Vicentini

コッリ・ヴィチエンティーニ

## Montecchio Maggiore

モンテッキオ・マッジョーレ

1,700ヘクタールを所有し、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

## Prosecco DOC Vino Frizzante

## プロセッコ・DOC・ヴィーノ・フリッツァンテ

クリーミーな泡立ちがフルーティーさを際立たせる、飲みやすいスクリュエキャップのフリッツァンテ。

特徴	丘にある畑で、昼夜の気候変化に優れている。密閉ステンレスタンクにて発酵と2次発酵を行います。				
味わい	ライムや青りんごを想わせる爽やかな香り。クリーミーな泡立ちがフルーティーさを際立たせる、飲みやすいフリッツァンテ。				
ブドウ品種	グレーラ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	3500～4000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:	8012769232044	NV	750ml/12	VE4100-06V	¥1,900



## Prosecco DOC “ROMEO”

## プロセッコ・DOC・“ロメオ”

ロメオはロミオ(&ジュリエット)のイタリア語読み。フルーティーで柑橘系の甘酸っぱさが魅力。

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。フルーツを入れてカクテル風にも楽しむのもおすすめ。				
ブドウ品種	グレーラ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	3500～4000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:	8012769232013	NV	750ml/12	VE4100-04	¥2,500



## Cuvée dei Montecchi Spumante Extra Dry Torre dei Vescovi

## キュヴェ・デイ・モンテッキ・スプマンテ・エクストラ・ドライ・トルレ・デイ・ヴェスコヴィ

ガルガネーガ主体のスプマンテ。フルーティーで洋梨やマスクットの香り。ミネラル感もありアンティパストに合わせやすい。

特徴	最適なサービス温度は6~8°C。最初の発酵からステンレスタンク。			
味わい	レモンイエロー。柔らかい泡立ち。フルーティーで洋梨やマスクットの香り。ミネラル感もありアンティパストに合わせやすい。			
ブドウ品種	ガルガネーガ主体		Bio認証等	—
方角&標高	南東向き	土壌	石灰質 粘土質	発酵
樹齢&仕立て	グイヨ&シロヴォス	熟成	シャルマー方式2次発酵。	
JAN:	8012769224063	NV	750ml/12	VE4100-07 ¥2,000



## WHITE WINE

## “Pinot Grigio” Vicenza DOC

## “ピノグリージョ”・ヴィチエンツァ・DOC

華やかピノグリージョ！

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°C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	—
植密度&収穫量	2500~3000本/ha 84hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンクで6か月間熟成。	
JAN:	8012769225305	2016	750ml/12	VE2116-86 ¥2,000



## “Sauvignon” Vicenza DOC

## “ソーヴィニヨン”・ヴィチエンツァ・DOC

すっきりソーヴィニヨン！

特徴	土壌は石灰質で傾斜地で栽培。除梗と10°Cで短時間マセレーション後、14~16°C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	—
植密度&収穫量	2500~3000本/ha 84hl/ha	土壌	石灰質	発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンクで6か月間熟成。	
JAN:	8012769225404	2016	750ml/12	VE2116-87 ¥2,000



## RED WINE

## “Pinot Nero” Delle Venezie IGT

## “ピノ・ネーロ”・デル・ヴェネツィエ・IGT

圧倒的コスバピノ・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°C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	—
植密度&収穫量	2500~3000本/ha 84hl/ha	土壌	泥灰岩	発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスと木樽で熟成。	
JAN:	8012769227101	2015	750ml/12	VE1115-88 ¥2,000



## “Cabernet” Vicenza DOC

## “カベルネ”・ヴィチエンツァ・DOC

程良いバランス系カベルネ！

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°C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な残りの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	—
植密度&収穫量	2500~3000本/ha 98hl/ha	土壌	石灰質	発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスと木樽で熟成。	
JAN:	8012769227019	2015	750ml/12	VE1115-89 ¥2,000



## “Merlot” Vicenza DOC

## “メルロー”・ヴィチエンツァ・DOC

エレガントメルロー！

特徴	土壌は粘土質と石灰質が混じる冷涼で根の深い丘。発酵はステンレスタンクで24~26°Cで行う。熟成はステンレスと木樽で。			
味わい	香りは特徴的でエレガントな香りに僅かにベリー香が混じる。味わいは柔らかく僅かにピーマンなどベジな香りもある。			
ブドウ品種	メルロー100		Bio認証等	—
植密度&収穫量	2500~3000本/ha 98hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスと木樽で熟成。	
JAN:	8012769227026	2015	750ml/12	VE1115-90 ¥2,000



## Carlo VII Rosso dell'Imperatore Veneto IGT

## カルロ5世・ロツォ・デル・インペラトール・ヴェネト・IGT

メルローとカベルネを使用した陰干しワイン。リーズナブルにゴージャス感が味わえます。

特徴	収穫は手作業。10日から最大で1ヶ月陰干し。熟成はスラヴォニア産の樽とフランス産バリックにて約1年間。			
味わい	チョコレートや木苺のタルトの香り。口当たりから柔らかく熟した果実味と甘みを伴ったタンニンがあり後味しっかり。			
ブドウ品種	メルロー65 カベルネ35		Bio認証等	—
植密度&収穫量	2500~3000本/ha 98hl/ha	土壌	石灰質 粘土質	発酵
樹齢&仕立て	樹齢10~12年	熟成	熟成はスラヴォニア産の樽とフランス産バリックにて約1年間。	
JAN:	8012769403000	2013	750ml/12	VE1113-19N ¥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

現ソアーヴェ保護協会の会長。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。

ソアーヴェの丘の斜面に広がる畑。クラッシコと呼ばれる場所は、ブドウの生育に適した所。そしてこのメーカーの所有する畑も頂上に近い、とても良い条件の場所に点在しています。80%がガルガネーガ、20%がトレッピーアーノ。仕立て方はそれぞれの畑の条件に合わせて、ペルゴーラ・ヴェロネーゼ、グイヨ、コルドーネ・スベルラートなど多彩に使い分けています。1つの樹から、6、7芽を残し花はひとつだけ残す。収穫は手摘みにて行ない、特に小さめの15kgの籠に入れながら進められます。ブドウ選別後、最新のプレス機にて2時間かけてプレスします。ブドウの可能性を計るためピオロジックに近い方法で育てています。現当主のアルトゥロ・ストックエッティ氏はソアーヴェ保護協会の会長に就任し、日本に於いても積極的な活動を行っています。

## 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℃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がドライフィニッシュ。			
ブドウ品種	ガルガネーガ90、トレッピーアーノ・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
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週間の熟成の後、ボトルで1/2か月。	
JAN:	4933238069210	2016	750ml/12	VE2116-02 ¥2,300



## Soave Classico DOC "Carniga"

## ソアーヴェ・クラッシコ・DOC・"カルニーガ"

運摘して完熟したブドウの風味、樽熟とは違う、雑味が少なく、旨みの凝縮感が魅力

特徴	単一畑カルニーガで造られる。4000本/haの密植。ステンレスタンクを使用しシュール・リーで12ヶ月熟成。瓶熟も12ヶ月。			
味わい	パイナップルやグレープフルーツにミネラルや蜜っぽい香り。黄色いフルーツ系の酸にミネラルを感じる。力強さを感じる辛口。			
ブドウ品種	ガルガネーガ90、トレッピーアーノ・ディ・ソアーヴェ10	Bio認証等	有機栽培	
方角&標高	南、南東向き 標高100~150	土壌	粘土石灰岩	発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンクを使用しシュール・リーで12ヶ月熟成。瓶熟も12ヶ月。	
JAN:	4933238069227	2014	750ml/6	VE2114-04A ¥3,600



## Soave Classico DOC "Pressoni"

## ソアーヴェ・クラッシコ・DOC・"プレッソニー"

石灰が多い特別な区画。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	単一畑プレッソニーで造られる。ソアーヴェの中でも特に石灰が多い土壌。エレガントで旨みのある味わい。			
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、トレッピーアーノ・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200~250	土壌	石灰岩 火山性	発酵
樹齢&仕立て	ペルゴーラ・ヴェロネーゼ	熟成	ステンレスタンクを使用しシュール・リーで3ヶ月熟成。瓶熟は4ヶ月。	
JAN:	4933238069227	2016	750ml/6	VE2116-03A ¥3,600

New Label

## Recioto di Soave Classico DOCG Cortepittora

## レッチオート・ディ・ソアーヴェ・クラッシコ・DOCG・コルテピットーラ

アブ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	プレッソニーの畑で9月の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ブリコットの香り。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
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か月間熟成。瓶熟は6か月間以上。	
JAN:	4933238060040	2007	375ml/12	VE2207-05A ¥4,100
JAN:		2016	375ml/12	VE2216-05A ¥4,400





## 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

ブルゴーニュのボヌ村でワイン造りを学び、ピノ・ネーロ、シャルドネにその経験が生かされている。有機栽培の自然派。

現オーナー、エジューオ氏とジュゼッピーナ女史の叔父に当たるフィリッポ・ステュツァ氏が1963年に購入したワイナリー。現在は8ha畑を所有していて、海拔は250mで土壌は石灰-白雲石です。森に囲まれた所に位置していて、夫婦と息子の共同経営の小さなアジェンダ。森と畑が織り成す、オーラ・デ・ガルダと呼ばれるガルダ湖からの、独特の穏やかな風の吹くマイクロ気候で特徴的なワインを造っています。東向きの畑。白は18°Cの温度で発酵。赤は温度調整をしない。オーナーはブルゴーニュのボヌ村などでワインを学びました。1999年から有機栽培に取り組み、2004年からは完全に移行しました。(但し、ポルドー液と酸化防止剤は使用)酵母も特別な年を除き、自然酵母による自然発酵に心掛けています。発酵タンクも細かく分け、その年の味わいを残すことを心掛けています。

## WHITE WINE

Chardonnay IGT Vallagarina bianco vino biologico

シャルドネ・IGT・ヴァッラガリーナ・ピアンコ・ヴィーノ・ピオロジコ

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、バランス良く味わかる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		ピオディナミ
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:	4933238067513	2015	750ml/12	TT2115-02	¥3,600



## 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	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		ピオディナミ
植密度&収穫量	45~50hl/ha	土壌	石灰質 ドロマイト	発酵	ステンレスタック12~15日間
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	バリック(NEW30%)にて12ヶ月。更に瓶熟12ヶ月。		
JAN:	4933238067520	2015	750ml/12	TT1115-01	¥4,500



## Friuli-Venezia Giulia

## Rocca Bernarda

## Premariacco

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州

ロッカ・ベルナルダ

プレマリアッコ

高品質なピコリットの造り手として有名。ブドウ品種の個性をストレートに表現。

創立は1559年。北イタリアの歴史あるメーカー。現在はマルタ騎士団所有のアジェンダ。無償で寄付されました。1977年より本格的にワイン造りに投資が始まり、現在はマウリリオ・キオッチャ氏とファブリツィオ・レオーニ氏が醸造家として活躍しています。西向きや東南向きの畑は白ワイン用、南向きの畑はピコリットと赤ワイン用になり、11種のブドウが造られています。特にピコリットは高品質で有名。メルローから作られるチェンティスも、この地方の赤ワインでは最高の評価を毎年獲得しています。55haの畑で土壌は泥灰土と砂の半々でミネラル分豊富。山地に囲まれた、なだらかな丘陵地帯で平均樹齢が約20年になります。密集度はhaあたり5,500本。

## WHITE WINE

Friulano DOC Colli Orientali del Friuli

フリウラーノ・DOC・コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ

1番搾りのマストのみ使用した上質なフリウラーノ。

特徴	フリーランジュースとソフトにプレスされた1番搾りのマストのみ使用。ステンレスタックにてベストな培養酵母による発酵。				
味わい	レモングラスやミントに加え、ミネラル感が感じられる。キレの良い酸味と、後味にわずかに残る渋味がアクセントになっている。				
ブドウ品種	フリウラーノ100		Bio認証等		—
方角&標高	南 南東向き 標高120m	土壌	第三紀の泥灰土と小石	発酵	ステンレスタック
樹齢&仕立て	グイヨ カップチーナ	熟成	発酵後そのまま滓と共に5ヶ月間の熟成。		
JAN:	8009924000082	2015	750ml/12	FV2115-05	¥3,500



## RED WINE

Merlot Centis DOC Colli Orientali del Friuli

メルロー・チェンティス・DOC・コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ

その実力に舌を巻く、本物の風格を醸し出すイタリアン・メルロー。自社畑の中で最も古い場所。

ロンキと呼ばれるテラス状の畑。ポラと呼ばれる北風から守られた畑。植付率は5,400本/ha。

特徴	10月の半ば過ぎに収穫。温度コントロール15日間発酵。色とタンニンの抽出の為にパンテングダウンとポンピングオーバーを行なう。				
味わい	スリーズにスパイスやプルーンのニュアンスが混じる豊潤な香り。口当たりから果実感が一杯に広がり、タンニンもきめ細かく心地良い。				
ブドウ品種	メルロー100		Bio認証等		—
方角&標高	南 南西向き 標高150m	土壌	始新世の粘土と砂岩	発酵	ステンレスタック15日間
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	新樽と1年使用のアリエ産のバリックにて18ヶ月熟成。		
JAN:	4933238058009	2008	750ml/6	FV1108-04A	¥5,700



## Friuli-Venezia Giulia

## Carlo di Pradis

## Cormons

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州

カルロ・ディ・プラディス

コルモンズ

「私達は、雄弁家ではなく、農夫です。私達のワインは、その現物を味わっていただければ、それだけで理解できます。」(生産者談)

現在このカンティーナの運営にあっているポーリス、ダヴィド兄弟の祖父ルイーダ(1903年生まれ)が、大戦直後、所有していたブドウ畑に多大な力を注ぎ、それを大きくしていきました。彼のパッションとポリシーは息子や孫のポーリス、ダヴィドにも受け継がれ、現在の家族経営のカンティーナの基盤となっています。大切に守りつづけている3つのポリシーは、「品質を第一とすること」、「受け継がれた土地に対して尊敬をもって接すること(DOC Collio地域の7ha、DOC Isonzo地域の8ha)」、「伝統を保持すること」の3つです。1994年ブドウ畑の中にカンティーナを新たに建設。この地下室も備えたカンティーナによりモダンでかつ伝統も重んじ、周りの環境に配慮しながら能率的で洗練された仕事ができるようになりました。造るワインは、さらに洗練されたDOC Collioの“Carlo di Pradis”、DOC Isonzoの“BorDavi”となりました。

## WHITE WINE

## Sauvignon Friuli Isonzo DOC

## ソーヴィニヨン・フリウリ・イゾンツォ・DOC

樽は不使用。爽やかな酸味、ミネラル感、バランスのとれた味わいを保っている。

特徴	発酵はステンレスタンクにて14℃16日間。マロラクティック発酵は行なわない。1992年初ヴィンテージ。		
味わい	爽やかな酸味、ミネラル感、バランスのとれた味わいを保っている。		
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100(コルモンズ、マリアーノ、モラーロの畑から)	Bio認証等	—
方角&標高	南 南西向き 標高50m	土壌	石礫を含んだ堆積土壌
樹齢&仕立て	グイヨ	発酵	ステンレスタンク16日間
		熟成	ステンレスタンクにて6ヶ月熟成。

JAN:

2016

750ml/12

FV2116-10

¥2,600



## Scusse, DOC Collio Friulano

## スクッセ・DOC・コッリオ・フリウラーノ

白ワインの熟成の可能性に挑戦する、複雑でしっかりした味わいを感じる白。南向きの1haの畑。

特徴	収穫時期9月末。ブドウの皮ごと低温にて24時間マセラシオン後、厳選された酵母を加えて17日間発酵。ブドウの皮そのまま、温度は14~16℃。ソフトプレスして、フランス産の1,500Lの木樽にてバトナージュを毎週行いながら滓と共に6か月間熟成。樽に移す際に滓を取り除き、瓶詰まで熟成。		
味わい	黄緑がかった黄金色。ドライマンゴーやリンデンの香りに、スパイスやトースト香。味わいも複雑で熟したふくよかな酸とコクとスパイスさを感じさせる喉ごし。		
ブドウ品種	フリウラーノ100	Bio認証等	—
植密度&収穫量	4,000本/ha	土壌	泥灰土と砂岩
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 グイヨ	発酵	ステンレスタンク7日間
		熟成	フランス産の1,500L木樽にてバトナージュを毎週行いながら滓と共に熟成。

JAN: 2018年夏頃入荷予定

2016

750ml/12

FV2116-12

¥3,800



## RED WINE

## Cabernet Franc Friuli Isonzo DOC

## カベルネ・フラン・フリウリ・イゾンツォ・DOC

スミレ、ラズベリー、草の香り。優雅で豊富な味、柔らかなタンニン、複雑味のある余韻。

特徴	1992年が初ヴィンテージ。発酵はステンレスタンクにて28℃15日間。マロラクティック発酵を行なう。		
味わい	スミレ、ラズベリー、草の香り。優雅で豊富な味、柔らかなタンニン、複雑味のある余韻。		
ブドウ品種	カベルネ・フラン100	Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高50m	土壌	石礫を含んだ堆積土壌
樹齢&仕立て	グイヨ	発酵	ステンレスタンク15日間
		熟成	ステンレスタンクにて7ヶ月熟成。

JAN: 4933238064055

2014

750ml/12

FV1114-06

¥2,600



## Emilia Romagna

## Trevè

## 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、トレヴィアーノ、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。現在は息子も加わり、家族で経営しています。畑も35haに増え、サンジョヴェーゼ・ロマーニャなど、地元の品種を大事に栽培しています。さらにエノログ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・ロッセ”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
樹齢&仕立て	1999年植樹 グイヨ	発酵	ステンレスタンク
		熟成	シャルマー方式で2次発酵を行う。

JAN: 493323807506

NV

750ml/12

ER8100-01

¥2,600



## 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。				
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か月間
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5か月間、ボトルで2か月間の熟成。		

JAN: 8031810000159 NV 750ml/12 ER2100-03N ¥2,200



## 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か月間
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か月間、ボトルで2か月間の熟成。		

JAN: 8031810000012 2016 750ml/12 ER2116-01 ¥2,400



## 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か月間
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: 4933238069203 2015 750ml/12 ER1115-03 ¥2,700



## AMARCORD D'UN ROSS Sangiovese di Romagna Riserva DOC

## アマルコルド・ドゥン・ロッシ・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・ソーヴィニヨン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か月間
樹齢&仕立て	ギューヨ&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: 2013 750ml/6 ER1113-02AN ¥3,500



## Emilia Romagna

エミリア・ロマーニャ州

## Cantina di Santa Croce Soc. Agr. Coop.

カンティーナ・ディ・サンタ・クローチェ生産者協同組合

## Santa Croce di Carpi

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	スマイレーヤ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・ディ・サンタ・クローチェ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: 8032636800015 NV 750ml/12 ER9100-01N ¥1,800





Toscana

Az.Agr. La Fortuna

Montalcino

トスカーナ州

アジェンダ・アグリコラ・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、モンタルチーノの能手。

モンタルチーノの北東、トレニエツリ。1907年にモンタルチーノに帰ってきて農家を始めた、100年以上の長い歴史がある造り手。初めは少ない生産量でしたが、ジーンノ氏とイヴァ女史が1965年に後を継いでから本格的にワイン造りが始まりました。現在はジオベルト氏が当主を務めています。醸造家はパオロ・ヴァガジニ氏。BUCHER社のプレス機、100hlの発酵タンクが8個。28℃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℃に設定。とても素晴らしい自然に囲まれた素晴らしいロケーション。オリーブ、パスタ用の穀物を含めて全体で38haの畑を所有。

## RED WINE

### Fortunello Rosso Toscana IGT

#### フォルトウネッロ・ロツソ・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ます。

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6ヶ月の熟成。3ヶ月の瓶熟。		
JAN:	4933238062976	2014	750ml/12	TO1114-39	¥2,800



### Brunello di Montalcino DOCG

#### ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・DOCG

2001年、2004年、2006年はトレ・ピッキエーリ獲得。現当主の画家である妻が描いた特別ラベルも初登場。

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:	4933238070391	2009	750ml/6	TO1109-11A	¥7,000
JAN:	限定ラベル	2012	750ml/6	TO1112-11OLA	¥7,800



### 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

収穫時に選別された特別なブルネッロ種から造られるゴージャスなスケールを感じるワイン。

特徴	温度コントロールと野生酵母による発酵。マセラシオンは24日間。				
味わい	スリズやチョコレートの香りになめし皮やスパイスを感じドライフラワーの香り。				
ブドウ品種	ブルネッロ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	30hl/ha	土壌	粘土質	発酵	15日間の発酵
樹齢&仕立て	樹齢20～25年	熟成	12ヶ月25hlのフランス産樽で、24ヶ月25hlスラヴォニア産樽で熟成。瓶熟1年。		
JAN:	4933238057972	2004	750ml/6	TO1104-22A	¥14,000



Toscana

Canalicchio (Pacenti Franco)

Montalcino

トスカーナ州

カナリッキオ(パチエンティ・フランコ)

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。

モンタルチーノの北東、トレニエツリ。創立は1988年。現当主フランコとその父により始められたアジェンダで、家族経営です。17世紀から存在していた古い畑を36ha所有。現在の平均樹齢は30年。中心はCanalicchioにあり、10haがブドウ畑です。丘の中腹で北東に面し、土壌は砂を含んだ粘土。醸造家はパオロ・ヴァガジニ氏。伝統的醸造を行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

#### ロツソ・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℃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:	4933238062945	2012	750ml/12	TO1112-07	¥3,600



### 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℃をキープ。軽く綿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:	4933238068237	2011	750ml/12	TO1111-06	¥7,000



## 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

良作年のみ仕込まれるリゼルヴァはポッテのみ使用。パリックは一切使用せず、エレガントで深みのある味わいを堪能出来る。

特徴	収穫は手摘み。発酵はステンレスタンクで。ただし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℃をキープ。				
味わい	リコリスやブルー、ドライフルーツにチョコレート。伸びやかでキレイな果実味ときめ細かいタンニン。上品なブルネッロ。				
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。30ヶ月以上の樽熟成。6ヶ月間の瓶熟		
JAN:	4933238057972	2004	750ml/6	TO1104-21A	¥11,000



Toscana

トスカーナ州

Azienda Uggiano

アジェンダ・ウッジャーノ

Vicenzo A Torri

ヴィチエンツォ・ア・トルリ

無数にあるキアンティの中でも際立つ品質を持つ長い歴史のある造り手。

ウッジャーノ社は、コッリ・フィオレンティーニの丘のオリヴ園に囲まれた素朴な村にあります。14世紀より続く歴史ある造り手です。畑はトスカーナのモンテベルトーリ、サンカミアーノ、サンヴィンチェンツォに所有しています。これらの場所はモンタルチーノから続くとても条件の良い斜面。収穫量は1haあたり5000L。80%は輸出されていて、キアンティの他にもグローバル品種を使用したモダンな幅広い価格帯のワインをプロデュースしています。

## RED WINE

## CHIANTI D.O.C.G. "TORREQUERCIE"

## キアンティ・DOCG・トレクエルチェ

無数にあるキアンティの中でも際立つ高品質。ワインコンクールにおいても数多くの受賞歴を持つ。

特徴	収穫は9月終わりから10月初めにかけて。26~28℃で10~15日間の発酵。				
味わい	フルーティーかつ複雑なブーケと、チェリーを思わせるノート。スムーズでベルベットのような口当たりで、アフターは比較的長め。				
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	-	
方角&標高	南西向き 標高250m~300m	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンク10~15日間
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	ステンレスタンクとセメントタンクで6か月間熟成。		
JAN:	8006600100074	2016	750ml/12	TO1116-44	¥2,000



Toscana

トスカーナ州

Conti Capponi VILLA CALCINAIA

コンティ・カッポーニ・ヴィッラ・カルチナイア

Greve in Chianti

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。標高は230~300mで30ha。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栽培はすべて有機栽培で行われていて、2014年ヴィンテージから認証が受けられます。醸造家は有名な、フェデリコ・スタダリーニ氏。香り高く、繊細で優美。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歴史ある建物は大変美しく、現在は有機栽培に畑を移行中です。

## 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℃以下をキープ。				
味わい	スミレやスリズ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	ピオディナミ	
方角&標高	標高280m	土壌	混合粘土質	発酵	ステンレスタンク
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:	8009946000084	2013	750ml/12	TO1113-37	¥2,800
JAN:	8009946000084	2014	750ml/12	TO1114-37	¥2,800
JAN:	8009946000220	2013	375ml/12	TO1213-37A	¥1,800



## 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	ピオディナミ	
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ポッテで20ヶ月間熟成。		
JAN:	8009946000008	2013	750ml/12	TO1113-25	¥3,300
JAN:	8009946000060	2013	375ml/12	TO1213-25	¥2,300



## 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。上品でありながら自己主張の強い味わい。		
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ85、カナイオーロ5、モンテプルチャーノ5、テロルデゴ5	Bio認証等	ピオディナミ
方角&標高	標高280m	土壌	小石を含んだ砂質 ガレストロ
樹齢&仕立て	コルドーネ&ゴブレ	発酵	セメントタンク&ポット8日間
		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:	8009946000015	2013	750ml/6 TO1113-34A ¥5,500



## Casarsa IGT Merlot

## カザルサ・IGT・メルロー

バリックでしっかり熟成させたメルロー。ボルドーワインの様なスケール感のある味わい。ブドウは自社畑のみ

特徴	キアンティの地方の中でもメルローに適した畑で収穫。50hlのセメントタンクでマセラシオンは12~18日間。		
味わい	カシスやカカオにタバコやなめし皮。しっかりした果実味の厚みを感じる口当たりで滑らかなタンニンと熟成による柔らかいフィニッシュ。		
ブドウ品種	メルロー100	Bio認証等	ピオディナミ
方角&標高	標高280m	土壌	小石を含んだ砂質 ガレストロ
樹齢&仕立て	コルドーネ	発酵	セメントタンク&ポット8日間
		熟成	24ヶ月間フランス産バリックにて熟成。12ヶ月間瓶熟。
JAN:	4933238064710	2012	750ml/6 TO1112-41A ¥6,500



## 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

2016年エスプレッソ誌において5ポットリエを獲得。特に良い条件の畑のブドウを使用。

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。2008年がファーストヴィンテージ。

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。		
	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	ピオディナミ
方角&標高	標高280m	土壌	粘土石灰質
樹齢&仕立て	コルドーネ&ゴブレ	発酵	ポット8日間
		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:	8009946000237	2013	750ml/6 TO1113-42A ¥8,500



## 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、マルヴァジア、カナイオーロ	Bio認証等	ピオディナミ
発酵	カラテリにて発酵	熟成	カラテリと呼ばれる55L小樽の中で5年間ゆっくり発酵と熟成。
JAN:	8009946000039	2006	375ml/6 TO5206-01A ¥9,800



## Umbria

## ウンブリア州

## Agricola Romanelli

## アグリコーラ・ロマネリ

## 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・ロマネリ氏とコスタンティーノ・ロマネ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。2010年物のモンテファルコ・サグランティーノが2015年版のガンベロ・ロツソで初のトレ・ビッキエーリを獲得し、注目されている造り手。

## RED WINE

## Montefalco Rosso DOC

## モンテファルコ・ロツソ・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	植栽率は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	—
方角&標高	南西向き 標高350m	土壌	石灰岩 粘土質
樹齢&仕立て	コルドーネ・スベロナート	発酵	ステンレスタンク30~45日間
		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:	4933238067629	2014	750ml/12 UM1114-11 ¥3,300





## 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・ピッキエーリから2年連続獲得の話題のサグランティーノ。



特徴	植栽率は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	—
方角&標高	南東向き 標高350m	土壌	石灰岩 粘土質	発酵
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:	4933238062914	2011	750ml/12	UM1111-10 ¥6,300

## Umbria

ウンブリア州

## Castello di Magione

カステッロ・ディ・マジオーネ

## Magione

マジオーネ

ロッカ・ベルナルダと同じグループの醸造所。古いお城はかつてマキャヴェッリ氏が執務を行っていた歴史ある建物。

1150年～1170年のころ、荘厳な建物ローマやエルサレムに向かう巡礼者を助ける保養所でした。特に古い部分にある礼拝堂は洗礼者ヨハネに捧げられたものです。かつてマキャヴェッリ氏が執務を行っていた歴史ある建物でもあります。44haのワイン畑は標高250～350mでトラジメーノ湖畔に面した丘です。植栽率は5,000本/ha。55%が黒ブドウです。ピノ・ネロ、メルロー、ガメイ、カベルネ・ソーヴィニオン、サンジュヴェーゼ、カナイオーロを生産。白ブドウは大部分がグレケットで同じようにシャルドネやソーヴィニオン・ブラン、トレッピアーノを生産しています。2009年9月には4,000㎡の醸造施設を完備。最新の設備で10日間のコールドマセラシオンなど、ナチュラルなワインを目指して品質の向上に取り組んでいます。24haの畑でオリーブを生産しています

## WHITE WINE

## Grechetto Umbria IGT

## グレケット・ウンブリア・IGT

オレンジの花、ナッツやミネラルを感じる香り。フルーティーな口当たりで飲み易くドライなフィニッシュ。

特徴	仕立てはグイヨ。土壌は砂と小石。9月最初の10日間で収穫、ステンレスタンクで発酵、熟成6ヶ月間。			
味わい	オレンジの花、ナッツやミネラルを感じる香り。フルーティーな口当たりで飲み易くドライなフィニッシュ。			
ブドウ品種	グレケット100		Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南西向き 標高300m	土壌	小石の混じる砂質	発酵
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:	8009924000099	2014	750ml/12	UM2114-08 ¥2,300



## RED WINE

## Sangiovese Umbria IGT

## サンジョヴェーゼ・ウンブリア・IGT

ワイナリーの若い樹から造られているベーシックライン。

特徴	エグラッペ100%。2気圧でソフトにプレス。27～28℃を上限として温度コントロールしたステンレスタンクで発酵。			
味わい	アメリカンチェリーやブラックベリーのにすみの香り。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100		Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南西向き 標高290m	土壌	小石の混じる砂質	発酵
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12ヶ月熟成。	
JAN:	8009924001898	2016	750ml/12	UM1116-08 ¥2,300



## Marche

マルケ州

## Az.Agr. Aldo di Giacomo

アジェンダ・アグリコラ・アルド・ディ・ジャコミ

## Castorano

カストラノ

地中海認定協会 (Istituto mediterraneo di certificazione) で有機栽培に認証されている造り手。

ブドウ栽培に適したカストラノ村で2000年に創立。イタリアでもっとも信頼のおける地中海認定協会 (Istituto mediterraneo di certificazione) に有機栽培を認証されている新しい造り手。モンテプルチアーノとサンジョヴェーゼの畑は新しく植え付けを行い、パッセリーナとマルヴァジアの古い畑は伝統と革新の技術により再生。さらに2006年よりアラビア語が起源の“ザーヒル”の名称を用いるようになりました。深い自然に対する情熱を表す言葉で、土壌や太陽、文化と愛情と献身的な努力によって生み出される“何も考えられないほど夢になる”ワインであることを表現しています。

## WHITE WINE

## “Zahir” Offida Passerina DOCG

## “ザーヒル”・オフィーダ・パッセリーナ・DOCG

自然派であることを綺麗に表現したワイン。体に沁みる感覚のある味わい。

特徴	密集度は1,500本。発酵はステンレスタンクにて22～25℃で10日間。2日間スキンコンタクト。			
味わい	ミントやミネラルの香りにパイナップルの香り。果肉のジューシーさとミネラル。フィネスを感じさせる複雑な後味。			
ブドウ品種	パッセリーナ、マルヴァジア		Bio認証等	ピオディナミ
方角&標高	南向き 標高250m	土壌	粘土質	発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 スパッリエラ	熟成	ステンレスタンクで1年間熟成。	
		2015	750ml/12	MR2115-01 ¥2,700



## RED WINE

"Zahir" Rosso Piceno DOC

"ザーヒル"・ロッソ・ピチエーノ・DOC

有機栽培で育ったブドウの生命力を感じさせる、果実の風味豊かな味わい。

特徴	密集度は3,000本。発酵はステンレスタンクにて22~25°Cで20~25日間。軽くフィルターをかけて瓶詰め。				
味わい	杏やブルーベリーの香りに軽くローストしたコーヒー豆。スパイスと果実味が口の中で広がり、タンニンとのバランスで複雑な風味を感じさせる。				
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	ピオディナミ	
方角&標高	南西向き 標高250m	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンク20~25日間
樹齢&仕立て	平均樹齢8年 コルドーネ	熟成	ステンレスタンクとフランス産バリックで約3ヶ月熟成したものをブレンド。熟成1年~2年。		
JAN:	4933238063010	2014	750ml/12	MR1114-01	¥2,200



"Quattro Tempora" Rosso Piceno Superiore DOC

"クワットロ・テンポラ"・ロッソ・ピチエーノ・スベリオレ・DOC

フランス産バリック熟成により、ブドウ本来の力をさらに引き立てている。しっかりした渋味。

特徴	密集度は3,000本。発酵はステンレスタンクにて22~25°Cで25~30日間。新樽50%。軽くフィルターをかけて瓶詰め。				
味わい	チョコレートやカシスの香りに、ほんのりトリュフの香り。口当たりから活き活きとした果実味を感じ、力強いコクのある味わい。				
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	ピオディナミ	
方角&標高	南西向き 標高250m	土壌	粘土質 砂質	発酵	ステンレスタンク25~30日間
樹齢&仕立て	平均樹齢8年 コルドーネ	熟成	その後フランス産バリックにて1年間熟成。新樽50。瓶詰め3年~4年。		
JAN:		2013	750ml/12	MR1113-02	¥4,500



Lazio

Cantina di Montefiascone Soc. Coop.

Montefiascone

ラツィオ州

カンティーナ・ディ・モンテフィアスコネ協同組合

モンテフィアスコネ

モンテフィアスコネにある1956年設立の協同組合。厳しい基準の有機栽培を実行。

モンテフィアスコネにある1956年設立の協同組合。メンバーは959名。責任者はモンテフィアスコネの市長。厳しい基準のある有機栽培のブドウ栽培を行い、生産の増加と改良を行っています。醸造はポローニャの醸造家マルコ・パチフィチ氏が担当。瓶詰は低温殺菌法ではなくISO9002で推奨されている低温で無菌ボトルを使用する方法を採用。

## WHITE WINE

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC "San Flaviano"

エスト・エスト・エスト・ディ・モンテフィアスコネ・DOC・"サン・フラヴィアーノ"

クオリティーの高さは折り紙付。世界に名の通ったコスト・パフォーマンスに秀でる辛口白ワイン。

特徴	最新のプレス機を使い柔らかくジュースを抽出。発酵は18~22°Cに温度管理しながらステンレスタンクにて。				
味わい	薄い黄色を帯びた淡い麦わら色。爽やかなバジルの香りにフレッシュ感のある軽い口当たりの辛口。				
ブドウ品種	トレヴィアーノ・トスカノ65、マルヴァジア・ピアンカ20他		Bio認証等	—	
方角&標高	南 北向き	土壌	火山性土壌	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	マセラシオン・カルボニックによる発酵。ステンレスタンクで4か月間熟成。		
JAN:	80278276	2016	750ml/12	LZ2116-03	¥1,600
JAN:		2017	750ml/12	LZ2117-03	¥1,700



Lazio

Villa Simone di Piero Costantini

Monteporzio Catone

ラツィオ州

ヴィッラ・シモーネ・ディ・ピエロ・コスタンティーニ

モンテポルツィオ・カトーネ

フラスカーティの優良生産者の筆頭。この地方における古い品種の復活を試みている。

モンテフィアスコネにある1956年設立の協同組合。メンバーは959名。責任者はモンテフィアスコネの市長。厳しい基準のある有機栽培のブドウ栽培を行い、生産の増加と改良を行っています。醸造はポローニャの醸造家マルコ・パチフィチ氏が担当。瓶詰は低温殺菌法ではなくISO9002で推奨されている低温で無菌ボトルを使用する方法を採用。

## WHITE WINE

Frascati DOC Vigneto Filonardi

フラスカーティ・DOC・ヴィニエート・フィロナルディ

最高の区画フィロナルディから産まれるフラスカーティの最高級品。古来種をさらに進化させその個性を発揮させた一品。

特徴	植栽率4,000本/ha。90hl/ha。収温度管理17°C12日間の発酵。フィルターかけて瓶詰め。				
味わい	熟したリンゴやマンゴの香り。コクがあり深みのある味わい。				
ブドウ品種	マルヴァジア・デル・ラツィオ40、マルヴァジア・ディ・カンディア40、トレヴィアーノ10、グレケット10		Bio認証等	有機栽培	
方角&標高	南東向き	土壌	火山性土壌	発酵	ステンレスタンク12日間
樹齢&仕立て	グイヨ&棚仕立て	熟成	ステンレスタンクとバリック熟成した物を3%ブレンド。7か月間熟成。		
JAN:		2015	750ml/12	LZ2115-04	¥3,200



## RED WINE

Cesanese Del Piglio DOCG

チェザネーゼ・デル・ピーリオ・DOCG

DOCGに昇格したラツィオ州を代表する赤ワイン。

特徴	密植4,500本/ha。収穫したブドウはプレスして低温でキープ後、1週間発酵。瓶詰め前にマイナス2°Cで1週間。				
味わい	黒胡椒やブラックチェリーの香り。スパイシーな心地よいタンニンと熟した果実味。余韻にも甘さのあるタンニンが残ります。				
ブドウ品種	チェザネーゼ100(コムネ&ダッフィーネ)		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12日間
樹齢&仕立て	棚仕立て	熟成	マロラクティック発酵。ステンレスで6か月間熟成。		
JAN:	8027189001385	2015	750ml/12	LZ1115-01	¥2,700



## Syrah Lazio IGT

## シラー・ラツィオ・IGT

シラーの個性を感じながら火山性の土壌からくるボディーとのバランスが魅力的。



特徴	密植4,500本/ha。70hl/ha。9月初旬に収穫。短いマセラシオンの後、温度管理して発酵。果実味を高めます。		
味わい	程良いスパイシー感を伴ったブルーベリージャムやブルーにスミレの香り。熟した果実を感じる口当たりで渋味がアクセントになります。		
ブドウ品種	シラー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12日間
樹齢&仕立て	棚仕立て	熟成	マロラクティック発酵。ステンレスで6か月間熟成。

JAN: 2015 750ml/12 LZ1115-02 ¥2,600

## Abruzzo

## アブルツォ州

## Marchesi de Cordano

## マルケージ・デ・コルダノー

## Loreto Aprutino

## ロレート・アブルティノー

伝統的な土着の固有品種を大切に、国際品種にも挑戦している新進の造り手。

ペスケーラから27kmの所にあるカンティーナ。オリーブやブドウの樹が緑の丘に広がる風光明媚な所。アドリア海とグラン・サツソ山の間に位置します。2000年からこの地でオーナーはマルケージ・デ・コルダノー氏。ワイン造りに取り組んでいるのは若手のフランチェスコ・ドノフリオ氏と、彼を援助するワイン学の専門家ヴィットリオ・フェスタ氏です。畑のあるサンタ・カテリーナは可能性高い土地。海拔250~300m、19haのチョーク質の土壌で土着品種や優良な国際品種を選んで栽培しています。仕立てはアブルツォ州の伝統的なベルゴーラ。収穫は9月から始まります。経験豊かなスタッフが手作業で行い、3回の品質チェックをし、収穫後少なくとも1時間でセラーに届けます。白ブドウはベルトコンベアーで運ぶ際にドライアイスのスモークを振り掛けて冷却しながら酸化を防ぎます。その後タンクで4~6°Cで数時間落ち着かせた後約10°Cで発酵。赤ワインも伝統的な方法で、フルボディでベルベットの様な滑らかなタンニンのワインを造っています。

## WHITE WINE

## Aida Trebbiano D'Abruzzo DOP

## アイダ・トレブビアーノ・ダブルツォ・DOP

柑橘系の爽やかさと心地よいミネラル、ぼやけた印象になりがちな品種をキレのある味わいに。

特徴	1988年に植付された畑。温度管理されながらステンレスタンクにて10日間発酵。		
味わい	フレッシュな柑橘系の香りやレモンバームの香り。口当たりからミネラルと酸味でキレのある味わい。後味にアーモンド。		
ブドウ品種	トレブビアーノ・ダブルツォ、ココツョーラ		Bio認証等 ー
方角&標高	南東向き 標高262m	土壌 粘土質	発酵 ステンレスタンク10日間
樹齢&仕立て	テンドーネ	熟成	ステンレスタンクで熟成。

JAN: 4933238070087 2016 750ml/12 AZ2116-07 ¥2,300



## Brilla Cococciola Colline Pescaresi IGP

## ブリッラ・ココツョーラ・コッリーネ・ペスカレージ・IGP

トレブビアーノにブレンドされていたココツョーラ。再認識と共に評価の上ってきた土着品種。

特徴	1988年に植付された畑。密植率3,300本/ha。9月の下旬に収穫され温度管理されながらステンレスタンクにて10日間発酵。		
味わい	ライムやマスカットやアカシアの花の香り。華やかな香りとフルーティーな酸味で親しみやすく、飲みやすい。		
ブドウ品種	ココツョーラ100		Bio認証等 ー
方角&標高	南東 東向き 標高280m	土壌 粘土質	発酵 ステンレスタンク10日間
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熟成。

JAN: 4933238065908 2015 750ml/12 AZ2115-08 ¥2,400



## RED WINE

## Aida Montepulciano d'Abruzzo DOP

## アイダ・モンテプルチアーノ・ダブルツォ・DOP

充実した飲みごたえと滑らかなタンニンで、甘美な味わい。1985年に植付された畑。

特徴	10月の10~20日で収穫されたブドウは7~10日間ルモンタージュしながらスキンコンタクト。		
味わい	カカオパウダーやカシスの香りにスパイスの香り。しっかりした口当たりで熟した果実味と丸みを帯びたタンニンのバランス。		
ブドウ品種	モンテプルチアーノ・ダブルツォ100		Bio認証等 ー
方角&標高	南東向き 標高278m	土壌 粘土質	発酵 ステンレスタンク7~10日間
樹齢&仕立て	テンドーネ	熟成	発酵後ステンレスと25hlの樽で熟成。

JAN: 4933238070070 2015 750ml/12 AZ1115-06 ¥2,300



## Santinumi Montepulciano d'Abruzzo DOP

## サンティヌーミ・モンテプルチアーノ・ダブルツォ・DOP

彼らを有名にしたワイン。WS92点。モンテプルチアーノの特長を生かしたヘビー一級。

特徴	1978年に植付された畑。植栽率は1,660本/ha。11月の5~10日で収穫されたブドウは7~10日間ルモンタージュしながらスキンコンタクト。		
味わい	純度の高いチョコレートやワイルドベリーやアメリカンチェリーの香り。口当たりからしっかりしていて、豊富なタンニンと豊かなボディ。全体的に滑らかな味わい。		
ブドウ品種	モンテプルチアーノ・ダブルツォ100		Bio認証等 ー
方角&標高	南東向き 標高306m	土壌 粘土質	発酵 大樽7~10日日間
樹齢&仕立て	テンドーネ	熟成	25hlの樽で1年間、バリックで1年間熟成。その後ボトルで12か月間熟成。

JAN: 4933238069142 2010 750ml/6 AZ1110-07A ¥6,000





Puglia

D'Alfonso Del Sordo

San Severo

プーリア州

ダルフォンソ・デル・ソルド

サン・セヴェーロ

フォッジャ大学のルイジ・モイオ教授の提唱する伝統的な手法を守りながら、品種の特長を表現することを第一に考えている生産者。

19世紀半ば、アントニオ・デル・ソルド男爵は所有地の中からサン・セヴェーロとルチエラをブドウ畑にして、同時にルドヴィコ・ダル・ソルド氏がブドウの樹を選び植えました。その血統は今も続き1993年から ジアンフェリーチェ & チェレステ・ダルフォンソ夫妻によって運営されています。90haの畑を所有。ECOSOSTENIBILEで畑を管理。【有機栽培に近い方法。問題のあったときにだけ最小限の農薬を使う】仕立てはコルドーネ・スベロナートとグイヨの併用です。南向きの斜面で土壌は粘土と石灰石、海拔80mに位置。2001年より南イタリアのワイン関係者では知らない人はいないフォッジャ大学のブドウ栽培、醸造学の権威、ルイジ・モイオ教授の提唱する伝統的な手法を守りながら、品種の特長を表現することを第一に考えています。

## WHITE WINE

Bombino Bianco Catapanus Puglia IGT

ボンビーノ・ピアンコ・カタパヌス・プグリア・IGT

ボンビーノらしいトロピカルフルーツの心地良い果実味が前面に出た飲み口優しい辛口。

特徴	早いうちに剪定を行い、よく熟したブドウを選摘み。発酵は温度コントロールされたステンレスタンク。自社の培養酵母を使用。				
味わい	パイナップルやバナナを思わせるフレッシュな辛口。				
ブドウ品種	ボンビーノ・ピアンコ100		Bio認証等	HVE(高度に環境に配慮した栽培)	
方角&標高	北西向き 標高50m	土壌	粘土石灰質土壌	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	ステンレスタンクで熟成。	
JAN:	4933238065144	2015	750ml/12	PL2115-04	¥2,200



## RED WINE

Casteldrione Daunia IGT

カステルドリオーネ・ダウニア・IGT

コスト・パフォーマンス抜群で評価も上向き。力強さと豊かなアロマを兼ね備えたネーロ・ディ・トロイア種100%。

特徴	樹齢25年。3000本/haの植樹。60hlのポットにて6ヶ月熟成。ボトルで3か月間熟成。				
味わい	スパイシーでバランスの良いワイン。				
ブドウ品種	ネーロ・ディ・トロイア100		Bio認証等	HVE(高度に環境に配慮した栽培)	
方角&標高	北西向き 標高80m	土壌	粘土や砂、石灰	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢25年 グイヨ		熟成	60hlのポットにて6ヶ月熟成。	
JAN:	4933238069715	2014	750ml/12	PL1114-05	¥2,200



Puglia

Cantina Sociale Cooperativa VECCHIA TORRE

Leverano

プーリア州

ヴェッキア・トルレ協同組合

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。

特徴	密集度は5,000本/h、仕立ては、手作業にて収穫25~27℃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	プリミティーボ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パリックにて3ヶ月熟成。パリックのローストは中程度。	
JAN:	8013519000142	2014	750ml/12	PL1114-01	¥2,000



Salice Salentino DOC

サリーチェ・サレンティーノ・DOC

ブドウの持つ個性的なスパイシーさが、伸びやかな果実のエlegantさと絶妙に混じりあう味わい。

特徴	仕立てはコントロスパリエラ。手作業にて収穫25~26℃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	干しプルーンや熟したフルーツにスパイス。ドライでしっかりとしたミディアムからフルボディ。				
ブドウ品種	ネグロ・アマーロ主体		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7~8日間
樹齢&仕立て	樹齢35~40年 ゴブレ&コルドーネ		熟成	50hlのポットとフランスのアリエ産のパリックにて6ヶ月熟成。パリックのローストは中程度。	
JAN:	8013519000166	2013	750ml/12	PL1113-02	¥2,100
JAN:	8013519000166	2014	750ml/12	PL1114-02	¥2,100



## Campania

カンパーニア州

## Cantina dei Monaci

カンティーナ・ディ・モナチ

## Santa Paolina

サンタ・パロリナ

かつてモノコ(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(モノコさんの醸造所という意味)の名前の由来は彼らがモノコ(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	ステンレスタックのみで発酵とマロ。熟成もステンレスタックで。			
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・ディ・トゥーフォ100		Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高400m	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	樹齢19年 グイヨ	熟成	ステンレスタックで4か月間。	
JAN:	4933238063997	2013	750ml/12	CM2113-02 ¥2,900



## Fiano di Avellino DOCG

## フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ・DOCG

モナチの評価を2分する魅力的なフィアーノ。トロピカルで厚みのある味わい。

特徴	植樹率3,000本/ha。収量70hl/ha。温度コントロールして発酵。1ヶ月津に漬けたあと4ヶ月ステンレスタックにて熟成。			
味わい	白い花やメロン、ミネラルやナッツの香り。質の良い酸味と厚み。フルーティさもあがりながらミネラル感もある、厚みのあるしっかりした辛口。			
ブドウ品種	フィアーノ100		Bio認証等	—
方角&標高	標高500m	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタックで4か月間。	
JAN:	4933238063997	2013	750ml/12	CM2113-03 ¥3,000



## RED WINE

## Santa Lucia Aglianico Campania IGT

## サンタ・ルチア・アリアーニコ・カンパーニア・IGT

スパイシーでしっかりとした渋味が心地よく果実味と調和します。

特徴	水はけの良い粘土石灰質。植樹率3,500本/ha。温度コントロールしながらステンレスタックにて発酵。			
味わい	黒胡椒やブルー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	—
方角&標高	標高450m	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	バリックにて18~24ヶ月間の熟成	
JAN:	4933238067537	2012	750ml/12	CM1112-06 ¥3,000
JAN:		2013	750ml/12	CM1113-06 ¥3,000



## Taurasi Monaco Rosso DOCG

## タウラーズ・モナコ・ロッソ・DOCG

10年の熟成によりクラシックな造りの良さを満喫できます。

特徴	植樹率3,000本/ha。木樽で12日間発酵。温度は最大30~32℃。バリックにて18~20ヶ月間の熟成。			
味わい	黒胡椒やブルー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	—
方角&標高	標高550m	土壌	砂質と粘土質	発酵
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。	
JAN:	4933238066219	2008	750ml/6	CM1108-07A ¥5,500



## Calabria

カラブリア州

## Az. Agr. Odoardi

アゼンダ・アグリコラ・オドアルディ

## Nocera Terinese

ノチェラ・テリネーゼ

コストパフォーマンスの高いワインを生み出すエノログのフィリッポ・バッカラーロ氏を醸造家に迎え、ますます好調な造り手。

ノチェラ・テリネーゼは紀元前4,500年から続く歴史ある大変古い産地。サヴートに55ha、スカヴィーニャに40ha、全体で95haの畑を所有。1994年から改革が始まり、品質改良を進め、土地ミクロクリマや土着品種の特徴を生かしたワイン作りを目指すようになりました。エノログは以前はフィリッポ・バッカラーロ氏。サヴートの60%、スカヴィーニャの100%を所有。植付けの割合は、10,000PLANTS/ha。1本の木で1kgのブドウを造る様に、実や葉を調整します。土壌は砂や砂利質。問題が発生した時のリスクヘッジとしてコルクは4種類を使用。夏は暑く、外気は40度になりますが、カンティーナ内は18℃に保ちます。

## RED WINE

## Terra Damia Calabria IGT Rosso

## テッラ・ダムィア・カラブリア・IGT・ロッソ

新しいコンセプトによる南イタリアらしいスケール感のあるワイン。

特徴	4つの異なる畑のブドウをブレンド。ステンレスタックにて発酵。フィルターはかけない。			
味わい	ミントやトロピカル南国のフルーツに、ザクロや丁子の香り。アタックから濃厚な果実味とスパイス。スイートタンニンの長い余韻。			
ブドウ品種	ガリヨッポ、マリオッコ・ネレッコ・カップッチョ、グレーコ・ネーロ		Bio認証等	—
方角&標高	南東向き 標高250m	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	コルドーネ&グイヨ	熟成	ステンレスタックとバリックにて熟成。	
JAN:	8005501679023	2014	750ml/12	CB1114-08 ¥2,800



## Odoardi GB Calabria IGT Rosso

## オドアルディ・GB・カラーブリア・ロッソ

ワインスペクテイター誌において2009年から連続5年イタリアワインベスト100に選ばれたトップ・ブランド。

特徴	植付率10000本/ha 収穫量60hl/ha。Veronelli 2018において2014年が三ツ星を獲得。				
味わい	ダークチョコレートや焦がした樽に干しプルーンの香り。濃厚で濃密。熟したフルーツやドライフルーツを思わせる果実味とスイートタンニン。豊富な赤ワイン。				
ブドウ品種	ガリヨッポ、マリオッコ・ネレッコ・カップツチョ、グレーコ・ネーロ	Bio認証等	—		
方角&標高	南東向き 標高250m	土壌	砂利 粘土石灰質	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	ステンレスタンクとバリックで12か月熟成。		
JAN:	8005501679016	2014	750ml/6	CB1114-09A	¥6,000



## Sardegna

## サルデーニャ州

## Cantina TREXENTA

## カンティーナ・トレクセンタ

## Senorbi

## セノルビー

ガンペロ・ロッソ誌に於いてコストパフォーマンスの良い造り手に選ばれた生産者協同組合。

昔ながらの自然に囲まれ、花が咲き乱れるサルデーニャ島で、23の生産者が集まり、1956年に生産者協同組合がスタートしました。12の丘で伝統的な栽培方法を用いて、今日では350haのサルデーニャ独特の多彩な土壌で個性的なワインを生産しています。仕立てはグイヨとアルベレッコでマイクロクリマに恵まれた畑で生産しています。この島はいつも強い風が吹いているので汚染が少なく化学肥料や農薬の必要がほとんどありません。醸造所から離れた畑でもオフィスに居ながら日照量や雨量などを確認する事が出来ます。収穫したブドウも温度管理をしっかりして低温をキープすることにより、本来持っている特長的な香りを十分発揮する事が出来るようにしています。

## WHITE WINE

## Nuragus di Cagliari DOC "Tenute San Mauro"

## ヌラガス・ディ・カリアリ・DOC・"テヌーテ・サン・マウロ"

ヌラガスは古代フェニキア人がサルデーニャに持ち込んだ古来から実りの良いブドウ。飲んで美味しいわかり易い土着品種。

特徴	テヌーテ・サン・マウロの畑は標高300mで、最も条件の良い所。植付密度は4000本/ha。収量は90hl/ha。				
味わい	青リンゴやシトラスの香り。フルーティーで爽やかな飲み口の辛口。				
ブドウ品種	ヌラガス100	Bio認証等	—		
方角&標高	標高300m	土壌	混合粘土質	発酵	ステンレスタンク10日間
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	ステンレスタンクで熟成。		
JAN:	8001332000401	2016	750ml/12	SA2116-04	¥1,900



## Vermentino di Sardegna DOC Contissa

## ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ・DOC・コンティッサ

飲んで美味しい、分かり易い土着品種。シトラスの香りが中心のすっきり飲める辛口。

特徴	密植は5,000本/ha。収穫後低温でマセラシオン、その後大変ソフトにプレス18~20°Cにて10日間発酵。ボトリング1ヶ月後出荷。				
味わい	白い花や青リンゴにミントの香り。爽やかな柑橘系の酸味とミネラル、フレッシュな飲み口で余韻に残るナッツが印象的。				
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ90、他10	Bio認証等	—		
方角&標高	標高400m	土壌	砂質と粘土質	発酵	ステンレスタンク12日間
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	ステンレスタンクで1か月間。		
JAN:	8001332006014	2016	750ml/12	SA2116-06	¥2,500



## RED WINE

## Monica di Sardegna "Duca di Mandas" DOC

## モニカ・ディ・サルデーニャ・"ドゥカ・ディ・マンダス"・DOC

土着品種のみを使用。温度により表情が変わる、多彩な魅力に溢れた使い勝手の良いレストラン・ワイン。

特徴	条件の良い丘にある畑。植付密度は6,000本/ha。収量は70hl/ha。主に若樹から収穫。				
味わい	スパイシーさにハーブの香りとフレッシュな果実味。きれいな酸味と程良い渋味が特徴的で、地元では魚料理と楽しんだりします。				
ブドウ品種	モニカ85、カナイオーロ、パスカーレ・ディ・カリアリ他	Bio認証等	—		
方角&標高	標高450m	土壌	混合粘土質	発酵	ステンレスタンク12日間
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	木樽にて熟成。		
JAN:	8001332000500	2014	750ml/12	SA1114-04N	¥2,100



## Cannonau di Sardegna DOC Baione

## カンノウ・ディ・サルデーニャ・DOC・バイオーネ

グルナッシュのイタリア版、熟した果実味と複雑なスパイスの香りで、独自の個性を発揮。

特徴	植栽率は5,000本/ha。収穫後ブドウをセレクト。マセラシオンしながら18~20°Cにて発酵。				
味わい	バナナや干しプルーンにブルーベリー。スパイシーな口当たりで柔らかく果実味が広がり後味に渋味と旨味が残ります。				
ブドウ品種	カンノウ95、他5	Bio認証等	—		
方角&標高	標高500m	土壌	石灰質 粘土質	発酵	ステンレスタンク10日間
樹齢&仕立て	コルドーネ	熟成	フランス産バリックにて1年間熟成。ボトリング6ヶ月後出荷。		
JAN:	8001332006052	2013	750ml/12	SA1113-06	¥2,700





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・クリスティーナ・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。オーナーは元フェラーリのF1ドライバー、パオロ・マルツォット氏。引退後はワインのビジネスで長年活躍してきました。畑は2つあり、シチリアの北にあるサンタ・クリスティーナ・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°C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。エノロゴはマルコ・ベルナベイ氏。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。

## WHITE WINE

## Insolia “Y” IGT Sicilia

## インツォリア・“Y”・IGT・シチリア

拡張中の樹齢の若い樹のブドウを使用した新シリーズ。品種の特長がきちんと表現されている。

特徴	シチリアの北西、サンタ・クリスティーナ・ジェラにある畑。ステンレスタンクにて16°Cの低温にて18日間発酵。				
味わい	トロピカルフルーツやメロンや桃の香り。フルーティーで後味にミネラル感。魚や野菜料理に合わせ易い。				
ブドウ品種	インツォリア100		Bio認証等	ピオディナミ	
方角&標高	標高650m	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンク18日間
樹齢&仕立て	平均樹齢7年	コルドーネ	熟成	ステンレスタンクで滓のまま3ヶ月熟成。	
JAN:	8032679444214	2016	750ml/12	SI2116-03	¥2,300



## Ficiligno IGT Sicilia

## フィチリーニョ・IGT・シチリア

ヴィオニエはフランス人のオーナー夫人が母国から持ち込んだ苗木。イタリア種との見事なマリアージュ。

特徴	収量は50hl/ha。フィチリーニョは地元の小石の名前。収穫を6回に分け、早めの収穫の物からは酸を。遅めの収穫の物から糖分を得る。				
味わい	柑橘系やトロピカルフルーツの香りにハツラツとした酸味とミネラル感。安定した辛口。				
ブドウ品種	インツォリア50、ヴィオニエ50		Bio認証等	ピオディナミ	
方角&標高	標高650m	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンク30日間
樹齢&仕立て	コルドーネ&グイヨ	熟成	ステンレスタンクにて7か月間。		
JAN:	8032679444177	2015	750ml/12	SI2115-01N	¥2,500



## Ginolfo IGT Sicilia

## ジノルフォ・IGT・シチリア

クワットロ・グラッポリを獲得。トロピカルな香りで力強い辛口。

特徴	名前は火山性の石に由来。収量は40hl/haの低収量。慎重にブドウの選定を行う。				
味わい	アプリコットや白い花、トロピカルな香りで力強い辛口。				
ブドウ品種	ヴィオニエ100		Bio認証等	ピオディナミ	
方角&標高	標高650m	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンク30日間
樹齢&仕立て	コルドーネ&グイヨ	熟成	30%新アリエ産バリック70%ステンレスタンクで9か月間熟成。		
JAN:	8032679443132	2012	750ml/12	SI2112-02	¥4,200



## RED WINE

## Nero d'Avola “Y” IGT Sicilia

## ネーロ・ダーヴォラ・“Y”・IGT・シチリア

拡張中の樹齢の若い樹のブドウを使用した新シリーズ。品種の特長がきちんと表現されている。

特徴	パロニの畑。パンチング・ダウンやボンピング・オーバーをしながら発酵。				
味わい	カシスや黒胡椒の香りにドライフラワーの香り。酸味とミネラル感の後から出てくる果実味ときめ細かい洗みのバランスが秀逸。				
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ100		Bio認証等	ピオディナミ	
方角&標高	南東向き 標高50m	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンク12日間
樹齢&仕立て	コルドーネ&グイヨ	熟成	ステンレスタンクにて熟成。セラーでトータル18か月。		
JAN:	8032679444269	2014	750ml/12	SI1114-04V	¥2,400
JAN:	8032679444269	2015	750ml/12	SI1115-04	¥2,400



## Ramione IGT Sicilia

## ラミオーネ・IGT・シチリア

2016年度版ガンペロ・ロッソで2013年がトレ・ピッキエーリ。

特徴	ネーロ・ダーヴォラは低地で、メルローは高地で栽培。収量は50hl/ha。グリーンハーベストを行なう。9~10月頃収穫。				
味わい	濃厚かつスパイシーな香りと複雑味のあるバランスの良い味わい。				
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ50、メルロー50		Bio認証等	ピオディナミ	
方角&標高	南東向き 標高50~650m	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	コルドーネ&グイヨ	熟成	ネロ・ダーヴォラ12ヶ月熟成(新樽) メルロー12ヶ月熟成。(古樽)		
JAN:	8032679443958	2013	750ml/12	SI1113-01	¥3,500



## Salici IGT Sicilia

## サリーチ・IGT・シチリア

メルローの滑らかさとシチリアの個性的な土壌の融合。

特徴	仕立てはコルドーネ・スペロナート。収量は45hl/ha。ポトウーラ・ヴェルデを行なう。				
味わい	干しブルーベリーやカカオにスパイス。コクがあり、きめ細かなタンニンを持ち飲みごたえのあるワイン。				
ブドウ品種	メルロー100			Bio認証等	バイオダイナミ
方角&標高	南東向き 標高50m	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	コルドーネ&グイヨ	熟成	アリエ産の新バリックにて14ヶ月熟成。		
JAN:	8032679443170	2011	750ml/12	SI1111-02	¥4,200



## Sicilia

シチリア州

## Tornatore

トルナトーレ

## Castiglione de Sicilia

カスティリオーネ・デ・シチリア

近年頭角を現したエトナの老舗カンティーナ。エトナの個性と土着品種にこだわっています。

1865年からブドウの生産を行っている。1910年にエトナ山の標高1,000mの北側の斜面に2haの畑を購入したのがきっかけで進出しました。同じ時期にオイル工場も建設して、カンティーナも伝統を守りながら近代化を進めてきました。現在はカスティリオーネ・デ・シチリアに60haの畑を所有しています。その内46haがブドウ畑、8haオリーブ畑です。標高は550~700m。黒ブドウは樹齢5~30年。白ブドウは5年です。植付率は6,000本/ha。コルドーネ・スペロナートにて仕立て。土着品種を栽培しています。土壌はエトナの特長である火山性。エノロゴはピンチャンツォ・バンビーナ氏。マイクロクリマを最大限生かしたワイン造りを行っています。

## WHITE WINE

## Etna Bianco DOC

## エトナ・ビアンコ・DOC

エトナ山の北側の斜面にある畑。エトナの特長的なミネラル感と果実味を感じる

特徴	10月20日頃に収穫。ソフトにプレスした後低温で保管。その後15~16℃にて発酵。				
味わい	グレープフルーツや白桃にミントの香り。味わいはミネラルとドライ感のある酸味。ハーブティーの様な後味が特徴的。				
ブドウ品種	カリカンテ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	70hl/ha	土壌	火山性土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	コルドーネ・スペロナート	熟成	滓に漬けたまま3ヶ月間熟成。その後セメントタンクにて4~6ヶ月間熟成。		
JAN:	8056370560127	2016	750ml/12	SI2116-05	¥2,800



## Pietrarizzo Etna Bianco DOC

## ピエトラリッツォ・エトナ・ビアンコ・DOC

ピエトラリッツォの区画のワイン。品の良い樽香がデリケートに味わいに溶け込んでいます。

特徴	10月20日頃に収穫。ソフトにプレスした後低温で保管。その後50hlの木樽にて15~16℃で発酵。				
味わい	南国のフルーツやグレープフルーツやシナモンの香り。ミネラルを感じながらハーブや桃缶の様な味わい。				
ブドウ品種	カリカンテ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	60hl/ha	土壌	火山性土壌	発酵	50hl木樽
樹齢&仕立て	コルドーネ・スペロナート	熟成	滓に漬けたまま5ヶ月間熟成。その後5ヶ月間木樽にて熟成。		
JAN:	8056370560141	2016	750ml/6	SI2116-06A	¥3,900



## RED WINE

## Etna Rosso DOC

## エトナ・ロッソ

エトナ山の北側の斜面にある畑。エレガントな果実味が特徴的な渋味が旨みへと変化していく。

特徴	10月下旬に収穫。なるべく潰さないようにセメントタンクに入れます。10~12日22~25℃にてマセラシオンしながら発酵。				
味わい	輝きのある紫がかつたルビー色。イチゴのタルトやアメリカンチェリーの香りとスパイス。エレガントさをまとった果実の酸味と乾いたタンニン。				
ブドウ品種	ネレッロ・マスカレーゼ97、ネレッロ・カプッチョ3			Bio認証等	—
方角&標高	70hl/ha	土壌	火山性土壌	発酵	セメントタンク10~12日間
樹齢&仕立て	コルドーネ・スペロナート	熟成	1年間ボッテにて熟成。瓶熟は3ヶ月。		
JAN:	8056370560110	2015	750ml/12	SI1115-05	¥2,900



## Molise

モリーゼ州

## Cantina San Zenone

カンティーナ・サン・ツェノーネ

## Montenero di Bisaccia

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か月間熟成。		
JAN:	4933238069173	2016	750ml/12	MO2116-02	¥1,800



## ROSE 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。

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°Cにて発酵。収穫は10月。			
味わい	イチゴや森の果実、チェリーのよう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
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	ステンレスタンク5か月間熟成。	

JAN: 8051764650248

2016

750ml/12

MO3116-01N

¥1,800



## RED WINE

## Molise Rosso DOC

## モリーゼ・ロッシ・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。

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	1時間前の抜栓により、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
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か月間熟成。	

JAN: 8051764650446

2015

750ml/12

MO115-01

¥1,800



## Molise Cabernet Sauvignon DOC

## モリーゼ・カベルネ・ソーヴィニヨン・DOC

しっかりした口当たりと構成。スパイシーさとベリー系の香りたっぷりで南のカベルネらしいスケール感。

特徴	南東向きの畑。手作業で収穫後ステンレスタンクで8日間発酵。			
味わい	しっかりした口当たりと構成。スパイシーさとベリー系の香りたっぷりで南のカベルネらしいスケール感。			
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100		Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南東向き	土壌	粘土質	発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢10年 テンドーネ	熟成	ステンレスタンクで8か月間熟成。	

JAN: 8051764650484

2014

750ml/12

MO1114-02

¥1,800

JAN:

2015

750ml/12

MO1115-02

¥1,800

