

LISTA DEI VINI

ワインカタログ 2020 - 2021 Vol.50



FOODLINER LIMITED



LISTA DEI VINI

フードライナー ワインカタログ
2020 - 2021 Vol.50

VALLE D'AOSTA ヴァッレ・ダオスタ州	
MAISON ALSELMET メゾン アンセルメ	1

PIEMONTE ピエモンテ州	
VIETTI ヴィエッティ	3
ENZO BOGLIETTI エンツォ ボリエッティ	5
PELISSERO ペリッセロ	6
MOCCAGATTA モッカガッタ	7
BRAIDA ブライダ	9
FRATELLI GIACOSA フラテッリ ジャコーザ	11
CASCINA CHICCO カッシーナ キッコ	12
PICO MACCARIO ピコ マッカリオ	13
ORSOLANI オルゾラーニ	14
VILLA SPARINA ヴィッラ スパリーナ	15
COCCHI コッキ	16

LIGURIA リグーリア州	
POGGIO DEI GORLERI ポッジョ デイ ゴルレリ	17

LOMBARDIA ロンバルディア州	
CA'DEL BOSCO カ デル ボスコ	18
CÀ MAIOL カ マイオル	21

EMILIA ROMAGNA エミリア・ロマーニャ州	
MANICARDI マニカルディ	22
MONTE DELLE VIGNE モンテ デッレ ヴィーニエ	23

TRENTINO ALTO ADIGE トレンティーノ・アルト・アディジェ州	
KETTMEIR ケットマイヤー	24

VENETO ヴェネト州	
CARPENÈ MALVOLTI カルペネ マルヴォルティ	26
MONTE DEL FRÀ モンテ デル フラ	27
PIEROPAN ピエロパン	29
VIVIANI ヴィヴィアーニ	31
LA GIUVA ラ ジュウヴァ	32
LOREDAN GASPARINI ロレダン ガスパーニ	33
TORRESELLA トッレゼッラ	34
PRIMATERRA プリマテッラ	36

FRIULI VENEZIA GIULIA フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州	
RONCO BLANCHIS ロンコ ブランキス	37
LIS NERIS リス ネリス	38

TOSCANA トスカーナ州	
BARONE RICASOLI バローネ リカーゾリ	40
QUERCIABELLA クエルチャベッラ	43
FALCHINI ファルキーニ	44
TENIMENTI D'ALESSANDRO テニメンティ ダレッサンドロ	45
COL D'ORCIA コル ドルチャ	46

MARCHE マルケ州	
GAROFOLI ガロフォリ	48

UMBRIA ウンブリア州	
LA CARRAIA ラ カッライア	50
BIGI ビジ	51

ABRUZZO アブルッツォ州	
COLLEFRISIO コッレフリージオ	52
VINI DEL MORO ヴィーニ デル モーロ	53

LAZIO ラツィオ州	
POGGIO LE VOLPI ポッジョ レ ヴォルピ	54

CAMPANIA カンパーニア州	
MONTEVETRANO モンテヴェトラノ	56
I PENTRI イ ペントゥリ	57
PIETRATORCIA ピエトラトルチャ	58
FEDERICIANE フェデリチャーネ	59

BASILICATA バジリカータ州	
PATERNOSTER パテルノステル	60

PUGLIA プーリア州	
BOTROMAGNO ボトロマーニョ	61
MASCA DEL TACCO マスカデルタッコ	62

SICILIA シチリア州	
CUSUMANO クズマーノ	63
ALTA MORA アルタモーラ	66
TERRE NERE テッレ ネーレ	67
PELLEGRINO ペッレグリーノ	69

SARDEGNA サルデーニャ州	
PALA パーラ	72
SANTA MARIA LA PALMA サンタ マリア ラ パルマ	73

MEZZA BOTTIGLIA ハーフボトル	
MEZZA BOTTIGLIA ハーフボトル	74

GRAPPA グラッパ	
NARDINI ナルディーニ	75
BERTA ベルタ	76
POLI ポーリ	79
BRAIDA ブライダ	81
LOREDAN GASPARINI ロレダン ガスパーニ	81
BARONE RICASOLI バローネ リカーゾリ	81
COL D'ORCIA コル ドルチャ	81
CUSUMANO クズマーノ	81

ITALIAN WHISKY イタリアンウイスキー	
PUNI プーニ	82

LIQUORE リキュール	
PALLINI パッリーニ	83
TOSCHI トスキ	83
LIMONCELLO DI CAPRI リモンチェッロ ディ カプリ	84
PELLEGRINO ペッレグリーノ	84
STREGA スレガ	84
MONTENEGRO モンテネグロ	84
RAU ラウ	84

BIRRA ビール	
BIRRA MESSINA ビッラ メッシーナ	85
BIRRA ANTONIANA ビッラ アントニアナ	85

BEVANDE ソフトドリンク	
MACARIO マカリオ<ソーダ>	86
CAMPO DEI FIORI カンポ デイ フィオーリ<ブラッド・オレンジジュース>	86

BICCHIERE ワイングラス	
SPIEGELAU シュピゲラウ	87

在庫の状況、最新のヴィンテージに関しましてはお問合せください。
実際のラベル、デザインは変更となる場合がございます。予めご了承ください。

【ワインのオリ（浮遊物）について】
ワインは農産品です。従ってビンに微量のオリが発生している場合がございます。
この正体はワインの熟成途中で混み成分であるタンニンやポリフェノール・酒石などが結晶化したもので、ブドウ果汁由来のもので、全く人体に影響を及ぼすものではないのでご安心ください。オリが見られるワインは飲む数日前からボトルを立て、ワインを注ぐ時にオリが舞い上がらないようにしっかりと底に沈めて頂くことをおすすめします。



Like us on:
facebook.

Maison Anselmet

アンセルメ

所在地：ヴァッレ・ダオスタ州ヴィルヌーヴ

醸造家：Beppe Caviola



ヴァッレ・ダオスタはイタリアに5つある特別自治州のひとつであり、面積、人口共にイタリア最少の州です。フランスやスイスと境を接するフランス語圏の地域でイタリア語とともにフランス語が公用語になっているため、アンセルメ社のワインにもイタリアワインでありながらフランス語の名前がついています。アルプス山中に位置し北にモンブランやマッターホルン、モンテ・ローザといった高峰が連なる、古来からアルプス越えの要衝です。

面積の5%のみが平地という山国ヴァッレ・ダオスタ州におけるブドウ栽培は決してたやすいものではなく、ブドウ畑は実に海拔800~1200mの高地にあります。そのような厳しい環境下、近年特に注目を集めているのがジョルジョ・アンセルメです。彼は父親から譲り受けたわずか3ヘクタールのブドウ畑から、凝縮感のある酸の効いた力強いワインを生産しており、非常に高い評価を受けています。



LA TOUCHE Blanc ラ トゥーシュ



タイプ：白
 品種：シャルドネ、シャンパーヴ・ミュスカ、ミュラー・トゥルカウ、ピノ・グリ、ゲヴールトラミナー
 熟成：ステンレスタンク（バトナージュを行いながら）
 標高700~900mに位置する6つの区画より。温度管理されたステンレスタンクで8日間かけてアルコール発酵、そのまま熟成。黄色がかった淡い麦わら色。モスカートのほのかに感じるフレッシュで果実味溢れる心地よい香り。花や果実の風味を伴うフレッシュさと程よい酸が特徴で調和の取れた味わい。年間総生産本数9000~10000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001305	130	¥2,500	NV

Chambave Muscat Vallée d' Aoste DOC シャンパーヴ ミュスカ



タイプ：白
 品種：シャンパーヴ・ミュスカ100%
 熟成：ステンレスタンク（バトナージュを行いながら）
 標高650~700m、石灰-砂礫土壌の畑、コルドーネ・スペロナート仕立て。植密度8500本/ヘクタール。17~19度に温度管理したステンレスタンクで15日間発酵、3~4ヶ月間寝かせてから瓶詰め。年間総生産本数9500~10000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001213	121	¥3,200	2018

Chardonnay Vallée d' Aoste DOC シャルドネ



タイプ：白
 品種：シャルドネ100%
 熟成：ステンレスタンク（バトナージュを行いながら）
 標高700m石灰-砂礫土壌の畑、コルドーネ・スペロナート仕立て。植密度9500本/ヘクタール。17~18度に温度管理したステンレスタンクで10~15日間発酵、3~4ヶ月間寝かせてから瓶詰め。初リリース1992年。年間総生産本数3000~3500本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001145	114	¥3,400	2018

Chardonnay Barricato Vallée d' Aoste DOC シャルドネ バリカート



タイプ：白
 品種：シャルドネ100%
 熟成：フランス産バリック（新樽30%）で6~9ヶ月間
 標高750~800m堆石地の畑、ギュイヨー仕立て。植密度10000本/ヘクタール。20~24度に温度管理したステンレスタンクで15~20日間発酵、バリックに移し変え、9~10ヶ月間熟成して瓶詰め。初リリース1993年。年間総生産本数3500~4000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001244	124	¥6,000	2017

Pinot Gris Vallée d' Aoste DOC

ピノグリ



タイプ：白
 品種：ピノ・グリ100%
 熟成：ステンレスタンク（バトナージュを行いながら）

標高750～800m砂礫土壌の畑、ギュイヨー仕立て。植密度9000本/ヘクタール。18～20度に温度管理したステンレスタンクで10～15日間発酵。約3～4ヶ月間寝かせてから瓶詰め。初リリース2000年。年間総生産本数3000～3500本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001121	112	¥3,400	2019

NIX NIVIS Vin Blanc

ニックス ニヴィス リースリング



タイプ：白
 品種：リースリング100%
 熟成：ステンレスタンク（バトナージュを行いながら）

標高700m砂質・氷堆石土壌の畑。コルドン仕立て。植密度10000本/ヘクタール。20～24度に温度管理したステンレスタンクで10日間発酵。熟成も同じくステンレスでシュルリーの状態でバトナージュを繰り返しながら行う。年間総生産8000～9000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001336	133	¥3,800	NV

Pinot Noir Tradition Vallée d' Aoste DOC

ピノノワール トラディション



タイプ：赤
 品種：ピノ・ノワール100%
 熟成：フランス産バリック（新樽30%）で10ヶ月間

標高800m砂礫土壌の畑。澄んだ輝くような赤色。赤い果実、チェリーやラズベリーを思わせるアロマ。エレガント、複雑でありながら決して平凡ではない。バランスの取れたタンニンと発展するミネラル感。フレッシュさが口中で長く続く。年間総生産本数3000～4000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001183	118	¥5,000	2018

TORRETTE Superieur Vallée d' Aoste DOC

トルレット スーペリオール



タイプ：赤
 品種：プティ・ルージュ70%、フーミン25%、コルナリン5%
 熟成：フランス産バリック（新樽5%）

標高750～900m砂礫土壌の畑。フランス産バリックで熟成。コルドン仕立て。ルビーレッド色。野生のバラの香りが熟成を経るうちにアーモンド香を帯びてくる。ほど良いボディでピロードのような口当たり。ほろ苦さとバリックからくる優しい木の香りが融合した風味。年間総生産本数15000～18000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001343	134	¥3,900	2017

SEMEL PATER Vallée d' Aoste DOC

セメル パテル ピノノワール



タイプ：赤
 品種：ピノ・ノワール100%
 熟成：フランス産バリック（50%新樽）で18ヶ月間

標高800m、砂質の氷堆積土壌の畑。コルドーネ・スベロナート仕立て。植密度10000本/ha。輝きを帯びた澄んだ赤色。赤い果実の香りが前面に、またサクランボや木いちごが全体に拡がる。ミネラル豊かでフレッシュな口当たりが上品で、複雑味のある味わい。タイムや火打ち石の優美な風味が後味に拡がる。年間総生産本数2500～3000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001350	135	¥8,500	2015

Vietti

ヴィエッティ

所在地：ピエモンテ州カステリオーネ・ファッレット

醸造家：Luca Currado Vietti

栽培責任者：Gian Piero Romagna

創業者であるパトリアシュ・マリオ・ヴィエッティがワイン造りを始めたのは1919年彼の最大の功績は家族による小規模な商いを、ブドウ栽培とワイン生産の会社に拡大させたことでした。1952年、パトリアシュ・マリオの娘婿であるアルフレド・クッラードが自社畑からのブドウのみではなく、近隣の栽培農家からブドウを購入し高品質のワインを造り始めたことから、ヴィエッティ社は規模を拡大しました。そしてピエモンテ州において最も早くアメリカへワインを輸出したワイナリーとなったのでした。

現在では単一畑（クリュ）のブドウによるワインは決して珍しいものではありませんが、一昔前までは「突飛な」考え方でされていた単一畑（クリュ）ワインについてもアルフレドはいち早く取り組んだ人物です。また彼は「アルネイスの父」とも呼ばれていました。絶滅寸前であったこのブドウ品種によるワインをロエロ地区を代表する白ワインに押し上げたのも彼の功績と言えるでしょう。2002年には彼らの2つのワインがイタリアワイン評価本ガンベロ・ロッソにおいて「トレ・ビッキエーリ」を獲得。また現醸造家であるルーカ・クッラードがアメリカ、ワイン・スペクテーター誌において、イタリアワインの次世代を担う10人の一人に選ばれるなど今後の活躍がますます期待されています。フラッグシップワインのヴィッレロは2007年／2009年続けてパーカーポイント100点を獲得しています。



Barolo DOCG Riserva "Villero"

パローロ リゼルヴァ “ヴィッレロ”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：2600ℓの大樽

ヴィッレロ畑より。樹齢42年、4000株/ha、南南西向き。土壌は青白くやや多く粘土を含む密度の高い泥灰土。28～32℃に温度管理の下、アルコール発酵の後、12日間のマセラシオン。小樽に移し替えマロラクティック発酵を行った後、2700ℓの樽でさらに熟成。

Gambero Rosso **III** (2012) / Veronelli 97p (2012)

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(3)	4516254011250	1125	¥65,000	2010/2012

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)	4516254011267	1126		

Barolo DOCG "Ravera"

パローロ “ラヴェーラ”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：オークの木樽で30ヶ月間

ラヴェーラ畑より。濃いガーネット色。優れたストラクチャーとしっかりしたタンニンを持つ非常にクラシックかつ伝統的なワインに仕上がっている。ブーケは閉じ気味で酵母の香りがほんのり感じられるが、グラスに注ぐとスパイスやミントの香りと共に徐々に開いていく。力強いストラクチャーと凝縮感がタンニンを円やかにする。シチューやジビエ、赤身の肉料理、熟成したチーズと相性が良い。

Antonio Galloni 100p (2016)

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254011083	1108	¥32,000	2015

Barolo DOCG "Lazzarito"

パローロ “ラツァリート”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：バリックで7ヶ月間、更にオークの木樽で30ヶ月間

ラツァリート畑より。1.7ヘクタール、植密度4500株/ha、平均樹齢39年、南西向き、石灰粘土質土壌。凝縮感のあるガーネット色。優れたストラクチャーとヴェルベットのよう丸みを持ち、イチジクやプルーンを伴う濃厚なアロマ。柔らかな旨みを感じるタンニンで非常にエレガントな味わい。余韻も長い。ジビエや赤身の肉料理、熟成したチーズとよく合う。Veronelli 95p

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254011069	1106	¥32,000	2015



Barolo DOCG "Brunate"

パローロ “ブルナーテ”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：バリックとオークの木樽で約30ヶ月間

ブルナーテ畑より。平均樹齢52年、面積は1haにも満たない。石灰粘土質土壌。凝縮感のあるルビーレッド。ドライでバランスのとれたコクとヴェルベットのようなストラクチャー。クラシックで熟した赤い実の果実、長い余韻を持つリッチで非常に優美なワイン。スパイスやスミレ、プルーン、ブルナーテ特有の濃いタールを感じさせる味わい。赤身のお肉を使った料理、ロースト、ジビエ料理に。

Antonio Galloni 98p (2016)

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254011281	1128	¥32,000	2015

Barolo DOCG “Rocche di Castiglione”

バローロ “ロッケ ディ カスティリオーネ”



タイプ：赤
 品種：ネッピオーロ100%
 熟成：オークの木樽で約30ヶ月間

ピエモンテ州クーネオ県カスティリオーネ・ファッレット村ロッケ・ディ・カスティリオーネの畑より、ヴィエッティの造る最もトラディショナルなワインの一つで非常に心地よい味わいと寿命の長さを誇る。ルビーレッド色。ローズ・ドライフラワーや甘草、スパイスやトリュフを伴う濃厚なアロマが特徴の複雑で優れたボディ。力強いがバランスの取れたタンニンを持ちエレガントな仕上がり。シチューやジビエ、赤身の肉料理、熟成したチーズと相性が良い。

Parker Point 95p / Veronelli 94p

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254011076	1107	¥29,000	2015

Barolo DOCG “Castiglione”

バローロ “カスティリオーネ”



タイプ：赤
 品種：ネッピオーロ100%
 熟成：オークの木樽とバリックで30ヶ月間

ピエモンテ州クーネオ県カスティリオーネ村、バローロ村、ラ・モッラ村、ノヴェッロ村、モンフォルテ・ダルバ村の畑より。完熟したチェリーやザクロ、野花やスパイスが全て混ざり合い、官能的で広がりのある印象的な個性と凝縮感を持つワイン。グラスに注ぐと時間と共に香りが立ち非常に魅惑的。開けて少し時間をおいてから飲むことをお勧めする。シチューやジビエ、ローストした赤身のお肉、熟成したチーズと相性が良い。 Antonio Galloni 94p (2016)

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254011045	1104	¥7,800	2015

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	4516254011298	1129	¥4,200	2015/2016

Langhe DOC Nebbiolo PERBACCO

ランゲ ネッピオーロ ペルバッコ



タイプ：赤
 品種：ネッピオーロ100%
 熟成：バリックと大樽で約24ヶ月間

知から熟成までバローロ・カスティリオーネと同じ過程。熟成3年目に入りエレガントで既に飲み易さを呈する、カスティリオーネのように更なる熟成を要さないロットを瓶詰め。カスティリオーネの方が瓶内熟成が良い。芳醇なフルーツ香にミントやスパイス、キャンディの香り。丸みを帯びたエレガントなタンニン、ミディアムボディを保ちながらも凝縮感を感じる。洗練された余韻が心地よい。若いうちにはより強さと凝縮感を感じ、熟成と共に複雑さとエレガントさが増す。パスタや濃いめの煮込み料理、ローストした赤身の肉、鶏肉、熟成したチーズと合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8030198002564	1103	¥3,400	2017

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)	4516254011144	1114	¥7,600	

Barbaresco DOCG “Masseria”

バルバレスコ “マッセリーア”



タイプ：赤
 品種：ネッピオーロ100%
 熟成：オークの木樽とバリックで30ヶ月間

ガーネット色を帯びたルビー・レッド色。ミネラルや紅茶の茶葉、バラの花びらを伴う、熟したサクランボのような凝縮感のあるアロマ。力強くも熟したタンニンと、爽やかな酸味、丸みを帯びた女性的なストラクチャーを持つ。驚くほどのフィネスと、類を見ない素晴らしい調和を感じられる仕上りのバルバレスコ。心地よい余韻がいつまでも尾を引く。肉の煮込み料理、ジビエやロースト、熟成した味の濃いチーズと相性が良い。

Parker Point 93+ p / Antonio Galloni 97p

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254011120	1112	¥11,500	

Barbera d'Alba DOC TRE VIGNE

バルベールダルバ トレヴィーニエ



タイプ：赤
 品種：バルベール100%
 熟成：大樽、バリック、ステンレスタンクで約12ヶ月間

カスティリオーネ・ファッレット村のスカッローネ畑、モンフォルテ村のブリッコ・ラヴェーラ畑、カスティリオーネ・ティネッラ村のモンクッコ畑より。3つの畑のブドウはそれぞれ別々に醸造される。紫がかかった色調、熟した赤いチェリーやヴァニラのアロマ。すみれの香りが特徴でバルベール・ダスティに比べやや繊細。弾けるような酸味、ソフトなタンニンが樽熟成の香りと相まって、心地よい複雑さを醸し出す。余韻も長い。様々な料理に非常に合わせやすい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254011021	1102	¥3,200	2017

Dolcetto d'Alba DOC TRE VIGNE

ドルチェットダルバ トレヴィーニエ



タイプ：赤
 品種：ドルチェット100%
 熟成：ステンレスタンク

アルコール発酵はステンレスタンクで、ドルチェット本来のブラックチェリー、ラズベリーやブルーベリーのアロマを逃さない様低温で行う。青みがかった赤紫色。ドルチェットの典型的なブラックチェリー、ラズベリーやブルーベリーのアロマとミネラル感。ミディアムボディでソフトなタンニン、適度な酸とバランスの取れた味わい。ヴィエッティ社のドルチェット・ダルバ トレ・ヴィーニエはバローロ地区(ランゲの中心に位置する)のブドウで造られており、ピエモンテ料理とのマリージュは素晴らしい、フレッシュさとやわらかなタンニンを持ち若いうちからも美味しく飲めるのが特徴。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254011014	1101	¥2,800	2017/2018

Roero Arneis DOCG

ロエロ アルネイス



タイプ：白
 品種：アルネイス100%
 熟成：ステンレスタンク

サント・ステファノ・ロエロの畑より。輝きを帯びた麦わら色、白い花の香り、柑橘類やメロンを思わせるアロマにかすかなアーモンドの味わいを感じる。辛口で生き生きとした酸とバランスの取れた果実味が口中に広がり余韻も長い。軽めの前菜、サラダ、シーフードや軽めのスープ、またシンプルに味付けした仔牛や豚肉、鶏肉料理に合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8030198002595	1105	¥3,200	2018/2019

Enzo Boglietti

ENZOBOGLIETTI

エンツォ・ボリエッティ

所在地：ピエモンテ州ラ・モッラ

醸造家：Sergio Molino

栽培責任者：Massimo Pinna

エンツォ・ボリエッティ家は代々ブドウ栽培農家としてブドウを供給する側でしたが、1991年エンツォ氏の代になりワインの生産販売を始めました。家族経営の非常に小さなワイナリーですが、質の高さを第一とし、畑の特徴を最大限に引き出すべくエノロゴのセルジョ・モリーノ氏の協力を得て、素晴らしいワインを提供しています。



Dolcetto d'Alba DOC "Tiglineri" ドルチェットダルバ "ティリネリ"



タイプ：赤
品種：ドルチェット100%
熟成：フランス産オーク樽で6ヶ月間、セメントタンクで3ヶ月間、瓶内で3ヶ月間

ラ・モッラの砂、石灰、粘土の混合土壌。黒に近い濃いルビーレッド色。チェリーやスクリを思わせる、甘くエレガントで、フルーティーな持続的な香り豊かな味わい。タンニン決して渋くない。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254016576	1657	¥2,800	2017

Dolcetto d'Alba DOC ドルチェットダルバ



タイプ：赤
品種：ドルチェット100%
熟成：ステンレスタンクと使用済みバリックで9ヶ月間

生産地は、ラ・モッラ、ロッディーノ、シニオ。濃厚なルビーレッド色。若々しいフルーティーな、ドルチェットらしい香り。コクのあるリッチな味わい。タンニンがソフトでフレッシュ。前菜やパスタ料理と合わせて。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254016569	1656	¥2,500	2017

Barbera d'Alba DOC バルベアラ ダルバ



タイプ：赤
品種：バルベアラ100%
熟成：使用済みの樽とステンレスタンクで9ヶ月間

生産地は、ラ・モッラ、ロッディーノ、シニオ。スミレ色を帯びた濃いルビーレッド色。植物、花、果実の複雑な香りに、微かに木の香が漂う。バルベアラの酸味を伴った甘く、風味の良いリッチな味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254016552	1655	¥2,700	2017

Chardonnay Langhe DOC シャルドネ



タイプ：白
品種：シャルドネ100%
熟成：ステンレスタンク（シュールリーの状態で）で6ヶ月間

ラ・モッラの畑より。大理石由来の砂やシルトが若干混ざった石灰質土壌。やや緑がかった麦わらいエロウ色。熟した果実、特にパイナップル、桃、バナナ、グレープフルーツの芳香にくっきりとしたミネラルや火打石の印象を伴う濃厚な香り、ミネラル感溢れる風味の良い味わい。全てが融合し蜂蜜を思わせる余韻が残る。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254016606	1660	¥2,500	2017/2018

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(3)	4516254016637	1663	¥6,000	2018

Barolo DOCG "Fossati" バローロ "フォッサティ"



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：使用済みのフランス産オーク樽で30ヶ月間

フォッサティ畑より。ラ・モッラのシルトと粘土の混合土壌で有機物に乏しい。ややオレンジがかった濃いルビーレッド色。花やほのかな木の香り。リッチで味わい深くタンニンがマイルド。余韻が非常に長い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254016507	1650	¥9,000	2015

Barolo DOCG "Case Nere" バローロ "カーゼ ネーレ"



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：使用済みのフランス産オーク樽で30ヶ月間

カーゼ・ネーレ畑より。ラ・モッラのシルトと粘土の混合土壌で非常に有機物が乏しい。ややオレンジがかった濃いルビーレッド色。皮やカカオを思わせるスパイシーで、複雑な強烈な香り。フルボディー。深み、複雑味を持ったリッチな味わいと余韻の長さが印象的。更なる熟成が期待できる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254016514	1651	¥10,000	2015

Barolo DOCG "Arione" バローロ "アリオネ"



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：使用済みのフランス産オーク樽で30ヶ月間

アリオネ畑より。セツランガの砂混じりのシルト土壌で有機物に乏しい。オレンジがかったルビーレッド色。非常に複雑でありながら、飲みやすい。優れたストラクチャーがしっかりとしたタンニンとバランス良く、ラ・モッラの単一畑と比べて、よりクラシックでエレガント。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254016590	1659	¥11,000	2013/2015

Barolo DOCG "Brunate" バローロ "ブルナーテ"



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：使用済みのフランス産オーク樽で30ヶ月間

ブルナーテ畑より。ラ・モッラのシルトと粘土の混合土壌で非常に有機物が乏しい。ややオレンジがかった輝くルビーレッド色。豊かで強烈な香りが開かれるのを待っている。力強いタンニンとリッチな味わいは、やや閉じ気味。暫く寝かせた後の大きな感動を予感させる。ジビエ料理や熟成したチーズと。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254016521	1652	¥11,000	2015

Pelissero

ペリッセロ

所在地：ピエモンテ州トレイヴ

醸造家：Giorgio Pelissero

栽培責任者：Giorgio Pelissero

この土地でブドウ栽培を始めた創業者は収穫したほとんどのブドウを大きな醸造元へ売っていました。時代の移り変わりと共に少しずつ自らの手で醸造を始め1960年に初めてペリッセロの名でボトリングしました。

現在は創業者の孫であるジョルジョ・ペリッセロがオーナー兼醸造責任者を務め全てのブドウを自社セラーでボトリングまで行っています。クーネオ県トレイヴに所有する約42ヘクタールの自社畑ではバルベラとドルチェット、そしてバルバレスコに使用するネッピオーロを中心に、いくつかのピエモンテの土着品種を栽培しています。




Barbaresco DOCG "Vanotu"

バルバレスコ "ヴァノトゥ"



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：バリックで20～22ヶ月間、瓶内で9ヶ月間

ヴァノトゥの畑より。畑は標高350m、南向きに位置し石灰質土壌。ガーネットがかった深いビー・レッド色。ラズベリーやチェリーなどの凝縮感のある果実香が広がり、バニラを連想させるソフトな樽香が心地よい。力強い味わいながら、円やかにヴェルヴェットの様な舌触り。スイートなタンニンが全体のバランスを引き締め整えている。ピエモンテの方言でジョヴァンニのニックネームは"VANOTU"。この畑でブドウの栽培を始めたジョルジョ・ペリッセロ氏の祖父ジョヴァンニもこのあだ名で呼ばれており、家族にとっても思い入れの強いワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254018372	1837	¥11,000	2014

Barbaresco DOCG "Tulin"

バルバレスコ "トゥリン"



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：バリックとオーク樽で18～20ヶ月間、瓶内で9ヶ月間

海拔250m～350mの急勾配の丘の南/南東向き斜面に広がる粘土を若干含む岩の多い土壌の畑から平均樹齢35年の葡萄を使用。脚きを帯びたビー・レッド色。土壌由来のミネラル感、鉄やマグネシウムの印象と共にバランスの良い樽香を伴う、ネッピオーロ特有の豊かな果実味とドライで滑らかなタンニンが心地よく絶妙なバランスをつくり出す。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254018365	1836	¥9,500	2015

Barbaresco DOCG Nubiola

バルバレスコ ヌビオラ



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：50HLのオーク樽がバリックで(ヴィンテージによる)

濃いビーレッド。熟した果実やハーブを思わせるフルーティーかつ花のような香り。ベルベットのように柔らかな舌触りで、熟したぶどう独特の丸い甘みが口に広がる。ネッピオーロ特有のタンニンと果実味の豊かさが見事にまとまったやや辛口。13世紀のある書物に"最高のワインを造るための黒ぶどうの一種『ヌビオラ』..."という記述があったことから命名した。ネッピオーロの語源の一つといわれている。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254018341	1834	¥5,000	2015

Langhe DOC Nebbiolo

ランゲ ネッピオーロ



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：バリック(30%)と大樽で8～9ヶ月間、瓶内で2ヶ月間

香り、味わいのフレッシュ感を保つためにマセラシオンの期間を短く温度管理を徹底している。100%バルバレスコ地区で生育した樹齢が低めのブドウを使用。透明がかった輝くような赤紫色、薫り高く、ラズベリーやストロベリーといったフルーティな香りが特徴。軽やかなタンニンと複雑な味わいを持ち、余韻も長い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254018396	1839	¥3,300	2016

Barbera d'Alba DOC Piani

バルベラダルバ ピアーニ



タイプ：赤
品種：バルベラ100%
熟成：バリック(30～40%)と大樽で8～9ヶ月間、瓶内で2ヶ月間

脚きを帯びた濃いビー・レッド色。豊かな果実香が生き生きとしかも優雅に広がり、続いて木樽独特のほのかな樽香が絶妙なアクセントを添える。しっかりした酸とタンニンがバランス良く豊かな果実味が最大限に生かされた飲み飽きしないワイン。余韻も長く楽しめる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254018358	1835	¥3,200	2016

LONG NOW Langhe DOC

ロングナウ ランゲロッソ



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ50%、バルベラ50%
熟成：バリックで15～18ヶ月間、瓶内で10～12ヶ月間

色彩は限りなくクロに近い濃い赤紫色。視覚に負けない強く濃厚な香りは、熟れたフルーツ、ブラックベリーやラズベリー、チェリーの香りがヴァニラやスパイス香を伴いながら複雑に展開する。フルボディ、ヴェルヴェットのような滑らかな舌触り。驚く程に濃密な果実味と強いタンニンが絶妙なバランスを保ち、滑らかな舌触りが口いっぱい広がる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254018389	1838	¥4,800	2015

Moccagatta

モッカガッタ



所在地：ピエモンテ州バルバレスコ

醸造家：Martina e Stefano Minuto

栽培責任者：Martina e Stefano Minuto

モッカガッタ社が初めて自分たちによるワイン生産をスタートさせたのは1913年。現在は3代目のフランチェスコとセルジオが取り仕切る家族経営のワイナリー。バルバレスコ村とその周辺に15ヘクタールの畑を所有、年間約65000本のバルバレスコを中心とした秀逸なワインを生産しています。



Barbaresco DOCG バルバレスコ



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：フランス産バリックで12ヶ月間、瓶内で9ヶ月間

クーネオ県バルバレスコとネイヴェにある畑よりのブドウを使用。畑の向きは西向き、海拔250~260m。土壌のタイプや青みがかった灰色の砂交じりの泥灰土。発酵は温度管理の下ステンレスタンクで行う。ルビーレッド色。凝縮感とエレガンスを感じる香り。丸みを帯びたタンニンとふくよかな味わい。バランスがとれている。年間生産本数6000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254001640	164	¥5,800	2016/2017

Barbaresco DOCG “Basarin” バルバレスコ “バサリン”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：フランス産バリックで18ヶ月間、瓶内で最低9ヶ月間

クーネオ県ネイヴェ、バサリン畑より。畑の向きは南向き、海拔250~280m。土壌のタイプは灰色の砂交じりの泥灰土。発酵は温度管理の下ステンレスタンクで行う。深いガーネット色。熟した赤い実の果実やスパイスを感じさせる凝縮感のある複雑な香り。リッチで活き活きとしたしなやかかつコクのあるバランスの良い味わい。余韻も長い。年間生産本数8000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254001633	163	¥7,800	2015/2016

Barbaresco DOCG “Bric Balin” バルバレスコ “ブリック バリン”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：フランス産バリックで18ヶ月間、瓶内で最低9ヶ月間

クーネオ県バルバレスコ、ブリック・バリン畑より。ワイナリーに隣接した西向きの畑。土壌のタイプは石灰質の多い青みがかった泥灰土。海拔は250~300m。発酵は温度管理の下ステンレスタンクで行う。深いガーネット色。フルーティでほんのりスパイシー、ヴァニラの香りも感じる上品で複雑な香り。温かみを感じるリッチで調和のとれたフルボディ。ペルベットのよらかな滑らかなタンニン、余韻も長い。赤身のお肉やジビエと相性がよい。年間生産本数16000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254001626	162	¥7,800	2015/2016

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml()	4516254001695	169	¥5,700	2017

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml()	4516254001701	170	¥20,000	2017

化粧箱入

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
3000ml()	4516254001718	171	¥45,000	2017

Barbaresco DOCG “Cole” バルバレスコ “コーレ”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：バリックで18ヶ月間、瓶内で最低9ヶ月間

クーネオ県バルバレスコ、コーレ畑より。ワイナリーに隣接した畑。南西向き、海拔は270~280m。石灰岩を含む泥灰土壌。発酵は温度管理したステンレスタンクで行う。年間生産本数2500本。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254001619	161	¥9,500	2017

Langhe Nebbiolo DOC

ランゲ ネッピオーロ



タイプ：赤
 品種：ネッピオーロ100%
 熟成：木樽で6ヶ月間

クーネオ県バルバレスコとネイヴェにある畑よりのブドウを使用。畑は石灰岩を含む泥灰土壌。北西向き。海拔は250～290m。発酵は温度管理したステンレスタンクで。年間生産本数3500本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254001657	165	¥3,300	2018

Barbera d'Alba DOC

バルベーラダルバ



タイプ：赤
 品種：バルベーラ100%
 熟成：木樽で6ヶ月間

クーネオ県バルバレスコとネイヴェにある畑よりのブドウを使用。畑は泥灰土壌。北西向き。海拔は平均250m。発酵は温度管理したステンレスタンクで。年間生産本数12000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254001664	166	¥2,800	2017

Langhe Chardonnay DOC

ランゲ シャルドネ



タイプ：白
 品種：シャルドネ100%
 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月間

バルバレスコにある畑よりのブドウを使用。畑は泥灰、石灰質土壌。北西向き。海拔は200～230m。発酵は温度管理したステンレスタンクで。年間生産本数5000本。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254001688	168	¥2,800	2019

Langhe Chardonnay DOC "Buschet"

シャルドネ ブスケット



タイプ：白
 品種：シャルドネ100%
 熟成：バリックで12ヶ月間

バルバレスコにある畑よりのブドウを使用。畑は泥灰、石灰質土壌。北西向き。海拔は200～230m。発酵は温度管理したステンレスタンク、新樽で12ヵ月熟成させ、より複雑かつ厚みのある味わい。生産本数は3500本。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254001671	167	¥4,800	

Braidà

ブライダ

所在地：ピエモンテ州ロケッタ・ターナロ

醸造家：Giuseppe Bologna

栽培責任者：Roberto Abate

創業者のジャコモ・ポローニャ氏はあらゆる面において非凡な人物でありました。幸せを生活の理念とし、多くの人に愛され、機知に富んだエンターテイナーであると同時に天才的な感性を持った醸造家でもありました。ブライダのあるピエモンテ州ロケッタ・ターナロの丘で多く生産されているバルベーラ種は“酸味が強い”と敬遠され安売りされがちなブドウ品種でしたが、そのバルベーラを畑の改良やバリック熟成の導入などの改革によって濃厚なワインに生まれ変わると信じ現実に導いたのがジャコモ氏でありました。他界した彼のワイン造りへの意思と情熱は息子ジュゼッペ、娘ラッファエッラによって受け継がれ、ブライダへの敬意と信頼、そして人気は世界中で揺るぎのないものとなっています。



“Braidà”

Barbera d' Asti DOCG Ai Suma

バルベーラ ダスティ アイスマ



タイプ：赤
品種：バルベーラ100%
熟成：オーク樽で15ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

ガーネット色を帯びた濃厚なルビーレッド色。バナナや甘草、カカオの印象をベースに無数のベリー系の芳香を伴う、豊かで複雑実溢れる香り。優れたストラクチャーにより力強いながらも上品で繊細、調和のとれた味わい。タンニンが滑らかでフルボディー。アイスマとは方言で“やったぞ!”という意味。最初のヴィンテージ（1989年）の並外れたブドウの出来に喜びのあまり初代ジャコモ氏が叫んだ言葉。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001893	189	¥12,000	

Barbera d' Asti DOCG Bricco dell' Uccellone

バルベーラ ダスティ ブリッコ デッル ウッチェッローネ



タイプ：赤
品種：バルベーラ100%
熟成：オーク樽で12ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

ガーネット色を帯びた濃いルビーレッド色。ミントやヴァニラ、リコリスなどの数種のスパイスをベースに赤いベリー系の独特な芳香が際立ちリッチで複雑、濃厚で厚みのある香り。フルボディーで並外れたストラクチャーがありバルベーラ種と樽の完璧な組み合わせが柔らかな上質感、アロマの持続性の長さを生み出す。肉料理や熟成チーズと一緒に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001909	190	¥9,000	2017

Barbera d' Asti DOCG Bricco della Bigotta

バルベーラ ダスティ ブリッコデッラビゴッタ



タイプ：赤
品種：バルベーラ100%
熟成：バリックで15ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

紫がかったガーネット・ルビー色。リコリスやすみれ、ブルーン、ヴァニラを思わせるリッチで濃厚、持続性のある香り。果実味とスパイスが非常にバランスよく混ざり合い、力強く濃厚な味わい。ローストした肉やジビエ、硬質のチーズ等と合わせて。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001930	193	¥9,000	2016

Barbera d' Asti DOCG Montebruna

バルベーラ ダスティ モンテブルーナ



タイプ：赤
品種：バルベーラ100%
熟成：大樽で12ヶ月間

紫がかったルビーレッド色。熟したチェリーや小さな赤い果実の香り深くて調和のとれた味わいに魅了される。非常に余韻が長く最後にアーモンドを感じる。料理は選ばないが特にリゾットやパスタとは好相性。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254019119	1911	¥3,400	2016/2017

Il Bacialé Monferrato DOC

イル バチャレ



タイプ：赤
品種：バルベーラ60%、ピノ・ネロ20%、カベルネ10%、メルロー10%
熟成：バリックで12ヶ月間

輝く濃いルビー色。ベリー系の香りが特徴的な華やかな香り。エレガントで複雑。“IL BACIALE”とはピエモンテ方言で婚約や結婚の仲介人という意味。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254002005	200	¥3,000	2017

La Monella Barbera del Monferrato Frizzante DOC

ラ モネッラ



タイプ：赤・微発泡
品種：バルベーラ100%
熟成：密閉式のステンレスタンクで4ヶ月間、瓶内で2ヶ月間

すみれ色がかかった輝くルビー色。微発泡。香りは開放的で赤いベリー系の香りにあふれ、生き生きとフレッシュでボディがありソフトな質感。春夏は低めの温度で、秋冬は18℃くらいで。若いうちが飲み頃。サラミ、パスタ全般、肉料理全般によく合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001916	191	¥2,400	2018/2019

Limonte Grignolino d' Asti DOC

リモンテ グリニョリーノ ダスティ



タイプ：赤
 品種：グリニョリーノ100%
 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月間、瓶内で2ヶ月間

脚きを帯びたザクロ色。花、特にバラの花が豊かに香り、依然フレッシュな干し草や、杏、プラム、小粒のイチゴやラズベリー、サクランボといった果実の香りも高い。フレッシュで実にワインらしい味わい。芳醇な香りとも通じた味わいを持つ。しっかりしたタンニン。非常にバランスのとれた余韻の長いワインで、アンティパストや魚料理など様々なお料理に合わせやすいワイン。春・夏は8-12℃で、秋・冬は15-18℃でサーヴィス。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254019263	1926	¥2,600	2018

Brachetto d' Acqui DOCG

ブラケット ダックイ



タイプ：赤・微発泡・甘口
 品種：ブラケット100%
 アルコール度数：5.5%

ステンレスタンクにて、温度管理下、アルコール3度になるまで発酵。マセラシオン36~48時間。耐圧釜で数日かけて発泡させた後、-4℃に冷やして安定させ、フィルターにかけて、瓶詰め。数週間置いてからリリース。明るい赤紫色。生き生きとした口当たりの良い泡。豊かな香りは熟れた赤い果実やブルガリアンローズを思わせ、鮮明でアロマティック。甘くソフトで繊細な味わいの微発泡デザートワイン。アロマティックな余韻の長さが魅力的。イチゴやベリー類と一緒に、またドライフルーツやクルミヘゼルナッツ、アーモンド、ピスタチオ、イチジクにも合う。そして何よりも、チョコレートとの相性抜群。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001923	192	¥2,500	2018/2019

La Regina Langhe Nascetta DOC

ラ レジーナ ナシエッタ



タイプ：白
 品種：ナシエッタ100%
 熟成：ステンレスタンク

柑橘系、林檎、梨、アカシアの花、新鮮な植物、エキゾチックフルーツ、干し草、麦わら、グレープフルーツといったナシエッタの特徴的なアロマが完璧に引き出され、さらにナシエッタ特有のミネラルの印象が酸が炭酸水素や火打ち石を思わせる香へと変化して行く。フルーティーな味わいにミネラル塩を感じる。食前酒に最適。また生魚、白肉、フレッシュチーズと好相性。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254019164	1916	¥2,800	2018

Asso di Fiori Langhe Chardonnay DOC

アッソ ディ フィオーリ シャルドネ



タイプ：白
 品種：シャルドネ100%
 熟成：発酵、熟成共にオークの木樽で8か月間、瓶内で8か月間

フルーツ、バニラの豊かな芳香に心地良いモスキー感も仄かに感じられる。インパクトの強いリッチなワイン。果実味とオークの印象との洗練されたバランスが見事な贅沢な味わい。シーフード、白肉系の料理や揚げ物と合わせて。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254019157	1915	¥4,800	2018

Moscato d' Asti DOCG Vigna Senza Nome

モスカート ダスティ ヴィーニャ センツァノーメ



タイプ：白・微発泡・甘口
 品種：モスカート・ピアンコ100%
 アルコール度数：5.5%

数時間のスキンコンタクト後プレス。白ワイン醸造に加え、約16℃に調節した加圧器で20日間かけて発泡させる。発酵が終わると-4℃に冷却し安定させた後、フィルターにかけ瓶詰め。数週間置いてからリリース。輝くような麦わらいエロー。美しい泡は口当たり滑らか。新鮮な果実、オレンジの花、薔薇やムスクといった多様な印象を持った香りはフレッシュさが際立つ葡萄品種由来のアロマティックで好ましい甘さが広がる。大変上品でブドウ本来の特微的な香りが良く出ている。カステルマーニョチーズやフルーツ系デザート、パネトーネ、クッキー等と好相性。また食前酒やデザートワインとして。適温6~8℃

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001886	188	¥2,400	2018/2019

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	4516254001992	199	¥1,400	2018/2019

※375mlのみスクリュエキャップ

Il Fiore Langhe Bianco DOC

イル フィオーレ



タイプ：白
 品種：シャルドネ70%、ナシエッタ30%
 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月間、瓶内で3ヶ月間

初めに花のアロマが、続いてミネラル感が酸が爽やかにフレッシュでスッキリとした口当たりに余韻と複雑味を伴った非常に飲みやすくエレガントなワイン。2~3年寝かせるとまた特別な満足感が得られる。軽い前菜や魚ベアスの地中海料理と共に。



SCREW CAP

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001947	194	¥2,500	2018

Re di Fiori Langhe Bianco DOC

レ ディ フィオーリ リースリング



タイプ：白
 品種：リースリング・レナーノ100%
 熟成：瓶内で最低6ヶ月間

柑橘系や、青りんごの芳香にミネラルのニュアンスが加わった、若々しい印象。際立った酸により、口当たり爽やか。程よいコクと余韻が魅了する。シーフード全般に、12~14℃で。リースリングは王の葡萄と呼ばれることから、この名がつけられました。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254001961	196	¥3,000	2018

Grappa Invecchiata Bricco dell'Uccellone

グラッパ インヴェッキアータ ブリッコ デッル ウッチェッローネ



タイプ：熟成グラッパ
 熟成：36ヶ月間
 アルコール度数：44%

11月収穫が終わり、ワイナリーにて果汁から分けられた搾りカスは密閉式容器に封印され、鮮度・香りを持ったまま、ベルタ蒸留所に運ばれ蒸留されています。

Berta®

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
700ml(1)	4516254019201	1920	¥13,000	2013/2015

Fratelli Giacosa

フラテッリ・ジャコーザ

所在地：ピエモンテ州ネイヴェ

醸造家：Giuseppe Zatti

栽培責任者：Giuseppe Zatti



1800年代中頃小作人の息子として生まれたジュゼッペ・ジャコーザ氏は小作人であることを良しとせず、ブドウの仲介業者、ワイン商人を経て1895年ネイヴェ村のボルゴヌオーヴォに自社のワイナリーを創立しました。そして2つの世界大戦から1960年にかけては、息子のレオーネがアルバ産ワインの品質向上に力を注ぎ、苦しかったこの時代に未来への活動基盤を築きました。彼の後を継いだ2人の息子達、さらにそれぞれの息子達は揃って洞察力に優れ、市場のニーズを常に敏感に感じ、自らのワイン造りに取り入れてきました。“ワインの品質は畑で決まる”を基本理念とし、各ブドウ品種に適した条件（気候や土壌など）を備えた畑を的確に選び、あらゆる外敵からブドウを守り、こうして収穫されたブドウの持つ性質を歪めることなく最大限に引き出すことに彼らは常に力を注いでいます。

Barolo DOCG パローロ



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：オーク樽で24ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

色彩は濃いルビー・レッドから熟成にかけてガーネット色がかる。バラのような優美かつ追憶的な香りが広がり長く持続する。辛口でフルボディ、調和が取れた滑らかな口当たり。牛肉や羊（ロースト、グリル、串焼き）の料理と良く合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8003738100044	1700	¥4,200	2015

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	8003738110043	1701	¥2,600	2015

Barolo DOCG Vigna Mandorlo パローロ “ヴィーニャ マンドルロ”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：大樽

凝縮した深いガーネット色、力強いストラクチャー、瓶熟をゆっくりと行うことにより複雑と優美さを増す。スパイス、リコリス、タバコや白トリュフの香り。名前のマンドルロはアーモンドの意味。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254017023	1702	¥6,500	2011

Barbaresco DOCG バルバレスコ



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：オーク樽と瓶内で24ヶ月間

色彩はルビー・レッドから熟成にかけてガーネット色がかる。香りは凝縮感があると同時にエレガント、スマイルの花や熟した果実の香りが感じられる。辛口でフルボディ、滑らかな口当たり、程良いタンニンを持つ。サービスタ時の温度は18度位で、ローストやグリルした肉料理と良く合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8003738100037	1706	¥3,500	2015/2016

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	8003738110036	1707	¥2,400	2016

Barbaresco DOCG Basarin バルバレスコ “バサリン”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：オーク樽と瓶内で24ヶ月間

バサリン畑より。海拔250~300mに位置。バサリンとはピエモンテ方言で“太陽にキスされた”という意味で、特別日当たりの良い畑である。第三紀中新世に形成された第5地層で青灰色の泥灰土の堆積からなりガッロダルバと呼ばれる砂岩が混ざった土壌。大樽での長期マセラシオンと1年以上の熟成に由来するストラクチャーと複雑な芳香にやや辛口な味わい。熟成とともに色彩はルビー・レッドからガーネット色に変わる。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8003738100433	1714	¥4,500	2015

Barbera d'Alba DOC バルベーラ ダルバ



タイプ：赤
品種：バルベーラ100%
熟成：大樽で6ヶ月間、瓶内で3ヶ月間

深いルビー色が、熟成と共にガーネット色に変わっていく。果実味豊かな濃厚な香り。ドライで程よい酸による爽やかな口当たり。熟成と共に繊細さが増し、個性に調和が生まれる。数年寝かすとより美味しさが増す。鳥獣肉、ローストビーフ、ポーク、肉の煮込み、熟成チーズ等と一緒に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8003738100068	1713	¥2,000	2017/2018

Gavi DOCG ガーヴィ



タイプ：白
品種：コルテーゼ100%
熟成：ステンレスタンク

淡い麦葉色、品種特有の香りときりッとした酸が心地よい爽やかな飲み口。少し低めの温度で、野菜や魚介類の前菜、パスタと合わせて。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8003738100204	1710	¥1,800	2018

Ca Lunga Chardonnay Langhe DOC ランゲ シャルドネ “カ ルンガ”



タイプ：白
品種：シャルドネ100%
熟成：バリック

色彩は濃い麦わらいエロー。黄色い花の香りが広がり、熟れた果物、パニラやリコリスの濃厚な芳香にバランスの取れた葡萄の風味と樽熟成によるタンニンがうまく調和し、絶妙なバランスとボディを感じる味わい。白い肉の料理と相性良し。キノコのフライとの組み合わせもお勧め。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254017115	1711	¥2,700	2018

Cascina Chicco

カッシーナ・キッコ

所在地：ピエモンテ州カナーレ

醸造家：Enrico e Marco Faccenda

栽培責任者：Enrico e Marco Faccenda



CASCINA CHICCO
azienda agricola



ピエモンテを代表するワインの生産地は数多くありますが特に近年注目を浴びている生産地のひとつにカッシーナ・キッコ社が畑と醸造所を構えるカナーレという地域があります。アルバの北に位置し、ロエロ・アルネイスなどの上質な白ワインで有名なカナーレ。そしてここ数年の同社の評価にはワイン専門誌においても目を見張る程の高ポイントが付けられています。

Roero Arneis DOCG Anterisio ロエロ アルネイス “アンテリージオ”



タイプ：白
品種：アルネイス100%
熟成：ステンレスタンク

カナーレにあるアンテリージオ畑より。
輝きを帯びた麦わら色、杏やリンゴの爽やかな香りがカモミールの余韻を伴い心地よく広がる。酸味と果実味のバランスがとれた風味良い味わい。前菜、パスタ、魚介類の料理と良く合います。

IL GOLOSARIO VINO TOP

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8032774600003	1641	¥2,300	2018

Langhe DOC Nebbiolo ランゲ ネッピオーロ



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：オーク樽で6ヶ月間

透明感のある赤色。スマイレやチェリー、スパイスの香りが優美に交差し、高貴さを感じさせるふくよかさ。ローストした肉、ジビエや熟したチーズとともに。James Suckling 91p

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8032774600072	1645	¥2,200	2018

Roero DOCG Riserva Valmaggioro ロエロ リゼルヴァ “ヴァルマッジョーレ”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：木樽で16~18ヶ月間

ヴェツツァ・ダルバにあるヴァルマッジョーレ畑より。スマイレやキイチゴ、ブラックチェリー、スパイスの香りが豊かに複雑に絡み合い展開する。厚みがあり、余韻に至るまでバランスを崩さない均衡のとれたボディ、タンニンと果実味がうまく調和したエレガントな味わい。肉のローストや煮込み、チーズと一緒に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032774600034	1643	¥3,400	2015

Barbera d'Alba DOC Granera Alta バルベーラダルバ “グラネーラアルタ”



タイプ：赤
品種：バルベーラ100%
熟成：木樽で6ヶ月間

カステッリナルドにあるグラネーラ・アルタの畑で収穫されるバルベーラ100%使用。グラネーラの丘は元々カナーレのマラバイア家の所有地で昔からブドウが栽培されていました。畑は南、南東、東、北を向いており平均樹齢10年。下草やチェリーの香り、パワフルだが非常に柔らかな口当たりと味わいを持つ。リッチテイストなスープや肉料理、チーズと一緒に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8032774600027	1644	¥2,300	2017

Barbera d'Alba DOC Bric Loira バルベーラダルバ “ブリックロイラ”



タイプ：赤
品種：バルベーラ100%
熟成：ブリックで12ヶ月間

カステッリナルドにあるブリック・ロイラ畑より収穫されるバルベーラ100%使用。紫がかったルビー色。赤い果実の芳醇な香りを軸にバナナやリコリスの香りが絡み合い広がる。プルーンジャムやレーズンを連想させるエレガントで力強い味わい。赤身の肉料理や熟成したチーズと共に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032774600058	1642	¥3,400	2016

Barolo DOCG Rocche di Castelletto パローロ “ロッケディカステレット”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：オーク木樽(2000~5000ℓ)とステンレスタンクで約48ヶ月間

モンフォルテ・ダルバのカステレット地区で標高平均350m、斜面40%、南向きで泥灰質土壌。伝統を重んじ自然酵母を用いてアルコール発酵、マセラシオンは40間かけて丁寧に行う。濃厚なルビーレッド色。ラズベリージャムやリコリス、スパイスの印象が複雑に絡み合った洗練された芳香。フルボディーで独特な余韻を残す甘いタンニンが確し出す調和のとれた豊穡な味わい。ロースト肉、ジビエや超熟チーズとともに。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032774600065	1646	¥4,500	2015

Barolo DOCG Ginestra パローロ “ジネストラ”



タイプ：赤
品種：ネッピオーロ100%
熟成：オーク木樽(2000~5000ℓ)とステンレスタンクで約84ヶ月間

八月上旬と下旬に2度に亘って間引きを行い、一本辺りの収穫量は1kgを超える事はない。収穫は熟練した職人の手作業により行われる。破碎の後アルコール発酵は十分な色素が得られるまでロモンタージュを繰り返しながら、小ステンレスタンクで15日かけて行う。発酵後引き続き計40~45日間マセラシオンを行う。その後オーク樽で最低40ヶ月熟成。収穫から約7年を経てリリース。上品で、香も味わいも非常に好ましい。滑らかな、締まったタンニンを伴った味わいが持続し、余韻が長く残る。飲みやすく殆どどんな料理とも合わせ易い。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032774600171	1649	¥12,000	

Pico Maccario

ピコ・マッカリオ

所在地：ピエモンテ州モンバルツォ

醸造家：Roberto Olivieri

栽培責任者：Gianluigi Vezzi



ピコ・マッカリオ社はピエモンテ最大70ヘクタールの畑を所有するワイナリー。同社の所在地モンバルツォはバルベラ・ダスティ、バルベラ・デル・モンフェッラートなどのワインで知られる地域です。バルベラ種の完熟に最も適した海拔180mに位置する粘土質で適度な硬度の土壌がワインに際立ったボディと豊かな香りを与えます。醸造家ロベルト・オリヴィエリ、イヴ・グローリの指導により発酵、熟成が行われています。



Lavignone Barbera d' Asti DOCG

バルベラ ダスティ ラヴィニョーネ



タイプ：赤
 品種：バルベラ100%
 熟成：ステンレスタンクで9カ月間

海拔約300mに位置する、樹齢40年になるラヴィニョーネ畑のバルベラを使用。濃いルビーレッド色。チェリー、プラムや赤い実の濃厚で魅惑的な香り。ストラクチャーがしっかりしており複雑で、アロマティックな味わい。余韻が長い。

Gambero Rosso IIII
Miglior Rapporto Qualita Prezzo 2018

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8033501070090	104	¥1,900	2017/2018

Barbera d' Asti DOCG Villa della Rosa

バルベラ ダスティ ヴィッラ デッラ ローザ



タイプ：赤
 品種：バルベラ100%
 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月間

ルビーレッド色。香り高くフルーティーな味わい。アロマティックであるが飲みやすいワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8033501070649	1034	¥1,500	2018

Estrosa Monferrato DOC Bianco

エストローザ モンフェッラート ビアンコ



タイプ：白
 品種：シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ファヴォリータ
 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

金色味を帯びた麦わらイエロー色。フローラルな印象の香は極めて上品で濃厚。それぞれの品種が見事に融合し、好ましいフレッシュさを伴った豊満で魅力的な辛口白ワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8033501070120	1030	¥1,900	2018

Dolce Vita Moscato d' Asti DOCG

モスカート ダスティ ドルチェ ヴィータ



タイプ：白・甘口・微発泡
 品種：モスカート100%
 アルコール度数：5%

アロマティックでフレッシュな味わい。甘みと酸味のバランスが非常によく泡が非常に上品な余韻を残す。サービス温度8~10℃。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8033501070311	1032	¥1,900	2019

Orsolani

オルゾラーニ

ORSOLANI

所在地：ピエモンテ州サン・ジョルジョ・カナヴェーゼ

醸造家：Sergio Paolucci

エルバルーチェは、世界中でも北イタリアのカルーゾ近辺にしか存在しない非常に珍しいブドウ品種です。オルゾラーニ社は1894年に設立されました。現在は4代目であり醸造家でもあるジャンルイージ・オルゾラーニ氏が、同じく醸造家のドナート・ラナーティ氏と共に培われた技術をもとに次々と新しい試み、商品の開発に努力しエルバルーチェの新しい歴史を育んでいます。エルバルーチェの名前はギリシャ語の“アルバルーチェ（夜明けの光）”からきています。アルバルーチェとは太陽の神と夜明けの神の間に生まれた美しい女神の名前でもあります。伝説から生まれたエルバルーチェは優しさに溢れたピエモンテの作り手が心を込めて作ってきた素晴らしい白ワインです。



Erbaluce di Caluso DOCG La Rustia

エルバルーチェ ディ カルーゾ ラ ルスティア



タイプ：白
 品種：エルバルーチェ・ディ・カルーゾ100%
 熟成：ステンレスタンク

エルバルーチェ・ディ・カルーゾはギリシャに起源をもつブドウ品種。畑はカルーゾ地区の最優良地である丘に位置する。収穫は9月末頃。輝きを帯びた麦わら色。サルヴィアやアロマティックなハーブの印象が切りたての洋ナシや熟したグレープフルーツを想わせる果実香を融合しコクのある芳香を醸します。濃厚な味わいは心地よいミネラルを伴って余韻へと続く。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254016309	1630	¥2,600	2018

Villa Sparina

ヴィッラ・スパーリーナ

所在地：ピエモンテ州ガーヴィ

醸造家：Beppe Caviola

栽培責任者：Gian Piero Romana



ヴィッラ・スパーリーナ社はガーヴィの優れた生産者として国内外で長い間高い評価を得てきており、またここ最近のヴィンテージのより優れた品質でもって、この種のワインの生産者としてトップ・クラスの座を揺るぎ無いものとしています。

品質向上の過程には、ブドウの収穫量の徹底的な削減（スパーリーナ社の畑のブドウは一粒一粒の栄養分を高めるため、房の下部3分の1が切り落とされており、台形を逆にしたようなおかしな形をしている）や、18世紀から建つ美しいヴィッラ（屋敷）の中にある醸造設備の精力的な近代化が挙げられます。

Gavi DOCG del Comune di Gavi

ガーヴィ デル コムーネ ディ ガーヴィ



タイプ：白
品種：コルテーゼ100%
熟成：ステンレスタンク

薄くグリーン色を帯びた麦藁色、リンゴや花の様な華やかで複雑な香りを持ち、味わいはきりっとした酸味とさわやかな果実味とのバランスが良くとれている。余韻も長くすっきりとしている。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8021321080719	1290	¥2,900	2018/2019

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	8021321070710	1291	¥1,700	2017/2018

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(3)	8021321090916	1298	¥6,600	2019

Gavi DOCG del Comune di Gavi Monterotondo

ガーヴィ デル コムーネ ディ ガーヴィ モンテロトンド



タイプ：白
品種：コルテーゼ100%
熟成：バリックで24ヶ月間

モンテロトンド畑より。標高310～350m。程よい酸とミネラルを含む、フレッシュかつリッチでコクのある味わい。輝きを帯びた麦わら色。花やトロピカルフルーツの華やかな香り。しっかりとした骨格を持ち、蜂蜜やバター、樽からくるトースト香が印象的。エレガントで余韻も長い。今すぐでも美味しいが、数年後も変化が楽しめる白ワイン。

James Suckling 94p / Gambero Rosso **XXX**

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254012929	1292	¥6,500	2016

Montej Bianco Monferrato DOC

モンテイ ビアンコ



タイプ：白
品種：シャルドネ、ソーヴィニヨン
熟成：ステンレスタンク

標高250～300m南西向き石灰質土壌より。花の香りが特徴の魅惑的なワイン。ピュアさが持ち味の繊細で豊か、滑らかな味わい。白身肉、魚料理にぴったり。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8021321130018	1297	¥1,900	2018

Montej Rosé Monferrato Chiaretto DOC

モンテイ ロゼ



タイプ：ロゼ
品種：バルベラ100%
熟成：ステンレスタンク

標高350～400m南西向き粘土を含む石灰質土壌の畑より。バラの花びらを連想させる花の香り豊かな、初々しくフレッシュな、魅力的なワイン。飲み心地の良さが持ち味。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8021321580011	1289	¥1,900	2018

Montej Rosso Barbera del Monferrato DOC

モンテイ ロッソ



タイプ：赤
品種：バルベラ主体
熟成：ステンレスタンクとバリックで4ヶ月間

標高300～320m南西向き粘土を含む粘度・石灰質土壌の畑より。濃いルビー・レッド色、濃厚でかつ心地良い果実の香り。丸味のある芳醇な味わいが、口いっぱいに広がる。非常に果実味豊かな一本で、余韻も長く楽しめる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8021321600016	1296	¥1,900	2018

Cocchi

コッキ

所在地：ピエモンテ州コッコナート・ダスティ



コッキ社はピエモンテ州コッコナート・ダスティに本拠地を置くスプマンテを中心に生産するワイナリー。創業者のジュリオ・コッキはもともとトスカーナで菓子職人をしていましたが、19世紀にアスティに移り住み、菓子職人であった経験を生かしアスティ特産であるモスカート種のヴェルモット（フレーバードワイン）の生産に取り組みました。その後バローロ・キナートの生産にも力を入れ、現在では世界各国に輸出しています。



Asti DOCG

アスティ スプマンテ



タイプ：発泡・甘口
品種：モスカート・ピアンコ100%
アルコール度数：7%

モスカート・ピアンコ種100%でつくられるイタリアを代表する甘口スパークリング。緑色を帯びた麦わらいエロー色。透明感があり細く繊細な泡が持続します。フルーティーでフローラル、豊かなアロマ。またバランスが良くフレッシュで甘い味わい。よく冷やしてお召し上がり下さい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8007117010047	146	¥2,200	NV

Barolo Chinato

バローロ キナート



タイプ：甘味果実酒
アルコール度数：16.5%

バローロをベースにキナノキの樹皮、ルバーブやリンドウの根、貴重なカルダモン種などを漬け込み、常温でゆっくりと醸しました。その後1年間木樽にて寝かせてからリリース。調和の取れた香りと味わい。心地よいアロマが特徴的。食後酒として常温で、またオレンジの皮を煮出して頂いても美味。チョコレートとの相乗効果はバツグンです。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	8007117010078	149	¥6,500	NV

Vermouth di Torino

ヴェルモット ディ トリノ



タイプ：甘味果実酒
アルコール度数：16%

コッキ社創立120周年を記念して伝説のヴェルモットが1891年の創業者のレシピをもとに再び製品として発売されました。アスティスプマンテのブドウ品種であるモスカート種のワインをベースに、数種のハーブ、スパイスを漬け込んだ甘口食前酒。甘さとビターな味わいと共に、柑橘類、ココアやルバーブの香りが口中に広がります。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8007117010191	147	¥3,800	NV

Americano Bianco Vino Aromatizzato

アメリカーノ ピアンコ ヴィーノ アロマティッツァート



タイプ：甘味果実酒
アルコール度数：16.5%

ジュリオ・コッキ氏のオリジナルレシピに基づき、白ワインに数種のハーブとスパイスを漬け込みました。主に食前酒として飲むのが一般的。またカクテルにもお使い頂けます。マチェドニアやフルーツタルト作りのアクセントに。またチェリーやブドウを保存するときにもよく使われます。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8007117010061	148	¥3,800	NV

Poggio dei Gorleri

ポッジョ・デイ・ゴルレリ

所在地：リグーリア州ディアノ・マリーナ

醸造家：Beppe Caviola

栽培責任者：Gian Piero Romana



ワインへの大いなる情熱を持つメラノ父子の「モダンで画期的なリグーリアワインを造る」という大志が実現し2003年に誕生。畑、ワイナリーの双方に革新技術を導入し、この魅惑的な土地ならではの香りを持ったリグーリアらしさを表現した高品質なワインを生み出しています。ここディアノ湾沿いの土壌は、粘土質・硬質・砂利質で水はけが良く、常に西風がそよぎ、ブドウの木を完璧な環境に保っている。比類無き明るい青空の下、潮風と野生の花々の香りをいっぱい吸い込んで、リグーリアを代表する品種であるヴェルメンティーノ、ピガートは健全に成熟しています。



Blu.dimare Riviera Ligure di Ponente DOC Vermentino ブルディマーレ ヴェルメンティーノ



タイプ：白
品種：ヴェルメンティーノ100%
熟成：ステンレスタンク

鮮やかな麦わら色。柑橘系のアロマティックなハーブの香りが嗅覚に拡がる。軽やかなストラクチャーが有り、旨味と爽やかさが味覚を魅了する。リグーリア名物コルツェッティ・アッラ・マジョラーナと一緒に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254002012	201	¥2,500	2018/2019

Cycnus Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC シクヌス ピガート



タイプ：白
品種：ピガート100%
熟成：ステンレスタンク

暖かい麦わら色。熟れたエキゾチックフルーツやアカシアの花の香りが嗅覚に拡がる。風味が強く、後味にアロマの余韻がいつまでも残る。イカ墨のリゾット等と一緒に。CYCNUSとはギリシャ神話に出てくるリグーリアの神の名。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254002043	204	¥2,900	2018

Albium Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC アルビウム ピガート



タイプ：白
品種：ピガート100%
熟成：ステンレスタンクで12ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

うっすらと金色味を帯びた麦わら色。熟れたアンズ、アロマティックなハーブや甘いスパイスの芳香が嗅覚を彩り、爽やかさと風味のバランスの良い味わいが豊かに味覚を満たす。鯛の塩焼き等と一緒に。ALBIUMとはピガートの最も重要な生産地であるALBEGNA地域のラテン語名。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254002050	205	¥3,800	2016

Ca' del Bosco

カ・デル・ボスコ



Ca' del Bosco

所在地：ロンバルディア州エルブスコ

醸造家：Stefano Capelli

栽培責任者：Paolo Bonini

カ・デル・ボスコ社はフランチャコルタのメッカであるロンバルディア州エルブスコにあります。客人を迎えるべく入口にそびえ立つ金色の巨大な門は、イタリアの有名彫刻家ポモドーロの作品です。フランチャコルタに150ヘクタールものブドウ畑を所有、ブドウ樹齢は平均40年。土壌の特微別に小さく分けられた区画ごとに収穫されたブドウはワイナリーまで丁寧に運ばれ最新の技術を持って醸造されています。

カ・デル・ボスコでは収穫したブドウをプレス前、独自に開発した「ベリースパ」と呼ばれるシステムにより洗浄。ブドウについた汚れを洗い流してから醸造しています。

洗浄することにより極限まで酸化防止剤の使用を抑えることができる画期的なシステムです。醸造所内ではマストにストレスを与えないようにポンプは使用せず、自重力のみで液体を移動させる。液体専用の巨大なタンク式エレベーターを設置し、マストを一切空気に触れさせることなく、丁寧なワイン造りが行われています。この独自のシステム「The Metodo Ca' del Bosco」はホームページにて動画でご覧いただけます。

www.cadelbosco.com/en/identity/ca-del-bosco-method/



Franciacorta DOCG Extra Brut Cuvée Prestige

フランチャコルタ キュヴェ プレストージ



タイプ：発泡

品種：シャルドネ75%、ピノ・ピアノ10%、ピノ・ネロ15%

シュールレ期間：平均25ヶ月間

134の区画に及ぶ自社畑の厳選されたブドウだけを使用。ブドウは収穫ロットごとに醸造され最高のヴィンテージのリゼルヴァとアッサンブラージュ。28ヶ月間の熟成を経てリリースする瓶内2次発酵方式で造られるワイン。崇高な透明感、心地よいフレッシュ感と酸味。品質保持のためすべてのボトルはオレンジ色のUVカットシートで保護されています。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032727260209	350	¥5,000	NV
375ml(12)	8032727260193	351	¥3,000	NV
1500ml(3)	8032727260124	352	¥10,800	NV
3000ml(1)	4516254003538	353	¥48,000	NV
6000ml(1)	4516254003545	354	¥85,000	NV
9000ml(1)	4516254003552	355	¥110,000	NV



3000ml / 6000ml / 9000ml 化粧バッグ入り

Franciacorta DOCG Extra Brut Cuvée Prestige

フランチャコルタ キュヴェ プレストージ 化粧箱入り



内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254003507	350B	¥5,000	NV
375ml(6)	4516254993518	351B	¥3,000	NV

縦型化粧箱

横型化粧箱

Franciacorta DOCG Brut Cuvée Prestige Rosé

フランチャコルタ キュヴェ プレストージ ロゼ

タイプ：発泡

品種：ピノ・ネロ80%、シャルドネ20%

シュールレ期間：平均30ヶ月間



ピノ・ネロは24~48時間の短いマセラシオンを施し発酵。瓶詰め後瓶内2次発酵。シュールレ期間はデゴルジュマンまで平均30か月。スグリ、ブルーベリー、ブラックベリーを思わせるフレッシュなアロマが上品に香り、小さい赤い果実や微かなオレンジの皮の風味と共にクリスピーなミネラル感がある。フランチャコルタの個性が光るストラクチャーの優れたバランスの良いフルボディタイプ。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032727269905	307	¥8,000	NV

Franciacorta Riserva DOCG Cuvée Annamaria Clementi
フランチャコルタ リゼルヴァ キュヴェ アンナマリア クレメンティ



タイプ：発泡
 品種：シャルドネ55%、ピノ・ピアンコ25%、ピノ・ネロ20%
 シュールリー期間：平均108ヶ月間

キュヴェは発酵・熟成共にオークの小樽で。瓶詰め後シャンパーニュ方式により第二次発酵（瓶内発酵）。シュールリー期間は長期に渡り7年以上。非常にきめ細やかで豊かな持続性のある気泡。長期間に及ぶ瓶熟にも関わらず驚異的な新鮮さを保ち、桃や洋なし、柑橘類の魅惑的な香りから花やヴァニラ、イーストの香りへと展開する。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254003125	312	¥16,000	2010

化粧箱入

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254903128	312B	¥17,000	2009

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)	4516254003088	308		2010

Franciacorta Riserva DOCG Cuvée Annamaria Clementi Rosé
フランチャコルタ リゼルヴァ キュヴェ アンナマリア クレメンティ ロゼ



タイプ：発泡
 品種：ピノ・ネロ100%
 シュールリー期間：平均108ヶ月間

8月中旬に収穫。ベースになる4種類のワインは14℃に保って36時間スキンコンタクトの醸造過程を通してそれぞれ地下セラー（13℃）でオーク小樽で行われる。8ヶ月かけてアルコール発酵、マロラクティック発酵、熟成。ブレンド、瓶詰めした後、地下セラーでさらに84ヶ月間シャンパーニュ方式により第二次発酵（瓶内発酵）。色調は独特の深いピンク色。香は卓越したアロマティックなフィネスをもち、豊かで調和のとれた味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(3)	8032727261053	357	¥26,000	2009/2010

化粧箱入

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(1)	4516254903579	357B	¥27,000	2009

Vintage Collection Franciacorta Riserva DOCG Dosage Zéro Noir
フランチャコルタ リゼルヴァ ヴィンテージ・コレクション ドサージュ ゼロ ノアール



タイプ：発泡
 品種：ピノ・ネロ100%
 シュールリー期間：101ヶ月間

標高466mの最も高い所に位置する畑のピノネロのみを使用。果汁を出るだけ白く保つため優しくプレス、キュヴェは発酵・熟成共にオークの小樽で5ヶ月間、さらにステンレスタンクで2ヶ月間。瓶内2次発酵期間は8年5ヶ月間。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(3)	4516254003675	367	¥13,500	2010

化粧箱入

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(1)	4516254903678	367B	¥14,500	2008

Vintage Collection Franciacorta Riserva DOCG Brut R.S.
フランチャコルタ リゼルヴァ ヴィンテージ コレクション ドサージュ・ゼロ R.S.



タイプ：発泡
 品種：シャルドネ55%、ピノ・ピアンコ10%、ピノ・ネロ35%
 シュールリー期間：157ヶ月間

ドサージュ・ゼロ R.S. は通常のドサージュ・ゼロと比較してデゴルジュマンが数年遅く、”R.S. = Recentemente Sboccato”（“最近デゴルジュマンした”という意味）というところに特異性があります。瓶内シュール・リー熟成をより長期間行うことで、もちろんデゴルジュマンした後のフランチャコルタに特有のはつらつさを残したまま、このワインの持ち味である“上品”と“洗練”を最大限に享受できるのです。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254003279	327	¥15,000	2006

Vintage Collection Franciacorta Millesimato DOCG Dosage Zéro
フランチャコルタ ヴィンテージ コレクション ドサージュ・ゼロ



タイプ：発泡
 品種：シャルドネ65%、ピノ・ネロ22%、ピノ・ピアンコ13%
 シュールリー期間：平均48ヶ月間

シャルドネは樹齢平均31年、ピノ・ピアンコは23年、ピノ・ネロは21年のブドウ樹より。丁寧に手摘みされたブドウは、収穫後冷蔵庫で休ませた後“ベリー・スバ”と呼ばれる最新のジェットスプレー装置により水洗される。キュヴェは発酵・熟成共にオークの小樽で行う。瓶内2次発酵期間は平均48ヶ月間。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254003606	360	¥8,000	2015

Vintage Collection Franciacorta Millesimato DOCG Satèn
フランチャコルタ ヴィンテージ コレクション サテン



タイプ：発泡
 品種：シャルドネ85%、ピノ・ピアンコ15%
 シュールリー期間：平均48ヶ月間

シャルドネは樹齢平均31年、ピノ・ピアンコは23年のブドウ樹より。丁寧に手摘みされたブドウは収穫後冷蔵庫で休ませた後“ベリー・スバ”と呼ばれる最新のジェットスプレー装置により水洗される。キュヴェは発酵・熟成共にオークの小樽で行う。瓶内2次発酵期間は平均48ヶ月間。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254003590	359	¥8,000	2015

Vintage Collection Franciacorta Millesimato DOCG Brut
フランチャコルタ ヴィンテージ コレクション ブリュット



タイプ：発泡
 品種：シャルドネ55%、ピノ・ネロ30%、ピノ・ピアンコ15%
 シュールリー期間：平均48ヶ月間

シャルドネは樹齢平均31年、ピノ・ピアンコは23年、ピノ・ネロは21年のブドウ樹より。丁寧に手摘みされたブドウは、収穫後冷蔵庫で休ませた後“ベリー・スバ”と呼ばれる最新のジェットスプレー装置により水洗される。キュヴェは発酵・熟成共にオークの小樽で行う。瓶内2次発酵期間は平均48ヶ月間。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254003583	358	¥8,000	2015

Pinéro Sebino Rosso Pinot Nero IGT

ピネロ



タイプ：赤
品種：ピノ・ネロ100%
熟成：バリック（新樽50%）で15ヶ月間、瓶内で36ヶ月間

熟成は3年以上乾燥させた厳選オーク材を使ったバリック（50%新樽）で15ヶ月間。さらに瓶内で36ヶ月間。輝きを帯びたルビーレッド色。ベリー系果実やジャム、トースト、ヴァニラ、コーヒーなどの調和のとれた複雑な香り。上品で繊細ながらも力強さを備える丸みを帯びたボディは余韻に至るまでバランスを崩さない。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254003613	361	¥12,000	2013/2015

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)	4516254003620	362		

Maurizio Zanella Sebino Rosso IGT

マウリツィオ ザネッラ



タイプ：赤
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロー25%、カベルネ・フラン25%
熟成：バリック（新樽70%）で17ヶ月間、瓶内で17ヶ月間

発酵及び熟成（約17ヶ月）はともに新しいオーク材の小樽で行う。3年以上乾燥させた厳選オーク材を使った小樽（60%新樽）に移し替えマロラクティック発酵完了後、濃引きしたワインをブレンドし、17ヶ月間熟成、さらに瓶内で40ヶ月熟成。スミレ色がかかった濃いルビーレッド色。香りは豊潤で複雑さを帯びており、熟したフルーツやジャムの香りからリコリス、トースト香へと徐々に展開していく。味わいは力強くエレガント、全体のバランスが取れており非常に持続性がある。余韻も長く心地よい苦みが根底に感じられる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254003019	301	¥9,800	2015/2016

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)	4516254003385	338		

Il Merlot Sebino Rosso Merlot IGT

イルメルロー



タイプ：赤
品種：メルロー100%
熟成：バリック（新樽65%）で20ヶ月間、瓶内で57ヶ月間

収穫から瓶詰までカ・デル・ボスコ方式に沿って仕上げる。アルコール発酵とマセラシオンは温度管理の下21日間かけて行う。偉大なワインになると確信出来た年しか造られず、過去においては、1985、1990、2001、2003年しかリリースされていません。ざくろのように細く赤色、熟した赤い果実の香り。複雑でふよやかな味わいと上質できめ細かなタンニンが綺麗に混ざり合った、偉大な赤ワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(3)	4516254003095	309	¥13,000	2009

Carmenero Sebino Rosso IGT

カルメネーロ



タイプ：赤
品種：カルメネーレ100%
熟成：バリック（新樽65%）で約16ヶ月間、瓶内で50ヶ月間

熟成は3年以上乾燥させた厳選オーク材を使った小樽（65%新樽）で18ヶ月間。さらに瓶内で63ヶ月間。紫がかかった濃いルビーレッド色。熟れた果実やブルーベリージャム、スパイスやハーブを連想させる凝縮感ある複雑でパワフルな香り。根底に栗やカカオの香りも感じられトースト香が後に広がる。辛口で厚みのある味わい。バランスの取れた上質なタンニンを持つ。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254003194	319	¥8,800	2012/2013

Corte del Lupo Curtefranca Rosso DOC

コルテ デル ルーボ クルテフランカ ロッソ



タイプ：赤
品種：メルロー38%、カベルネ・ソーヴィニヨン33%、カベルネ・フラン22%、カルメネーレ7%
熟成：バリックとステンレスタンクで21ヶ月間、瓶内3ヶ月間
2016年がファーストヴィンテージ。メルローの持つフルーツ香、カベルネ・フランのエlegantさ、そしてカルメネールの円熟味をカベルネ・ソーヴィニヨンの骨太さが支える、素晴らしいバランスの取れた味わい。最低2年間熟成させることによりパーフェクトな融合を作り出しています。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032727262227	337	¥4,800	2016

Chardonnay Curtefranca Bianco DOC

シャルドネ



タイプ：白
品種：シャルドネ100%
熟成：バリックで10ヶ月間、瓶内で34ヶ月間

3年以上乾燥させた厳選オーク材を使った小樽でアルコール発酵、澱を残したまま10ヶ月間熟成。その間マロラクティック発酵も完了。瓶内熟成33ヶ月間。黄金色がかかった明るい麦藁色。力強く複雑な香りは果実からバター、蜂蜜の香りへと徐々に変化する。コクがありエレガントな味わいはシルクのように滑らか。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254003026	302	¥11,000	2015

Corte del Lupo Curtefranca Bianco DOC

コルテ デル ルーボ クルテフランカ ビアンコ



タイプ：白
品種：シャルドネ80%、ピノ・ビアンコ20%
熟成：25%のみ1年落ちのバリックで

2017年がファーストヴィンテージ。シャルドネのもつ香しさとピノ・ビアンコのエlegantさのパーフェクトな融合、これがコルテ・デル・ルーボです。Corteとは中庭や庭園の事、Del Lupoはオオカミの、という意味でカ・デル・ボスコへ向かう道が昔Valle del Lupo(=オオカミの谷)と呼ばれていたことにヒントを得た名前。オオカミはカデルボスコのシンボルであり守り神でもあります。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032727262128	336	¥4,800	2018

Cà Maiol

カ・マイオル

所在地：ロンバルディア州デゼンツァーノ・デル・ガルダ

醸造家：Loris Vazzoler



Cà Maiol

カ・マイオル社はミラノ生まれの起業家、ヴァルター・コンタートにより1967年最良のトレッピアーノ種産地として名高いガルダ湖の南岸に創業されました。ヴァルターはこの地とここから生まれるワインをこよなく愛し、50年以上も前にガルダ湖周辺で生産される高品質な白ワインの名声を高め、また保護するために彼はルガーナDOCの協会を地元の農夫と共に立ち上げました。ルガーナDOC生産地区は安定した適切な雨量に恵まれ、栄養豊富な土壌と穏やかな天候、これらの条件が最高の白ワインを生み出します。改革と刷新、そして現代の顧客のニーズを知る。これらを実践することによりカ・マイオル社は常に高品質のワインを供給し続けています。



Lugana DOP ルガーナ



タイプ：白
品種：トレッピアーノ・ディ・ルガーナ100%
熟成：ステンレスタンク

樹齢の若いブドウを使用。ブドウは手摘みした後ソフトプレス、温度管理の下発酵。緑がかった麦わら色。繊細な柑橘系の香り。ドライで白いアーモンドやリンゴを思わせる味わい。シーフード、魚を使ったパスタやリゾットと相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8016729201002	372	¥2,400	2019

Chiaretto Valtènesi Riviera del Garda Classico DOP キアレット



タイプ：ロゼ
品種：バルベーラ、サンジョヴェーゼ、マルツェミーノ、グロッペッロ
熟成：ステンレスタンク

数あるイタリア産ロゼワインの中でもキアレット・デル・ガルダのフルーツ感とデリケートなアロマは突出しています。昔の文献に"ONE NIGHT WINE"と書かれているように、4つのブドウ品種のスキンコンタクトは1昼夜のみ行われます。ガルダ湖周辺の豊かな土壌からくるエレガントで白いアーモンドを伴う円熟味のあるニュアンス。いちごや春の花々を思わせるリッチな香り。湖の魚、マッシュルームや鶏肉の料理、またピッツァにも相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8016729601000	373	¥2,400	2018

Manicardi

マニカルディ

所在地：エミリア・ロマーニャ州モデナ



エミリア・ロマーニャ州のほぼ中心部、モデナの近くカステルヴェトロに本拠地を置くマニカルディ社は、“伝統芸術の見事な完成品”と賞されるアチエート・バルサミコ・ディ・モデナの優れたメーカーとしてその名は広く知られています。同社の畑は中部イタリア特有の緑豊かな恵まれた環境の中に広がっておりバルサミコ用ブドウと共にワイン用にも多く栽培されています。マニカルディ社は、食の都と呼ばれるこの地の郷土料理に合う豊潤な香りと味わいを備えた素晴らしいワインをつくり出しています。



Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ



タイプ：赤・微発泡
 品種：ランブルスコ・グラスパロッサ100%
 方式：シャルマ

“カ・デル・フィオーレ”（花の家）と呼ばれる日当たりの良い畑で完熟期を迎えた健康なブドウのみを使用。スミレ色を帯びた濃いルビー色。ひらけた感じの力強く芳しい香り。調和の取れた爽やかな持ち味、風味豊かな微発泡性辛口タイプ。サラミ、自身の肉や煮込んだ肉料理と一緒に。またコテキーノやザンポーネやモルタデッラ等のエミリア・ロマーニャ地方の料理にも良く合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8005786000321	240	¥2,000	2018

Monte delle Vigne monte dellevigne

モンテ・デッレ・ヴィーニエ

所在地：エミリア・ロマーニャ州パルマ

醸造家：Luca D'Attoma

栽培責任者：Luca D'Attoma

1983年以来オーナーのアンドレア・フェッラーリが手掛けるのは自然の恵みを最大限に生かしたワイン醸造です。コッリ・ディ・パルマDOC地区の中心に位置する60ヘクタールの畑は石灰、粘土を多く含む泥灰質の深い土壌。リッチなミネラルがブドウにストラクチャーや濃厚なアロマを育み、冬も温暖な気候に加え夏はターロ河からの冷氣により昼夜10℃の温度差が生じる事から、ワインに繊細さが生まれます。



Lambrusco Frizzante Emilia IGT ランブルスコ



タイプ：赤・微発泡・辛口
品種：ランブルスコ・マエストリ100%
方式：シャルマ

シャルマ方式。紫色がかつたルビーレッド色。赤い果実、サワーチェリー等の豊かな香り。しっかりとしたストラクチャーがあり、余韻が長い。コテキーノ、ザンポーネ等ポークソーセージやミートソースと相性が良い。適温8~10℃。味わい：辛口

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254002500	250	¥1,700	NV

Lambrusco Amabile Frizzante Emilia IGT ランブルスコ アマービレ



タイプ：赤・微発泡・中甘口
品種：ランブルスコ・マエストリ100%
方式：シャルマ

シャルマ方式。紫色がかつた深いルビーレッド色。新鮮な野イチゴ、また瑞々しいラズベリーの香りに、バランスの取れた味わいとフレッシュな口当たりが際立つ。ピザ、チーズ、パスタ等と相性が良い。適温8℃。味わい：アマービレ(中甘口)

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254002548	254	¥1,700	NV

Malvasia Frizzante Emilia IGT マルヴァジア



タイプ：白・微発泡
品種：マルヴァジア・ディ・カンディア・アロマティカ100%
方式：シャルマ

シャルマ方式。緑がかつた麦わらいエロー色。花や果実の印象にアーモンドやアプリコット、ピーチ、白い花の芳香が合わさって強烈で複雑なブーケが香る。フレッシュで風味が良く、独特なアロマとアロマティックな余韻がエレガント。リゾットやパルマハム、クラテッロ等と合わせて、フレッシュな内にお召し上がり下さい。適温8℃。味わい：辛口

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254002517	251	¥1,700	NV

Poem Colli di Parma DOC ポエム コッリ ディ パルマ



タイプ：白
品種：マルヴァジア・ディ・カンディア・アロマティカ100%
熟成：ステンレスタンクで3ヶ月間

麦わら色。花とフルーツが合わさったような魅力的な香り。柔らかいストラクチャーでバランスのとれた味わい。サラミ、自身の肉、魚のタルタル、エビやカルパッチョによく合う。モンテデッレヴィーニエの友人が、ワイナリーが所在するテロワール、畑の持つ魅惑的な雰囲気魅了され、その思いを詩として送ってくれたことからこの名前が選ばれました。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254002524	252	¥2,800	2018

Rosso Colli di Parma DOC ロッソ コッリ ディ パルマ



タイプ：赤
品種：バルベラ70%、ポナルダ30%
熟成：ステンレスタンク

紫がかつたルビーレッド色。赤い果実や、リコリス、プラムやベリー等の印象を伴う果実味のある強いアロマ。シルクのように滑らかなタンニンとスパイスやブラックベリーの風味があり、バランスの良い味わい。詰め物をしたパスタ、ポイルやローストした肉、バルミジャーノ・レジャーノによく合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254002531	253	¥2,800	2017

Callas Emilia IGT カラス



タイプ：白
品種：マルヴァジア・ディ・カンディア・アロマティカ100%
熟成：ステンレスタンクで6ヶ月間(バトナーージュを行いながら)

麦わらいエロー色。フローラルでフルーティーな印象の素晴らしいアロマティックなワイン。ソフトな口当たりでバランスの良い味わいは、リッチで滑らか。深みがあり、瑞々しい。白桃や花のアロマが層を成して余韻の長さを生み出す。適温は10~12℃。パルマハムやジベッロのクラテッロと合わせたり、風味豊かな魚料理、貝類、甲殻類、フォアグラ、こってり系のチーズ、ゴルゴンゾーラチーズにもお勧め。数量限定商品。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254002562	256	¥4,500	2015

NABUCCO Emilia IGT ナブッコ



タイプ：赤
品種：バルベラ70%、メルロー30%
熟成：バリックで12ヶ月間、瓶内で36ヶ月間

紫がかつたルビーレッド色。フローラルなアロマとレッドベリーやリコリスの濃厚なアロマが印象的。口当たりがまろやかで、ソフトで滑らかなタンニンと果実味のバランスに優れたフルボディー赤ワイン。赤身肉、ロースト、トリュフ、バルメザンチーズに最適。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254002555	255	¥5,000	2015

Kettmeir

ケットマイヤー



所在地：トレンティーノ・アルト・アディジェ州カルダーロ **KETTMEIR**

醸造家：Josef Romen

アルプス地方オーストリアとの国境近くのカルダーロ湖を見下ろす美しい丘の上に位置するケットマイヤー社は、この地域のブドウ栽培における重要なブランドです。ブドウ栽培に適したこの地でジュゼッペ・ケットマイヤーにより1919年に創立された同社の哲学はけがれ無きワイン造り、土地に根ざした品種、製品毎の個性に重きを置く事です。この地の土壌の構成と涼しい気候、特に昼夜の極端な温度差が特別なフレッシュさと、類まれなリッチなブーケを持ったワインを生み出します。



Grande Cuvée Brut Alto Adige DOC グラン キュヴェ ブリュット



タイプ：発泡
品種：ピノ・ピアンコ100%
方式：シャルマ・ルンゴ

ピノピアンコ100%使用の辛口スパークリングワイン。シャルマルンゴ方式。(長期タンク内二次発酵) 麦わら色に近いイエロー、上品なアロマを持ちながら9か月におよぶシュールリーから来る複雑な香り。海拔500~700mの粘土分が多く適度に有機物を含む柔らかめの石灰質土壌。持続性のある繊細な泡を伴った淡い麦わらイエロー。フレッシュでバランスの取れたイーストのアロマが微かに感じられるフルーティーな香り。活き活きとして余韻の長いドライで、フルボディーな味わい。自身の肉や魚、揚げ物などにも相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8008060237116	4013	¥2,600	NV

Müller Thurgau Alto Adige DOC ミュラー トゥルガウ



タイプ：白
品種：ミュラー・トゥルガウ100%
熟成：ステンレスタンク

ソブラボルツァーノの海拔650~700mの丘陵地より。やや柔らかめの斑岩質で、部分的に砂質土壌。淡い麦わらイエロー。麝香の香りのクلمي、イラクサ、白桃を思わせる程良いアロマと濃厚な香り。フレッシュで豊かな心地良い味わいと、余韻の長さがある。食前酒に最適。シーフードのリゾットや魚のグリル、揚げ物全般にも良く合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8008060124614	4002	¥2,500	2018

Gewürztraminer Alto Adige DOC ゲヴルツトラミナー



タイプ：白
品種：ゲヴルツトラミナー100%
熟成：ステンレスタンク

カルダーロとテルメノの海拔300~500mの丘陵地より。有機物に富んだ粘土質を含む石灰質土壌。淡い麦わらイエロー。バラの花やライチの独特で濃厚な香り。豊かで繊細な味わいが心地良い酸味をとまなび、アロマが口の巾いっぱいに広がる。味わい深いプリモビアットや、甲殻類、エスニック料理にも良く合う。食前酒にも最適。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8008060124218	4003	¥2,900	2018/2019

Sauvignon Alto Adige DOC ソーヴィニオン



タイプ：白
品種：ソーヴィニオン100%
熟成：ステンレスタンク

カルダーロとサロルノの海拔350~500mの丘陵地。有機物に富んだ粘土質を含む石灰質。淡い麦わらイエロー。イラクサ、ニワトコ、杏を思わせる濃厚な香りフレッシュで質の良い味わい。余韻が良い。特にオニオンスープや、魚のオープン焼き、エスカルゴ、アスパラガス料理に合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8008060127219	4005	¥2,900	2018

Pinot Grigio Alto Adige DOC ピノ グリージョ



タイプ：白
品種：ピノ・グリージョ100%
熟成：ステンレスタンク

オルトレアディジェとバッサ・アテシーナの海拔300~500mの南東から南向き丘陵地より。麦わらイエロー色。熟れたリンゴを思わせる特徴的なフルーティーなアロマ。ドライでストラクチャーが有り酸のバランスが良く余韻が長い。蒸した貝類やボンゴレスバゲッティー、ズッキエーニのグリルに合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8008060124317	4001	¥2,500	2018/2019

Chardonnay Alto Adige DOC シャルドネ



タイプ：白
品種：シャルドネ100%
熟成：ステンレスタンク

ヴァッレ・デル・アディジェとオルトレアディジェに沿った海拔350~600mの丘陵地より。多様だが主に良質の粘土を含んだ、石灰質土壌。淡い麦わらイエロー。熟したゴールデンりんごやバナナのような繊細でフレッシュなブーケ。ドライで程良い酸味があり、ボディーがしっかりしており非常に魅力的。前菜に最適で魚ベースの繊細なレシビヤ軽くスパイスを効かせた白身肉に良く合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8008060123815	4004	¥2,500	2018/2019

Pinot Bianco Alto Adige DOC ピノ ピアンコ



タイプ：白
品種：ピノ・ピアンコ100%
熟成：ステンレスタンク

海拔500~650mのカルダーロのDOC地区内より。うっすらと緑色を帯びた麦わらイエロー。フジの花の香りと青りんごのフルーツ味が有りドライで程よい酸味のある味わい。持続的で、繊細なミネラル感が感じられる。軽いオードブルに最適。淡水魚や甲殻類とアスパラガスのクリームスープにも良く合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8008060126212	4007	¥2,500	2018

Pinot Nero Alto Adige DOC ピノ ネロ



タイプ：赤
品種：ピノ・ネロ100%
熟成：3000ℓのオーク樽で4~6ヶ月間

海拔350~500mのカルダーロの丘、有機物に富んだやや柔らかめの石灰質土壌。特徴的なルビーレッド色。赤いフルーツのエlegantな香り。柔らかく魅惑的な味わいに、繊細な酸味が、尾を引く。スペックの効いたプリモビアット、赤身肉をベースにしたメインディッシュ、中熟チーズに合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8008060112611	4006	¥2,800	2018

Lagrein Alto Adige DOC

ラグライン



タイプ：赤
 品種：ラグライン100%
 熟成：ステンレスタンクと大樽で5～6ヶ月間

熟成は大樽とステンレスタンクで5～6ヶ月。紫色がかった深いルビーレッド。濃厚なブルーベリージャムやプラム、すみれを思わせる香り。しっかりとしたストラクチャーが有りソフトな口当たりと余韻を楽しめる。16～18℃で大きめのボルドーグラスで味わいたい。赤身肉やジビエのメインディッシュ、チーズと相性抜群。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8008060135115	4015	¥2,500	2017

Pinot Bianco Alto Adige DOC Athesis

ピノ ビアッコ “アテシス



タイプ：白
 品種：ピノ・ビアッコ100%
 熟成：ステンレスタンクと木樽

オルトラエディジェとカステルヴェッキオの海拔580～620mの南東から南西向き丘陵地。粘土質を含む石灰質土壌。深い麦わら色、花や果皮を取り除いた白いフルーツの香りが甘いスパイス香とともに感じられる。少し重めの前菜やパスタ、リゾットに最適。また魚介類のコースなら料理を問わず合わせられる。

Veronelli 90p / Bibenda 4 grappoli

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254040205	4020	¥3,600	2017

Müller Thurgau Alto Adige DOC Athesis

ミュラー トゥルガウ “アテシス”



タイプ：白
 品種：ミュラー・トゥルガウ100%
 熟成：ステンレスタンク

オルトラエディジェとパッサ・アテシーナの海拔300～500mの南東から南西向き丘陵地。有機物に富んだ粘土質を含む石灰質土壌。麦わらイエロー色。熟れたリンゴを思わせる特徴的なフルーティーなアロマ。ドライでストラクチャーが有り酸のバランスが良く余韻が長い。蒸した貝類、ボンゴレスパゲッティーズッキニーのグリルに合う。

James Suckling 90p / Veronelli 90p / Gambero Rosso 11

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254040106	4010	¥3,900	2017

Chardonnay Alto Adige DOC Maso Reiner

シャルドネ “マゾ ライナー”



タイプ：白
 品種：シャルドネ100%
 熟成：バリックで11ヶ月間、瓶内で最低5ヶ月間

海拔350～400mに位置するボキ・ディ・サロルノのマゾ・ライナー畑より。ステンレスタンクとフランス産オークバリックに分けて4月中旬まで熟成。澄んだ麦わらイエロー。バナナやパイナップルの強いフルーツ味とさらに、ハチミツやバニラの香り。豊かでフレッシュな味わい。後口に軽いスパイス感と調和の取れた余韻が残る。白身肉ソースのプリモビアット、魚のグリル、甲殻類、香りの強いチーズに最適。

Bibenda 4 grappoli / Veronelli 91p

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254040083	4008	¥3,600	2017

Pinot Nero Alto Adige DOC Maso Reiner

ピノ ネロ “マゾ ライナー”



タイプ：赤
 品種：ピノ・ネロ100%
 熟成：大樽で12～15ヶ月間

海拔350～400mに位置するボキ・ディ・サロルノのマゾ・ライナー畑より。ルビーレッド色。バニラやタバコのトーンを伴った野生のベリー類やチェリーを思わせるピノネロ特有の繊細な芳香。ドライだがまろやかな口当たり。余韻が長く後味に微かなスパイス感。5～6年は美味しく飲める。ジビエやロースト肉、風味豊かな豆スープや中熟チーズ等と合わせて。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254040113	4011	¥3,600	2017

Moscato Rosa Alto Adige DOC Athesis

モスカート ローザ “アテシス”



タイプ：ロゼ・甘口
 品種：モスカート・ローザ100%
 熟成：バリックで2～3ヶ月間

オレンジのハイライトが射しこも淡いルビーレッド色。バラの花びらやクローヴの芳香が貴腐ブドウの香りを伴って非常に上品で濃い風味を湛えている。品のある甘さと澄んだ酸、後口に残るアロマが融合し心地よい余韻となる。デザートワインとしてはもちろん、タルトやリンゴ、またリコッタを使ったケーキ等とよく合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(6)	4516254040212	4021	¥4,500	2012

Carpenè Malvolti

カルペネ・マルヴォルティ

所在地：ヴェネト州コネリアーノ

醸造家：Giorgio Panicara

栽培責任者：Giorgio Panicara

カルペネ・マルヴォルティ社は1868年アントニオ・カルペネによって創立されました。1860年彼は友人からシャンパーニュという飲み物を紹介され感銘を受けイタリアでもこのようなワインを造れるはずだと確信し、試行錯誤した結果イタリアで初めてシャルマ方式によるスパークリングワインを生み出しました。またシャンパーニュ方式でのスパークリングワイン造りにもいち早く取り組むなどイタリアのスパークリングワインの歴史に大きな役割を果たし、さらに彼はオーナーとしてだけでなく指導者としてイタリア初の醸造学校であるコネリアーノ醸造学校を創立し、数多くの名醸造家を輩出するなどイタリアワインの品質向上に取り組んだ人物でもあります。



Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.

プロセッコ コネリアーノ ヴァルドッピアーデネ スーペリオレ



タイプ：発泡
品種：グレラ100%
方式：シャルマ

反射光を帯びた透明色に近い明るい麦わら色、繊細で果実香を持ったワインらしい香り。辛口でしっかりとしているが、上品で爽やかな口当たり。気泡は美しく持続性がある。マルヴォルティ社そしてプロセッコ・ワインを代表し、イタリア国内はもとより世界中で愛飲されています。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8003095000339	550	¥2,400	NV

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	8003095000230	551	¥1,800	NV

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(6)	8003095000452	557	¥5,300	NV

Rosé Carpenè Brut

ロゼ カルペネ ブリュット



タイプ：発泡
品種：ピノ・ネロ85%、ラボーゾ15%
方式：シャルマ

ソフトプレスで搾汁。ラボーゾ種はピアーヴェ川の石の多い沖積土で栽培。収穫後棚で陰干している。果皮を潰け込んだまま発酵その後オーク樽に移し変え短期間の熟成。2種類のワインをブレンドしてから発酵させています。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8003095001336	558	¥2,400	NV

Monte del Frà MONTE DEL FRÀ

モンテ・デル・フラ AZIENDA AGRICOLA

所在地：ヴェネト州ソンマカンパーニャ

醸造家：Claudio Bonomo & Claudio Introini

栽培責任者：Eligio Bonomo

モンテ・デル・フラ社は1958年、ヴェローナから15kmほどのガルダ湖近隣の丘陵地帯クストーザ村に創業しました。以来絶え間ない努力の結果、140haのブドウ畑を所有するまでに成長、その歴史は数多くの偉大なクリュと結びついています。またこの10年ほどでレーナ・ディ・メッツォのレーナ川岸沿いにあるフマーネ村、ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地区にも美しいワイナリーを購入しました。クストーザ地区最大かつ家族経営という条件は、最新技術への挑戦と投資を可能にし、こだわりを具現化できます。ワインを売る者、嗜む者にとって健全なワインを手にしてほしい、幸せな気持ちで販売し、胃の重さや頭痛に悩まされることなく楽しんで飲んでもらいたい、また多くの人々がアレルギーや不耐性・過敏症などに苦しむ現在、科学的処置を減らしていきたい、という思いでワイン造りに取り組んでおり、様々な試みを通して亜硫酸塩の使用を出来る限り抑えています。



CUSTOZA クストーザ

イタリア最大の湖“ガルダ湖”南東に位置する、海拔50～150mの丘陵地帯。ライムストーンや粘土、砂礫など水堆積による非常に多様な土壌を持ちます。歴史的にはイタリア独立戦争の下、2度の大きな戦乱（1848年と1866年）があったことで知られる場所です。地名を冠するワイン“クストーザ”は、1971年DOCに認定されたこの地を代表する辛口白ワインです。

Custoza DOC クストーザ



タイプ：白
 品種：ガルガーネガ40%、トレッピアーノ・トスカーノ15%、トレッピアーネッロ15%、コルテーゼ/その他30%
 熟成：ステンレスタンク

緑の輝きを帯びた麦わら色がかかった黄色。果実味溢れるアロマティックな香り、味わい深い爽やかな辛口白ワイン。食前酒としてはもちろんのこと、アンティパストやブリモ、甲殻類を使った料理、魚料理にも相性良し。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254005914	591	¥1,700	2018/2019

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	4516254005921	592	¥1,200	2018/2019

Soave Classico DOC ソアーヴェ クラッシコ



タイプ：白
 品種：ガルガーネガ100%
 熟成：ステンレスタンク

麦わら色を帯びた輝く淡い黄色。ブドウの花やサクランボ、ニワトコ等のフレッシュでデリケートな香り。アロマティックな心地よい味わいの辛口白ワイン。リゾットや魚料理、自身のお肉、フレッシュチーズや、やや熟成したチーズ、ケーキサレ、野菜のスープや卵料理に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254005907	590	¥1,900	2018

Bardolino DOC バルドリーノ



タイプ：赤
 品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ
 熟成：ステンレスタンク

輝くルビーレッド色。上品な果実味とサクランボ、マスカ、イチゴ、キイチゴ、フサスグリ、更にシナモンやチョウジ、黒コショウといったスパイスを伴う芳しさ。赤い果実のタルトや香りの中に見られる果実を味わいにも感じられる。フレッシュで飲みやすい調和の取れた辛口赤ワイン。軽食やサラミ類、軽いソースのバスタや魚料理に。淡水魚にも。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254005945	594	¥1,700	2018/2019

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	4516254005952	595	¥1,200	2018/2019

Bardolino charetto DOC バルドリーノ キアレット



タイプ：ロゼ
 品種：コルヴィーナ65%、ロンディネッラ30%、モリナーラ5%
 熟成：ステンレスタンク

輝きを帯びた、桃の花を思わせる上品なピンク色。キイチゴやフサスグリ等、森の小さな果実や花畑の香りにクロロフィルや酸味の強いリンゴに似たフレッシュで軽快な香りが伴う。同時にシナモンやチョウジ、ヴァニラといったスパイスさを微かに感じる。小さな赤い果実が口いっぱい広がりがりジューシー。若々しい飲み口の辛口ロゼワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254005990	599	¥1,700	2019

Custoza Superiore DOC Ca' del Magro

クストーザ スーペリオール “カ デル マーグロ”



タイプ：白
 品種：ガルガーネガ40%、トレッピアーノ10%、トレッピアーネッロ15%、
 コルターゼ/インクローチョ・マンツォーニ35%
 熟成：ステンレスタンク

海拔100~150mクストーザの美しい丘に位置するカ・デル・マーグロは面積7ヘクタール、樹齢平均40年以上の古い畑で、氷堆積土壌ベース、つまり石灰、粘土、砂利や砂の多い土壌が特徴。緑色の輝きを帯びた麦わら色がかかった黄色。ほのかなヴァニラを伴う花畑やゴールデンアップルの香り。コクのある爽やかな辛口白ワイン。余韻も長く楽しめる。

Gambero Rosso VVV(2008~2017)

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254005938	593	¥2,500	2017

Valpolicella Classico DOC Superiore Ripasso

ヴァルポリチェッラ クラッシコ スーペリオール リパッソ



タイプ：赤
 品種：コルヴァーナ・ヴェロネーゼ/コルヴァノーネ80%、ロンディネッラ20%
 熟成：大樽で18ヶ月間

濃いルビーレッド色。スピリッツに漬けたチェリーや、マラスカ、ブルー、甘草などにコショウやシナモンといったスパイスを伴う香り。低木の茂みにいるような匂い。香りを通ずる味わいがあり、力強さと複雑味のある辛口赤ワイン。滑らかな舌触りに、非常にアロマティックで上品な味わい。ローストしたお肉やシチュー、質感が硬めのチーズと相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254005976	597	¥2,800	2017

Valpolicella Classico DOC

ヴァルポリチェッラ クラッシコ



タイプ：赤
 品種：コルヴァーナ・ヴェロネーゼ/コルヴァノーネ80%、ロンディネッラ20%
 熟成：大樽、バリック、ステンレスタンクで計14ヶ月間

輝くルビーレッド色。マラスカやサクラソノの花の香りにスパイスが伴う。非常にエレガントで調和の取れた味わいの辛口赤ワイン。食前酒にはもちろんのこと、白身か脂身の少ない赤身の肉料理。もしくは軽いソースのバスタと。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254005969	596	¥2,100	2018

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ



タイプ：赤
 品種：コルヴァーナ・ヴェロネーゼ/コルヴァノーネ80%、ロンディネッラ20%
 熟成：大樽で24ヶ月間

ザクロのようなルビーレッド色。スピリッツに漬けたチェリーや、マラスカ、ブルー、甘草などにコショウやシナモンといったスパイスを伴う香り。また低木の茂みにいるような匂い。力強さと複雑味がある一方、滑らかな舌触りに、非常にアロマティックで上品さを備える、しっかりした骨格とコクのある味わいで、飲みごたえのある一本。牛の煮込みやジビエのロースト、長期熟成したチーズとの相性は抜群。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254005983	598	¥5,500	2015

Pieropan

ピエロパン

所在地：ヴェネト州ソアーヴェ／トレニャーゴ

醸造家：Dario Pieropan

栽培責任者：Andrea Pieropan



ヴェネト州ヴェローナ市の東に位置するソアーヴェは同名の白ワインの生産で世界的に有名な町。町の北東部分にソアーヴェクラッシコ地区が広がっており、その中心部にピエロパン家が所有地を持ったのはイタリア国家統一の前年、1860年のことでした。2018年に急逝したレオニルド・ピエロパン氏の祖父父にあたるレオニルド・シニアがこの地に本格的にワイナリーを設立し、またデザートワインとして高い評価を得ている“レチョート・ディ・ソアーヴェ”を造り出しました。レオニルドの天才的といえる醸造技術と数々の優れたアイデアをもってピエロパン社のワインは群を抜く品質で評価を得ていますが、レオニルド亡きあとは息子のアンドレアとダリオが受け継ぎ今日ではピエロパン社のソアーヴェは群を抜く品質を持って高い評価を世界中で得るに至っています。



VILLA CIPOLLA【ヴィッラ・チポッラ】

ヴァルポリチェッラを象徴するワインを手がける事はピエロパンにとって夢であり新たな挑戦でした。ソアーヴェと隣接しているながら全く違った独自の土壌を持つヴァルポリチェッラのテロワールで、ピエロパンの経験を生かして最高の赤ワイン、ピエロパンの特徴であるリッチでしっかりしたストラクチャーを持ちつつ、洗練された上品なワインを作りたいという願いから誕生しました。

1999年に畑を購入。畑はガルゾン山の海拔500mの斜面に位置しそこはこれまで一度も植物が栽培されたことのない土地であったため作業は非常に困難を伴うものでした。大きな岩が地中深くにあり、ブドウを植えるためには、その一つ一つを掘り起し、粉碎し耕すといった行程をレオニルドは自らの手で何年間も続けました。土壌は赤ワイン用ブドウ栽培に最も適した石灰質と粘土質。完璧な南向きの畑にはコルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラとクロアティーナ・ヴェロネーゼを植えています。トレニャーゴ村にあったヴィッラ・チポッラと呼ばれる古い屋敷を購入し、醸造所として改装、地下にはまったく自然の力を利用した低温のセラー庫も完備しています。



Soave Classico DOC

ソアーヴェ クラッシコ



タイプ：白
 品種：ガルガネガ85%、トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ15%
 熟成：セメントタンク

輝きを帯びた淡い麦蘖色。エレガントかつフレッシュな果実香でブドウの花やサクランボ、サンブーカの香りが特徴的。酸味と新鮮な果実味のバランスが良く、素材を活かした魚介類の料理に良く合う。特に生やグリルした甲殻類で、レモンを搾って食べるような料理など最適。



ステルヴィン採用 ※375mlのみ

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8023352000018	513	¥2,100	2018/2019

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	8023352000025	529	¥1,500	2018/2019

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(3)	4516254005303	530	¥4,800	2018

Soave Classico DOC La Rocca

ソアーヴェ クラッシコ ラ ロッカ



タイプ：白
 品種：ガルガネガ100%
 熟成：大樽とノーで12ヶ月間、瓶内で数ヶ月間

10月末に収穫したブドウを2000ℓ～3000ℓの樽に移し替えて1年熟成。このシュールリー期間に複雑味とリッチなブーケが生まれる。輝く深い黄色。凝縮感があり、異国風な果実やナッツの香りが印象的。味わいは豊かで滑らか、ヴァニラやスパイスも連想させる。バランス良く時間と共に徐々に変化し余韻も長い。ラ・ロッカの畑はソアーヴェの町に建つスカラ家の中世の城を背景にモンテ・ロケッタの丘に位置。初ヴィンテージ1978年。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8023352000049	521	¥4,600	2017/2018

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)	4516254005372	537	¥9,800	2017

Soave Classico DOC Calvarino

ソアーヴェ クラッシコ カルヴァリーノ



タイプ：白
 品種：ガルガネガ70%、トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ30%
 熟成：セメントタンク

カルヴァリーノの畑は1900年代初期に購入したピエロパンワイナリーの歴史の始まりとも言える畑であり、ソアーヴェ・クラッシコゾーンを中心に位置します。その土壌は第三紀代に形成されたもので、粘土や玄武岩質凝灰岩に富み、旨味、ミネラルをワインに与えます。初ヴィンテージは1971年。最も伝統的かつ特徴的にテロワールを表現したソアーヴェ地区の象徴的なワイン。若い頃は黄緑がかかった薄いつぶらな黄色で時と共に黄金色に。ハーブやレモン、サクランボを伴うフレッシュで花のようなアロマ。繊細で生き生きとしておりフルティ、複雑な味わい、しっかりとてフランスの取れたストラクチャーで余韻も長い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8023352000032	512	¥3,500	2017/2018

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(3)	4516254005389	538	¥7,400	2017/2018

Recioto di Soave DOCG Le Colombari

レチョート ディ ソアーヴェ “レ コロンバーレ”



タイプ：白・甘口
 品種：ガルガネガ100%
 熟成：大樽で24ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

色彩は琥珀色に近い深い黄金色。熟した果実、特にマルメロやドライアプリコットなどの上品な甘い香りと味わいは、複雑さを帯びながら予想できない展開を繰り返す。複雑味のある味わいと心地よい甘味が余韻となっていつまでも続く。食後のデザート（アーモンドを使ったお菓子やフルーツタルト）と共に。またドライフルーツや熟したチーズ、特に青かびチーズのゴルゴンゾーラとの相性は抜群。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	8023352000056	522	¥5,000	2015/2016

Ghes Rosé Extra Dry

ゲス



タイプ：発泡
 品種：コルヴィーナ100%
 方式：シャルマ

ヴァルポリチェッラの主要品種コルヴィーナ100%のシャルマ方式で造られたロゼスパマンテ。ゲスとはギリシャ語で「地球からの」という意味で地球がなければワインは生まれないという二者の関係性から名づけられました。深いピンク色、良質なコルヴィーナからくるラズベリーやブラックベリーの香り。生き生きとしてフレッシュ、イチゴや赤スグリのフルーティーな味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8023352000193	575	¥3,000	2018

RUBERPAN Valpolicella DOC
 ルベルパン ヴァルポリチェッラ



タイプ：赤
 品種：コルヴィーナ・ヴェロネーゼ60%、クロアティーナ・ヴェロネーゼ30%
 ロンディネッラ/コルヴィーナ/その他10%
 熟成：大樽とトノーで18~24ヶ月間

石灰を多く含む粘土質土壌。海拔300~500mにまたがる南向きの畑。ステンレスタンクで発酵後、マロラクティック発酵は行わない。トノーとバリックで3ヶ月間熟成。厚みがありリッチな香りも赤い果実やアマレーナ、黒イチゴを連想させる澄んだ香りも特徴。フレッシュで生き生きとした味わいとバランスのよいタンニンが心地よい口当たりを生み出す。クラシックな赤ワインなので食事と共に楽しみたい赤ワイン。トマトを使ったソースの Pasta やラヴィオリなど詰め物をした Pasta などに。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8023352000261	527	¥3,600	2016

Olio Extra Vergine di Oliva

エキストラ ヴァージン オリーブオイル



タイプ：エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
 品種：グリニャーノ、レッチョ、レッチーノ、フランドイオ、カサリーヴァ
 酸度：

オリーブを完璧な状態で収穫するため木から直接手で摘み取り、地元の手作業の搾油所で最高の手法にこだわって搾油。オリーブ果実本来の個性を残すように機械的、物理的手法でオイルを抽出。出来立てのオイルは輝く緑色。フルーティーでフレッシュハーブのようなデリケートな香り。苦味や辛味がなく甘さと軽さが完璧なバランス。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	4516254051201	5120	¥3,000	

Amarone della Valpolicella DOCG

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ



タイプ：赤
 品種：コルヴィーナ約60%、コルヴィーナ/ロンディネッラ/クロアティーナ35%、
 オセレーテ・トルケッタ・コルビネッラ5%
 熟成：トノーで36ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

畑は海拔300~350mに位置し南向き。粘土質で石灰分も多く含む土壌。濃いルビーレッド色。ブラックチェリーやブラックベリー、プラムを思わせる豊かな芳香。タンニンのストラクチャーが素晴らしい、複雑味がありリッチでまろやかな味わいに果実味と酸味による爽やかな余韻がある。長期熟成向きワイン。ジビエ料理、肉のグリルや煮込み料理、熟成タイプや辛口チーズと好相性。また食後にゆっくり味わっていただきたいワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8023352000179	526	¥7,500	2015

木箱入り 限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(3)	8023352000186	523	¥18,500	2013

木箱入り 限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
3000ml(1)	4516254052017	5201	¥39,800	2013

オールドヴィンテージ コレクション OLD VINTAGE COLLECTION 数量限定商品

ピエロパン、ソアーヴェ・クラッシコの高品質な能力とその質の高さを知って頂き、味わって頂く事を目的に2009年よりピエロパン社と共同で毎年カルヴァリーノ、ラ・ロッカを各300本ずつピエロパン社の地下セラーで5年間保管し、6年目を迎える年に出荷してもらうプロジェクトを開始しました。ご存じの通りカルヴァリーノ、ラ・ロッカは、新しいヴィンテージでもその実力、味わいはソアーヴェ・クラッシコの中でも群を抜いた評価を取り続けていますが、さらに5年間寝かせる事で、それぞれの持ち味をより明確に感じていただけると確信しています。数量に限りはありますが、ぜひその品質の高さを確認して頂きます事をお勧めします。

Soave Classico DOC Calvarino

ソアーヴェ クラッシコ “カルヴァリーノ”



タイプ：白
 品種：ガルガネガ70%、トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ30%
 熟成：セメントタンク

カルヴァリーノの畑は1900年代初期に購入したピエロパンワイナリーの歴史の始まりとも言える畑であり、ソアーヴェ・クラッシコゾーンの中心に位置します。その土壌は第三紀代に形成されたもので、粘土や玄武岩質凝灰岩に富み、旨味、ミネラルをワインに与えます。初ヴィンテージは1971年。最も伝統的かつ特徴的にテロワールを表現したソアーヴェ地区の象徴的なワイン。若いうちは黄緑がかった薄い黄緑色で時と共に黄金色に。ハーブやレモン、サクランボを伴うフレッシュで花のようなアロマ。繊細で生き生きとしておりフルーティ、複雑な味わい、しっかりとしてバランスの取れたストラクチャーで余韻も長い。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254051236	5125	¥7,800	2010

Soave Classico DOC La Rocca

ソアーヴェ クラッシコ “ラ ロッカ”



タイプ：白
 品種：ガルガネガ100%
 熟成：大樽とトノーで12ヶ月間

10月末に収穫したブドウを2000ℓ~3000ℓの樽に移し替えて約1年熟成。このシュールリー期間に複雑味とリッチなブーケが生まれる。輝く深い黄色。凝縮感があり、異国風な果実やナッツの香りが印象的。味わいは豊かで滑らか、ヴァニラやスパイスも連想させる。バランス良く時間と共に徐々に変化し余韻も長い。ラ・ロッカの畑はソアーヴェの町に建つスカラ家の中世の城を背景にモンテ・ロッカの丘に位置。初ヴィンテージ1978年。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254052154	5215	¥9,200	2010

Viviani

ヴィヴィアーニ

所在地：ヴェネト州ネグラール

醸造家：Claudio Viviani



現在ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地区で最も若く精力的な生産者の一人とされているクラウディオ・ヴィヴィアーニ氏。彼が所有する約7ヘクタールの畑は標高350～450mの南南東向き斜面に広がり、ブドウの育成にこの上なく適した条件を備えています。またこの辺の風通りの良さや低い湿度は、力強く凝縮感のあるアマローネやレチョートに使用するブドウを乾燥させるのに欠かせない要因となっています。これら自然の恵に加え、ヴィヴィアーニ氏の抱く熱い情熱や優れた感性はワインを口にした時にハッキリと感じられます。近代的な設備を常に導入しながらも、伝統を忘れることなく、ブドウ本来のポテンシャルを最大限に引き出すことを一番に考え丁寧な栽培・発酵・熟成が行われています。



Valpolicella Classico DOC

ヴァルポリチェッラ クラッシコ



タイプ：赤
 品種：コルヴィーナ75%、ロンディネッラ20%、モリナーラ5%
 熟成：ステンレスタンク

9月最終週、10月初週に収穫。マロラクティック発酵5～6月に完了。デリケートで輝きの有るルビーレッド。熟した果実の香りが特徴的。ドライでベースにチェリーやブルーンの香る洗練された印象を伴う心地良いまろ苦さ、風味がある。後口はまろやかで余韻が残る。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254059009	5900	¥2,000	2018

Amarone della Valpolicella DOCG

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ



タイプ：赤
 品種：コルヴィーナ75%、ロンディネッラ20%、モリナーラ5%
 熟成：大樽とバリックで24ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

10月第1、第2週に収穫されたブドウは、約3ヶ月間風通しの良い屋根裏部屋で乾燥され翌年1月に圧搾。フルボディーで、上品な極上赤ワイン。海拔の高い所で収穫されたブドウ独特の芳香を放ち、ハーブや野生の花の香りが特徴。ドライでパワフル。その凝縮度は、濃厚な料理との相性も良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254059023	5902	¥6,000	2015

Amarone della Valpolicella DOCG Casa di Bepi

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ “カーザ ディ ベーピ”



タイプ：赤
 品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ
 熟成：フランス産バリックで36ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

10月2～3週目に収穫されたブドウは屋根裏部屋で細心の注意を払いながらブドウの糖分の凝縮度が最高点に達するまで乾燥させる（約4ヶ月間）。その後、約1ヶ月かけて発酵・マセラシオンが行われ、フランス産バリック（100%新樽）で36ヶ月間熟成。瓶詰め後最低半年寝かせてからリリース。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254059030	5903	¥12,000	2013

Recioto della Valpolicella DOC

レチョート デッラ ヴァルポリチェッラ



タイプ：赤・中甘口
 品種：コルヴィーナ75%、ロンディネッラ20%、モリナーラ5%
 熟成：バリックで24ヶ月間

ハーブのスパイシーな香りと森の小さな果実の風味とのコントラストが魅惑的。すみれ色の濃厚な中甘口赤ワイン。プラムやチェリーのような香りが広がる。豊かで持続性のあるフレッシュさと伸びやかさにより、調和の取れた後味。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	4516254059054	5905	¥7,500	2011

La Giuva

ラ・ジュウヴァ

所在地：ヴェネト州トレッツォラーノ

醸造家：Lorenzo Caramazza

栽培責任者：Stefano Casali

サッカーの監督としてUEFA Cup他で優勝に導くなど異例の経歴を持つ当主アルベルト・マレザーニ。創業は2005年と歴史こそ浅いが、粘土石灰、石灰岩を主たる土壌とし、起伏が激しく多様性に富んだ地形と微気候により、繊細さとミネラルを併せ持つワインを生み出す。カンティーナに足を踏み入れた瞬間に分かる清潔感は、出来上がるワインの味わいにも反映され、雑味の極めて少ない「透明度が高い高品質」を実感する。有機農法採用。



Il Valpo Valpolicella DOC

イル ヴァルポ ヴァルポリチェッラ



タイプ：赤
品種：コルヴィーナ50%、ロンディネッラ30%、コルヴィーネ20%
熟成：ステンレスタック3ヶ月間

収穫したブドウをフレッシュなまま低温で15日間休ませる。低温で温度管理の下アルコール発酵。熟成は温度管理せず自然の外気温で行う。チェリーを含む独特の芳香を伴う新鮮な果実の香りとハーブやリコリスの風味が特徴。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8052744670010	582	¥3,400	2018

Amarone della Valpolicella DOCG

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ



タイプ：赤
品種：コルヴィーナ50%、コルヴィーネ20%、ロンディネッラ25%、オセレータ/クロアティーナ5%
熟成：新樽バリック(フランス産80%/アメリカ産20%)で24ヶ月間

厳選したブドウを乾燥させ12月に醸造を始める。伝統にのっとった造り方。冬場の冷たい自然の外気温でマセラシオンを行った後24℃に温度管理下、長い時間をかけてアルコール発酵。更にバトナージュしながら約20日間置くことによりブドウの持つ特性を十二分に引き出す。エーテル香を伴う力強さと繊細さを兼ね備えた複雑な香り。マラスカチェリーを思わせるアロマティックな芳香とブルーベリーやチョコレート、熟した果実を感じる風味が特徴。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8052744670065	580	¥10,800	2016

Il Rientro Valpolicella Superiore DOC

イル・リエントロ ヴァルポリチェッラ スーペリオレ



タイプ：赤
品種：コルヴィーナ50%、コルヴィーネ20%、ロンディネッラ25%、オセレータ/クロアティーナ5%
熟成：フランス産オークバリックで12ヶ月間

厳選したブドウを約30日間の乾燥を経て、22~24℃に温度管理下アルコール発酵。マロ・ラクティック発酵の後、ヴァルポリチェッラの一部と混ぜ、フランス産オークバリックで12ヶ月間熟成。偉大なワインだけが表現できる、独特のフレッシュ感とアップリッシュメント(ブドウを乾燥させること)特有の風味。ほのかに甘くスパイシーなアロマが印象的。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8052744670034	581	¥4,800	2017

Recioto della Valpolicella DOCG

レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ



タイプ：赤・中甘口
品種：コルヴィーナ50%、コルヴィーネ20%、ロンディネッラ25%、オセレータ/クロアティーナ5%
熟成：フランス産オークバリックで12ヶ月間

シナモンやナツメグといったスパイス、さらにはカカオ、コショウ、クローブを強く感じる香りに続いてブレンやフレッシュなスミノミザクラの香りが出現する。ベルベットのような柔らかい口当たりと広がりのある味わい、程よいタンニン。ラベルではRECIOTOのRE(イタリア語で王様の意)の部分を強調し、その味わいや表情の豊かさの上で唯一無二の高貴なワインであることを表現している。年間総生産量1800本(バリック4樽分)という希少なワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	8052744670058	583	¥7,500	2016

Loredan Gasparini

ロレダン ガスパリーニ

所在地：ヴェネト州ヴェネガッツ

醸造家：Mauro Rasera



Loredan Gasparini
VENEGAZZÙ



創業者のガスパリーニ家はその家系から2人のドージェ、すなわち国家元首を輩出したこともある名家でした。その末裔のあたるピエロ・ロレダン伯爵が「ブドウ造りに絶好の条件を持つこの土地で高品質なワインを造りたい」と思い立ち所有するブドウ園に新しい息を吹き込んだのは1950年代初期のことでした。彼が選んだブドウはカベルネフラン、カベルネソーヴィニオン、メルロー、マルベック。こうして早い時期からボルドータイプのワイン造りに着手しました。1973年からは所有者がジャンカルロ・パツラ親子へと移りましたが、ワイン造りの基本は決して変わることなく、ブドウを購入することは一切せず、自社畑で栽培し厳選したブドウのみを用いてワイン造りを行っています。

Capo di Stato Montello Venegazzù Superiore DOC

カーボ ディ スタート



タイプ：赤
品種：カベルネ・ソーヴィニオン65%、カベルネ・フラン20%、メルロー10%、マルベック5%
熟成：バリックで18ヶ月間

ヴェニスで飲んで以来の一番のファン、元フランス大統領ジャルナル・ド・ゴールに敬意を表して作られるワイン。カーボ・ディ・スタートとは国家元首という意味。農園の中でも最も古くからある最も日当たりの良い畑より厳選されたブドウをボルドーブレンドで醸造。深みのあるルビーレッド色。エレガントで複雑な味わい。ブラックベリーや黒スグリなど熟した果実の強烈なアロマや、香ばしいヘーゼルナッツ、薔薇のドライフラワーの香りが合わさって、ムスクや甘く誘惑的なスパイスを思わせる独特な印象。フルボディー。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254005143	514	¥5,800	2015/2016

Venegazzù della Casa Montello Colli Asolani Venegazzù DOC

ヴェネガッツ デッラ カーザ



タイプ：赤
品種：カベルネ・ソーヴィニオン65%、カベルネ・フラン20%、メルロー10%、マルベック5%
熟成：大樽で12ヶ月間

すみれ色がかかったルビーレッド色。非常に複雑で豊かな香りはヘーゼルナッツやバラ、麝香の香りを持つ。味わいは豊潤でなめらかで舌触りが大変よく飲みやすい。全体のバランスも大変良い。軽いオードブルや塩辛いくないプリモビアット、舌触り良い潮水魚と一緒。またワインだけを楽しむのも良し。くつろぎのひと時にぴったり。このフレッシュさは食前酒としても最適です。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8002604002703	515	¥3,000	2015/2016

Cabernet Sauvignon del Montello e Colli Asolani DOC

カベルネ ソーヴィニオン



タイプ：赤
品種：カベルネ・ソーヴィニオン100%
熟成：大樽で12ヶ月間

熟成はスロベニアンオーク樽で12ヶ月間。畑は海拔100~300mに位置。鉄分やミネラル豊富なモンテッロの赤土。色彩は紫がかかった濃いルビーレッド。スミレやチェリーを連想させる香りはモンテッロの秋を思わせる。辛口で果実味とタンニンのバランスが良く取れている。食事と一緒に良いワインでしかも重くないタイプを合わせたい方にぴったりのワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8002604002307	536	¥1,900	2016/2017

Manzoni Bianco Marca Trevigiana IGT

マンツォーニ ビアッコ



タイプ：白
品種：マンツォーニ・ピアンコ100%
熟成：ステンレスタンクで2ヶ月間

マンツォーニ・ピアンコはライン・リースリングとピノ・ブランの交配種。緑の輝きを持った淡い麦わらイエロー色。それぞれのブドウ品種の特有の特徴が際立った、上品でスッキリした香りと、梨、ネクタリンや白い花を連想させる豊かで複雑、エレガントな持続性のあるブーケ。スッキリとしてストラクチャーのある味わいと、酸と程よい柔らかさが調和している。このフレッシュさを楽しむには、若い内にお召し上がり下さい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8002604000136	534	¥1,900	2018

Grappa di Capo di Stato

グラッパ ディ カーボ ディ スタート



タイプ：非熟成グラッパ
アルコール度数：48%

無色透明。アーモンド、赤いベリー系果実、スグリを思わせる、しっかりとしたフルーティーな香りを誇る。優れたアルコール構造を持ちつつエレガントで繊細な味わい。白い花の香りの背景にほのかにハーブが香り最後にチョコレートの印象が残る。非常に余韻が長く濃厚。リコリスの後味を伴う余韻が、このグラッパにユニークな風味を与えています。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	8002604003809	1515	¥4,200	NV



Grappa di Prosecco

グラッパ ディ プロセッコ リゼルヴァ



タイプ：熟成グラッパ
アルコール度数：40%

プロセッコの品種グレラで造られたグラッパ。湯煎単式蒸留システムにて蒸溜、その後18ヶ月間以上オークの小樽にて熟成。麦わらイエロー色繊細かつ優美なアロマと柔らかく調和のとれた味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
700ml(6)	4516254015173	1517	¥3,400	NV

Torresella

トッレゼッラ

所在地：ヴェネト州ポルトグルアーロ

醸造家：Loris Vazzoler

栽培責任者：Loris Vazzoler

トッレゼッラ社は1984年ヴェネト州東部ポルト・グルアーロに創業しました。河川に運ばれ堆積したミネラルを多分に含む粘土質の肥沃な土壌であること、また毎年天候に大きな変化がなく安定しているのが特徴です。この地域では高品質ワインの産出を実現した素晴らしいメーカーと認められており、伝統的に栽培されるブドウの特徴を存分に表現したいと日々努力を重ねています。自然を敬い大切にすることを使命とし近年最新式の光起電性パネルを使用した太陽エネルギー・システムを導入。

ワイナリーに必要な全てのエネルギーをまかなっています。トッレゼッラはヴェネト東部のとある区画に因んだ名前。自然を敬い大切にすることを使命としています。



Chardonnay Vino Spumante Brut

シャルドネ ブリュット



タイプ：発泡
品種：シャルドネ100%
方式：シャルマ

シャルマ方式。きめ細やかな美しい気泡が美しく持続する。酸味と果実味のバランスが良く調和の取れた味わい。食前酒として、また前菜から通して様々なお料理に合わせられる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8007155000765	546	¥1,400	NV

Prosecco DOC

プロセッコ



タイプ：発泡
品種：グレラ100%
方式：シャルマ

優しい麦わらいエロー、洗練されたアロマと調和の取れた心地よい味わい。エキストラドライ。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8007155000758	555	¥1,400	NV

Rosé Brut Vino Spumante

ロゼ ブリュット



タイプ：発泡
品種：グレラ50%、シャルドネ45%、マルベック5%
方式：シャルマ

違った特徴を持つグレラ、シャルドネ、マルベックの3種類のブドウ品種をブレンドして造られています。ピンクの色調、微かな花の香りが白いフルーツや赤いベリーとの香りと共に現れる。食前酒として、また魚を使った前菜、軽い味わいの料理全般を引き立てる。また中東のスパイシーな料理とも相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8007155000772	556	¥1,400	NV

Chardonnay Veneto IGT

シャルドネ



タイプ：白
品種：シャルドネ100%
熟成：ステンレスタンク

シャルドネ独特の洗練されたエレガントなアロマと美味しくすっきりとした酸が心地よい。野菜ベースのオードブルや自身の肉料理、オープンサンドで焼いた魚と合う。

STELVIN
INSIDE

ステルヴィン採用

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8007155333153	541	¥1,200	2018

Pinot Grigio Venezia DOC
ピノ グリージョ



タイプ：白
品種：ピノ・グリージョ100%
熟成：ステンレスタンク

黄色味を帯びた麦わら色の辛口白ワイン。フィネスが香りと味わいに一貫して感じられる。アロマティックな果実味をほんのり感じるエレガントでバランスの取れた仕上がり。



ステルヴァイン採用

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8003930000142	540	¥1,200	2018

Sauvignon Veneto IGT
ソーヴィニヨン



タイプ：白
品種：ソーヴィニヨン100%
熟成：ステンレスタンク

グリーンの輝きを帯びた麦わらイエロー。ニワトコを思わせるハーブの香りが独特。特筆すべきフレッシュ感と心地よい柔らかさが融合した、バランスの良い仕上がり。



ステルヴァイン採用

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8007155333337	547	¥1,200	2018

Pinot Grigio Rosé Veneto IGT
ピノ グリージョ ロゼ



タイプ：ロゼ
品種：ピノ・グリージョ100%
熟成：ステンレスタンク

麦わら色を帯びたピンク色。アロマティックな果実味をほんのりと感じるエレガントでバランスの取れた仕上がり。食前酒として、また凝った魚料理などに最適。



ステルヴァイン採用

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8003930000296	543	¥1,200	2018

Cabernet Veneto IGT
カベルネ



タイプ：赤
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
熟成：ステンレスタンク

深いビーレッド色。この土地で育つカベルネの特徴である陶酔するような鋭い香りと魅力的なタンニンも伴う。リッチなソースを使った鶏料理、ジビエや熟成したチーズと相性が良い。



ステルヴァイン採用

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8007155333177	545	¥1,200	2017

Merlot Veneto IGT
メルロー



タイプ：赤
品種：メルロー100%
熟成：ステンレスタンク

非常に魅力的な芳香とわずかにハーブを伴う味わいが特徴的。果実味もあり、しっかりとしたボディとほど良いタンニンの丸みのある仕上がり。



ステルヴァイン採用

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8007155333160	544	¥1,200	2017

Primaterra

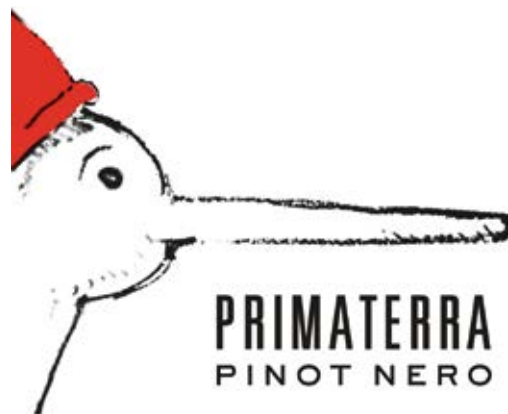
プリマテッラ

所在地：ヴェネト州

PRIMATERRA

PRODUCT OF ITALY

プリマテッラは、ピエモンテ州ガヴィDOCGの著名な造り手であるヴィッラ・スパリーナ社のオーナー、ステーファノ・モッカガッタ氏を中心とする新しいプロジェクトとして生まれました。それは、ワイン造りで最も有名ないくつかの州より素晴らしいブドウ栽培者を探し出し、その土地のテロワールを表現したワインを造ろうというものです。ワイン造りのスタイルはブドウと土地が持つ本来の風味とアロマを最大限にかもし出すべく控えめ且つ自然。シンプルに土地のワインを楽しんでもらうために、極めてクリーンでフレッシュ、且つフルーティな味わいです。



Pinot Nero IGT

ピノ ネロ



タイプ：赤
 品種：ピノ・ネロ100%
 熟成：ステンレスタンク

ルビー色。森の果実の香りが豊かに広がる。柔らかなタンニンとピノネロらしさを感じる後味。すべてが調和したバランスの良い赤ワイン。お肉を使ったソースのバスタやローストしたお肉、熟成したチーズなどに合う。
 <ヴェネト州産>



ステルヴィン採用

VENETO州産

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	0677925000332	1337	¥1,400	2017/2019

Sangiovese IGT

サンジョヴェーゼ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ100%
 熟成：ステンレスタンク

サンジョヴェーゼ特有のチェリーのアロマと酸のバランスの良さが際立つ。心地よいスパイス感を伴うソフトな口当たりとすっきりした後味。



ステルヴィン採用

PUGLIA州産

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	0677925000349	1332	¥1,400	2017

Primitivo IGT

プリミティーヴォ



タイプ：赤
 品種：プリミティーヴォ100%
 熟成：ステンレスタンク

プラムやブラックベリー、チェリーを思わせる熟れた果実味たっぷりのワイン。味わいはバランスが取れていて凝縮感があり、余韻も長く楽しめる。



ステルヴィン採用

PUGLIA州産

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	0677925000356	1333	¥1,400	2017

Ronco Blanchis

ロンコ ブランキス

所在地：フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州モッサ

醸造家：Gianni Menotti

栽培責任者：Marco Zorzenon



コッリオの地域は昔から非常に上質な白ワインの産地として賞賛されてきました。ロンコ・ブランキス社の畑はモッサのブランキスの丘に位置し、歴史的にはオーストリア帝国の貴族やスペイン国王の閣僚など時代と共に様々な所有者によって管理されてきましたが、大地そのものは昔のまま、今でも最上質の白ワインを産出しています。近年ロレダン・ガスパリーニ社がその限らない潜在能力を見出し、資本と長年にわたる経験を一気に投入。2003年よりテロワール詩人として、独自の感性で上質な白ワインに個性を表現しています。生産量は少ないですが、今後が期待される非常に楽しみなワイナリーです。



Pinot Grigio Collio DOC

ピノ グリージョ コッリオ



タイプ：白
 品種：ピノ・グリージョ100%
 熟成：ステンレスタンク

高貴なフリウリのテロワールをクラシカルに表現。近年他の多くの生産者にとって脅威の対抗馬となってきた。豊かな広がり複雑さが有りストラクチャーがしっかりしている。ピノ・グリージョに秘められた力を余すところ無く表現しています。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032461001922	412	¥2,600	2018

Sauvignon Collio DOC

ソーヴィニヨン コッリオ



タイプ：白
 品種：ソーヴィニヨン100%
 熟成：ステンレスタンク

ソーヴィニヨン種は栽培地、醸造の仕方によって無限にその表情を変えるブドウ品種。ロンコ・ブランキス社のソーヴィニオンは口にした瞬間からコッリオのテロワールを語りだす。杉やニワトコの花が微かに感じられる、しっかりしたアロマと突出したストラクチャーが有り、豊満でコクのある味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032461001908	416	¥2,600	2018

Friulano Collio DOC

フリウラーノ コッリオ



タイプ：白
 品種：フリウラーノ100%
 熟成：ステンレスタンク

このモッサ原産の品種はイタリアのワイン醸造学の名声に大いに貢献してきました。その鮮明で純粋な香りはすぐにそれと分かり、セージのニュアンスを持った優れた果実味とコッリオならではのミネラルの質を誇り、この品種が持つ潜在力上質さすべてが味覚を魅了する。熟成させると甘さを増す。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032461001939	415	¥2,600	2018

Lis Neris



LIS NERIS

リスネリス

所在地：フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州イゾンゾ

醸造家：Alvaro Pecorari

栽培責任者：Alvaro Pecorari

リス・ネリス社はGRIS、PICOL、JUROSA、NERIS と呼ばれる4つのブドウ畑を所有、全ての畑で苗木はこの地方らしく非常に狭い間隔で植えられています。ブドウ一粒一粒に更なる力を与えるために大胆な剪定（間引き）が施されており、ヘクタール当たりの収穫量は非常に低く押さえられています。カンティーナには最新の設備を導入し、最適な環境下で完熟した葡萄はエレガントで洗練されたワインへと生まれ変わります。近年アルヴァーロ氏は樽でのアルコール発酵の重要性を確信し、特に優れた畑の葡萄から徐々に試み始めています。その成果は彼のワインを飲んだ時、はっきりと感じられることでしょう。



Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC

ピノ グリージョ



タイプ：白
品種：ピノ・グリージョ100%
熟成：ステンレスタンクで8ヶ月間

サン・ロレンツォ地区の畑ネリス、グリス、ユローサより手摘みで収穫。平均樹齢10年。厚みのあるストラクチャーとフレッシュな旨味が完璧に融合した、非常にバランスの良い味わい。個性的な一本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254004245	424	¥3,800	2017/2018

Chardonnay Friuli Isonzo DOC

シャルドネ



タイプ：白
品種：シャルドネ100%
熟成：ステンレスタンクで8ヶ月間

サン・ロレンツォ地区、海拔60m、グリス、ユローサより手摘みで収穫。平均樹齢10年。リス・ネリスのモットーでもあるシンプルで自然なワイン造りを体現。シャルドネ100%の果実味に、マロラクティック発酵由来のクリーミーさが合わさるがフレッシュな飲み口は一貫している。多くの人に受け入れられる飲みやすさと味わいを持つ。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254004252	425	¥3,800	2017/2018

Sauvignon Friuli Isonzo DOC

ソーヴィニヨン



タイプ：白
品種：ソーヴィニヨン100%
熟成：ステンレスタンクで8ヶ月間

サン・ロレンツォ地区の畑グリス、ユローサより手摘みで収穫。平均樹齢10年。まずフローラルなアロマが香り立ち、後から果実味豊かな味わいが際立つ。個性的で印象深いワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254004269	426	¥3,800	2017/2018

Fiore di Campo Venezia Giulia IGT

フィオーレ ディ カンポ



タイプ：白
品種：フリウラーノ85%、ソーヴィニヨン10%、リースリング5%
熟成：ステンレスタンクで8ヶ月間

サン・ロレンツォ地区の畑グリスより手摘みで収穫。平均樹齢6年。型にはまらず、フリウラーノをベースにソーヴィニヨンとリースリングの特徴を添え、複雑でデリケートなアロマとコクを備えた仕上がりとなっている。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254004276	427	¥4,000	2017/2018

Cabernet Sauvignon Friuli Isonzo DOC

カベルネ ソーヴィニヨン



タイプ：赤
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
熟成：バリックで8ヶ月間

サン・ロレンツォ地区の畑グリスより手摘みで収穫。平均樹齢15年。濃い赤色。温かみのある香りと丸い味わいが特徴で、力強さと同時にエレガントさを感じるタンニン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254004207	420	¥4,000	2017

La Vila Friuli Isonzo DOC

ラ ヴィラ フリウラーノ



タイプ：白
 品種：フリウラーノ100%
 熟成：トノーとステンレスタンクで11ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

ローマンス地区に所有するイソンツォ川に近い風通しの良い畑フェウディより。ブドウの平均樹齢は20年。白い花や打ち石の香りが特徴的。筋の通った酸が豊かなアロマとバルサムを伴う味わいを上手くまとめている。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254004313	431	¥5,000	2016

Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC Gris

ピノ グリージョ “gris”



タイプ：白
 品種：ピノ・グリージョ100%
 熟成：発酵・熟成ともにトノーで11ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

サン・ロレンツォ地区の畑grisより手摘みで収穫。平均樹齢25年。健全に完熟したピノ・グリージョの特徴を残したまま味わいの幅の広さとアロマの広がりを感じる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254004283	428	¥5,000	2017

Chardonnay Friuli Isonzo DOC Jurosa

シャルドネ “ユローサ”



タイプ：白
 品種：シャルドネ100%
 熟成：発酵・熟成ともにトノーで11ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

サン・ロレンツォ地区の畑ユローサより手摘みで収穫。平均樹齢25年。マロラクティック発酵後も、酸とミネラル感を失わず、上品なコクと優美さをたたえている。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254004290	429	¥5,000	2016

Sauvignon Friuli Isonzo DOC Picol

ソーヴィニヨン “ピコル”



タイプ：白
 品種：ソーヴィニヨン100%
 熟成：トノーとステンレスタンクで11ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

サン・ロレンツォ地区の畑ピコル、ユローサ、grisより手摘みで収穫。平均樹齢25年。セージを思わせるフローラルな香りに、ほのかに桃を感じる果実味豊かな味わい。程良い酸がフレッシュで、余韻も長く続く。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254004306	430	¥5,000	2016/2017

LIS Venezia Giulia IGT

リス



タイプ：白
 品種：ピノ・グリージョ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・プラン
 熟成：発酵・熟成ともにトノーで11ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

gris畑、ユローサ畑。収穫は少し完熟を過ぎた頃全て手摘みで行う。平均樹齢25年。ブドウ畑とワイン造りの地をバランスよく表現した本当の意味で偉大なワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254004214	421	¥6,500	2016

CONFINI Venezia Giulia IGT

コンフィーニ



タイプ：白
 品種：ケヴァツトラミナー、ピノ・グリージョ、リースリング
 熟成：発酵・熟成ともにトノーで11ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

石灰質砂礫。サン・ロレンツォ地区の畑grisより。平均樹齢25年。収穫は少し完熟を過ぎた頃全て手摘みで行う。全く特性の違うブドウ3種が見事に一つにまとまっている。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254004221	422	¥6,500	2011/2016

TAL LÛC

タル ルック



タイプ：白・甘口
 品種：ヴェルドカッツォ95%、リースリング5%
 熟成：発酵・熟成ともにフランス産バリックで約4ヶ月間

ほど良い甘さが口いっぱいに広がる。極めて美しく保たれた甘さと塩味、ミネラルのバランス。魅惑的な持続性のある余韻。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(6)	4516254004115	411	¥14,000	2009

Barone Ricasoli

バローネ リカーゾリ

所在地：トスカーナ州ガイオーレ・イン・キャンティ

醸造家：Carlo Fellini

栽培責任者：Massimiliano Biagi

キャンティ・クラッシコ地区にそびえるブローリオの城を拠点に875年に及ぶ歴史を持つリカーゾリ家。現在のキャンティワインの基礎を築き上げたのは“鉄の男爵”と呼ばれイタリア共和国の首相も務めた現オーナーの祖先でした。この由緒ある長い歴史の中で、さらなる努力と研究と投資、そして情熱とプライドをかけて2000年同社のフラッグシップワイン「カステッロ・ディ・ブローリオ」をリリースしました。伝統あるキャンティの造り手として、また現代的なテイストのスーパータスカンの造り手として更なる発展が期待されています。



RICASOLI

1 1 4 1



■ グラン・セレツィオーネ ■

総面積7万ヘクタールのキャンティ生産地区の内キャンティ・クラッシコと名乗ることができる地域は7200ヘクタールのみ。その中でも自社畑の葡萄を100%使用すること、熟成期間が30ヶ月以上（瓶熟3ヶ月を含む）、アルコール度数13%以上、厳しい感応検査による品質基準をクリアすること、これらの要件を満たしたもののだけが「キャンティ・クラッシコ・グランセレツィオーネ」と名乗ることができます。まさに最高級のキャンティ・クラッシコと言えるでしょう。

CASTELLO DI BROLIO Chianti Classico DOCG Gran Selezione

カステッロ ディ ブローリオ キャンティ クラッシコ グランセレツィオーネ



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ97%、アプルスコ3%
熟成：500ℓのトノー（30%新樽）で18カ月間

いきいきとした凝縮感のあるルビーレッド色。熟れたベリー系果実やスミレのような花の香りに、ヴァニラやスパイス、心地よいバルサム風味が織り交ざる。優れた個性にエレガントで豊かな味わいを持つ。ブローリオ最上のブドウから造られるテロワールを忠実に再現した偉大なキャンティ・クラッシコ。

James Suckling 95p / Decanter 91p

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291117516	6011	¥7,700	2015

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	800129113716	6012		

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)		6013		

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
5000ml(1)	8001291115017	6016	¥80,000	2011

Brolio Chianti Classico DOCG

ブローリオ キャンティ クラッシコ



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ80%、メルロー15%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%
熟成：500ℓのトノーで（2年目と3年目）9カ月間

濃いルビーレッド色。優れた個性と力強さを持つ。サクランボやリコリス、スミレや熟れた黒イチゴの印象を伴う力強く濃厚な香り。複雑味と調和を兼ね備えた極上のストラクチャー。後味に戻ってくる熟れた赤い実の果実やスパイス感が心地よく印象的。

James Suckling 92p

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291020014	6005	¥2,700	2018

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	8001291023718	6006	¥1,800	2017

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(6)	8001291021516	6099		

Brolio Chianti Classico DOCG Riserva

ブローリオ キャンティ クラッシコ リゼルヴァ



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ80%、メルロー15%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%
熟成：500ℓのトノーで（新樽と2年目）18カ月間

いきいきとした輝くルビーレッド色。ブラックベリー、黒スグリの香りと共にハーブやタバコの印象。ずば抜けた凝縮感がありながら調和の取れた味わい。長い余韻。

Parker Point 93p(2016) / James Suckling 93p(2016)

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291017519	6036	¥5,000	2015/2016

Castello di Brolio Vinsanto del Chianti Classico DOC

カステッロ ディ ブローリオ ヴィンサント



タイプ：白・甘口
品種：マルヴァージア90%、トッピアーノ5%、サンジョヴェーゼ5%
熟成：オークの樽で84カ月間

一粒一粒厳選したブドウを風通しの良い場所で約4ヶ月間乾燥させる。ソフトプレスした後、バリックに移しゆっくりと発酵。琥珀色がかかった濃い黄金色。強く華やかな香り。レーズンやアーモンドを連想させる丸みのある滑らかな味わい。アルコール度数17%。

Parker Point 96p

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	8001291355017	6010	¥6,300	2011

Colledilà Chianti Classico DOCG Gran Selezione

コッレディラ キアンティクラッシコ グラン セレツィオーネ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ100%
 熟成：500ℓのトノーで（30%新樽）で18カ月間

コッレディラは何世紀の間ブローリオ農園の一部をなしてきた土地でその突出した複雑なストラクチャーを持つモダンでエレガンスなキアンティ・クラッシコのクリュです。過去15年に渡ってパローネ・リカーソリが手掛けてきたオリジナルクロンの研究と、区画ごとの多様な土壌特性のリサーチが素質のすべてを最大限に高める結果をもたらしました。豊潤な果実味が心地よく瞬時に魅了される。ブラックチェリー、チェリー、いちご、ヴァニラ、ココアといった風味を伴う濃厚かつ華やかな香り。ソフトなミネラルを感じる上品な味わい。

Parker Point 95p(2016) / James Suckling 95p(2016)

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291037517	6093	¥7,500	2015/2016

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)		6096		

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
3000ml(1)		6097		

Casalferro Toscana IGT

カザルフェッロ



タイプ：赤
 品種：メルロー100%
 熟成：500ℓのトノーで（30%新樽）で18カ月間

バルサム風味やミネラル感、スパイシーさが際立つメルローのクリュ。熟した森の果実を思わせる圧倒的な凝縮感がグラスの中で広がりを見せる。若くて快活、リッチではつつとした力強いワイン。すぐに開けても美味しいが、長期熟成の潜在能力もある。

e-Robert Parker 92p / James Suckling 95p

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291000917	6092	¥7,200	2015/2016

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)	8001291001112	6094	¥16,000	2011

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
3000ml(1)		6095	¥32,000	



Roncicone Chianti Classico DOCG Gran Selezione

ロンチコーネ キアンティクラッシコ グラン セレツィオーネ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ100%
 熟成：500ℓのトノーで（30%新樽）で18カ月間

アメヤやスマイル、樹々の甘いノートを伴う複雑な芳香。うま味の豊かさで最高の酸がこのクリュの特徴でありエレガントな仕上がりとなる。力強いフィニッシュと香り共通する余韻。ブローリオの海洋堆積土壌のテロワールを非常によく表現している。

Parker Point 95p / James Suckling 98p

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291297515	5997	¥9,800	2015/2016



Ceniprimo Chianti Classico DOCG Gran Selezione

チェーニプリモ キアンティクラッシコ グラン セレツィオーネ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ100%
 熟成：500ℓのトノーで（30%新樽）で18カ月間

赤い果実の香りと共にエーテルを伴うバルサムの香りを感じる。口当たりは柔らかくベルベットの様でポリフェノール。タンニンは包み込むようなエレガントさを持ち、酸とのバランスは完璧で余韻も長く持続する。

Parker Point 96p / James Suckling 99p
 James Suckling Top 100 wines of 2019

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291827514	5998	¥9,800	2015/2016

Historia Familiae Toscana IGT

イストリア ファミリエ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ95%、プティ・ヴェル5%
 熟成：一部トノー、一部バリックで16ヶ月間

ブラックチェリーや黒スグリ、鉄やタバコのアロマや風味を感じるリッチでしなやかな質感の赤。口当たりはしっとりとして凝縮感があり、独特のエレガンスが心地よくまた心震わされる。果実味豊かでスパイシー、かつミネラル感溢れる後味がいつまでも続く。

化粧箱入

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)	8001291303513	6026	¥45,000	2011

現当主フランチェスコ・リカーソリ男爵が社の舵を取り始めて20年。この20年の歩みの集大成として生まれたのが、このイストリアです。

2013年6月14日世界20ヶ国から大切なパートナー28社を招待し皆で全6種類のブレンドワインをブラインドでテイastingした結果、最も投票数の多かったブレンドが採用されました。ラベルには歴代男爵の名が連なっています。

Torricella Toscana IGT

トルリチェッラ



タイプ：白
 品種：シャルドネ主体
 熟成：木樽でシュールリーの状態で9カ月間

12~16時間かけてクリオ・マセラシオン後、12~16℃に温度管理の下、25~30日間かけてアルコール発酵。輝きのある麦わらいエロー色。アーモンドの花やヘーゼルナッツやニフトコの花、バニラバター、はちみつを思わせるアーク。桃、パイナップル、バナナ、ライムの風味にすっきりしたフレッシュな口当たり。柑橘系果実とブローリオの土壌由来するミネラルを感じる味わい。

Veronelli 91p

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291330113	6003	¥3,300	2017

Rocca Guicciarda Chianti Classico DOCG Riserva

ロッカ グイッチャルダ キアンティ クラッシコ リゼルヴァ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ90%、メルロー5%、
 カナイオーロ5%
 熟成：大樽と500Lのトノーで18ヶ月間、瓶内で3~6ヶ月間
 鮮さを帯びたルビーレッド色。その上品さとインパクトのある味わいに心奪われる。まずサンジョヴェーゼらしい赤い実の果実やスマイルが香り立ち徐々に繊細な樽香と交ざりあう。シナモンやジャムの印象を伴うフレッシュで風味豊かな味わいと、しっかりとしたストラクチャーが特徴的。余韻も長い。Falstaff 92p

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291001914	6004	¥3,300	2016
内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	8001291002218	6023	¥2,200	2012
内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(1)	8001291771510	6027		

Chianti DOCG

キアンティ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ85%、その他15%
 熟成：ステンレスタンク

色彩は濃いルビーレッド。グラスの中にスマイルを思わせる花の香りを伴ったワイン香と、クローブやコショウ、チョコレート、野生のサクランボのスパイス香が感じられる。口に含むとキアンティらしいミネラル感、うま味がありタンニンはチョコレートを連想させる。爽やかな飲み口を生む酸のバランスに優れた味わい。余韻が長く後口すっきりで、食が進む。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8001291057515	6021	¥1,600	2018

Toscana IGT

トスカーナ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ60%、メルロー30%、
 カベルネソーヴィニヨン10%
 熟成：3~4年落ちのトノーで3~4ヶ月間
 ルビーレッド色。赤い実の果実を思わせる、凝縮感のある繊細な香り。程よい酸を伴うフレッシュでソフトな口当たり。バランスのとれた快い後口が特徴。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8001291287516	6100	¥1,600	2017

Albia Bianco Toscana IGT

アルビア ビアンコ



タイプ：白
 品種：ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、マルヴァジア・ピアンカ
 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月間

淡い麦わらいエロー色。白桃、パッションフルーツ、オレンジの花を思わせるエレガントな香り。滑らかで洗練された口当たり、ミネラルと上品な酸のバランスが取れた爽やかな味わい。嗅覚と長く余韻を引く後味の融合が印象的。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291547511	6007	¥2,200	2018

Bolgheri DOC

ボルゲリ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ50%、メルロー25%、プティ・ヴェルド25%
 熟成：バリックで12~14ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

紫色を帯びた深いルビーレッド色。シナモンやチョコレート、ペッパー、ブラックベリーを思わせる芳香。フルボディーで、調和のとれた味わい。後口に繊細な赤い果実のジャムっぽい余韻が残る。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291247510	6034	¥3,800	2016/2017

Albia Rosé Toscana IGT

アルビア ロゼ



タイプ：ロゼ
 品種：サンジョヴェーゼ、メルロー
 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月間

桃の花のような淡いピンク色。バラやスマイルの印象を持った強い花のアロマとストロベリーやラズベリーを思わせるフルーティーな香り。果実のフレッシュさと甘さのハーモニーが口に広がり長く余韻を残す。冷たく冷やして。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001291327519	6022	¥2,200	2018

Grappa Riserva Castello di Brolio

グラッパ リゼルヴァ
カステッロ ディ ブローリオ

タイプ：熟成グラッパ
 熟成：18ヶ月間
 アルコール度数：45%

リカーヅリ社のフラッグシップワインであるカステッロ・ディ・ブローリオのブドウの絞りカスから造るグラッパ。スラヴォニア産オーク樽で最低18ヶ月熟成しています。<化粧箱入>



内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(1)	4516254060326	6032	¥8,200	NV

Grappa di Casalfello

グラッパ ディ カザルフェッロ

タイプ：非熟成グラッパ
 アルコール度数：45%

クリスタルのような無色透明のグラッパ・ディ・カザルフェッロはジャムを思わせるエレガントな印象を伴った好ましいワイン香を有し、バランスの良さ際立つ味わいは、赤いベリー系由来の複雑味のある余韻が持続します。



内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	4516254060197	6019	¥7,500	NV

Querciabella

クエルチャベッラ

Querciabella

Organic since 1988. Biodynamic since 2000.

所在地：トスカーナ州グレーヴェ・イン・キアンティ

醸造家：Guido De Santi / Luca Currado Vietti / Manfred Ing

栽培責任者：Dales d' Alessandro / Marco Torriti

クエルチャベッラ社が所有する日当たりの良い畑では土着品種の改良と共に外来品種の栽培も精力的に行われています。所有地の真ん中に立つ醸造所は、中世初期に建てられた古い農家を改築し、現在では最先端の醸造設備を備えています。

1988年有機農法へ移行。同社は「ワインの質＝土壌の大切さ」に重きを置く当時は非常に稀な存在でした。また2000年には伝統的ビオディナミ農法へ。そして2008年には動物由来のものを完全に排除したクエルチャベッラ独自のビオディナミ農法へと移行を始めました。(2010年完全移行) 2013年には「ヨーロッパで最大の面積を誇るビオディナミ農法を実践するワイナリー」として米紙ワイン・スペクテーター紙に紹介されました。



Chianti Classico DOCG

キアンティ クラッシコ



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ100%
熟成：フランス産バリックとトノー（新樽10%）で12ヶ月間

色彩は鮮やかな紫がかったルビーレッド、豊かな果実香にヘーゼルナッツやリコリスの香りが感じられる。滑らかでソフトな舌触り、調和のとれた辛口のフルボディワイン。適温15～18℃。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254006768	676	¥3,400	2016/2017
内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	4516254006775	677	¥2,600	2016
内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(3)		6806		

Chianti Classico DOCG Riserva

キアンティ クラッシコ リゼルヴァ



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ100%
熟成：フランス産バリックとトノー（20%新樽）で14～16ヶ月間

1999年で終了したキアンティ・クラッシコ・リゼルヴァが再びリリース。以前のリゼルヴァは特に出来の良かったヴィンテージのみ、単一畑のサンジョヴェーゼのみを使用し僅少発売していましたが、再リリース後はコンセプトを一新、グレーヴェ、ラッダ、ガイオーレにあるそれぞれの畑より選りすぐりのサンジョヴェーゼを厳選し醸造しています。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254006782	678	¥5,800	2015

Camartina Toscana IGT

カマルティーナ



タイプ：赤
品種：カベルネ70%、サンジョヴェーゼ30%
熟成：トロンセ、ネヴェール、アリエ産バリック（新樽30%）で18ヶ月間

紫がかった深いルビーレッド色、ベリー系の熟れた果実の香りにタールやリコリスが感じられる複雑な香り。強いながら非常に洗練されたタンニン、広がりや深みがあり飲みごたえのある味わいをもち毎年多くのワインファンから熱い支持を得ています。適温15～18℃。収穫から4～7年で飲み頃となるが少なくとも18年間は熟成に耐える。出来の良かったヴィンテージのみ生産・リリースされる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254006799	679	¥13,000	2012

Turpino Toscana IGT

トゥルピーノ



タイプ：赤
品種：カベルネ・フラン、シラー、メルロー
熟成：フランス産バリック（新樽20%）で16ヶ月間

トスカーナでいち早くビオディナミを実践したワイナリーとしての集大成。グレーヴェとマレンマ2つのワイナリーから、小さなプロットごとに収穫したブドウをブレンドしています。2007年より生産開始しましたが、あえてリリースを2010年まで待つことにより、スーパータスカン、カマルティーナのニュアンスを持ちながら、手の届きやすいプライスポイント。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254006867	686	¥5,800	2015

Mongrana Maremma Toscana IGT

モングラナー マレンマ



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ50%、メルロー25%、カベルネ・ソーヴィニオン25%
熟成：セメントタンクとステンレスタンク

果実味豊かでフレッシュ感がある一方、凝縮した舌を包み込むような豊かな味わいはマレンマの独特な色合い・風量、音を忠実に表現しているといえる。ワインの名前はそのキャラクターから、ルネッサンス期に活躍した詩人ルドヴィコ・アリオストの抒情詩 Orlando Furioso に登場する貴族の騎士に由来しています。※ラベルはヴィンテージごとに変更となります。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254006850	685	¥2,800	2016

Batàr Toscana IGT

バタール



タイプ：白
品種：シャルドネ50%、ピノ・ピアンコ50%
熟成：発酵、熟成共に品種別にすべてフランス産バリック（20%新樽）

発酵、熟成（12ヶ月）は品種別に全てフランス産（アリエ、トロンセ、ヴォージュ）バリック（50%新樽50%一年落ち）で。色彩は濃い麦藁色で少し黄金色がかかっている。ピターアーモンド、レーズン、熟れたメロンを思わせる香りとリッチなミネラル感、レモンのような爽やかな酸味を伴った厚みのあるボディ。滑らかで、殆どタンニンに近いような質感が余韻を引く。凝縮感がありパワフルで印象的。「偉大な白ワイン」とはまさしくこのワインのこと。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254006805	680	¥12,000	2016

Falchini

ファルキーニ

所在地：トスカーナ州サン・ジミニャーノ

醸造家：Elisabetta Barbieri

栽培責任者：Elisabetta Barbieri

サン・ジミニャーノ塔の街として有名なトスカーナ中部に現存する美しい中世の都市から1km程離れた所に傑出した品質の高さでこの辺りで最も敬意を払われているワインメーカーの一つファルキーニ社があります。ファルキーニ社は古くからイタリアを代表する白ワイン、ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノの優れた生産者として有名でしたが、90年代に入ると「パレタイオ」や「カンボラ」といった、いわゆるスーパー・ヴィーノ・ダターヴォラでもその名が知れ渡るようになりました。どのワインも毎年かなり高い評価、得点を国内外で獲得しています。个性的で、力強く滑らかなストラクチャー等からファルキーニ社の畑から瓶詰めまでの丁寧さが伺えます。



Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva "Solatio"

ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ リゼルヴァ "ソラティオ"



タイプ：白
品種：ヴェルナッチャ100%
熟成：発酵、熟成共にフランス産バリックで6~8ヶ月間

カザレのソラティオ畑より。黄金色に輝く麦わら色。ヴァニラや洋ナシ、イエローアップルやスパイスの風味を伴う非常に上品なブーケが持続する。優美かつ洗練されたミネラルを感じる心地よい熟成感と後口に広がる花のハチミツやほのかなナッツの風味が魅力的。

Bibenda 4 grappoli

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8003795001346	687	¥4,000	2014

Castel Selva Chardonnay VDT

カステル セルヴァ シャルドネ



タイプ：白
品種：シャルドネ100%
熟成：フランス産バリックで発酵後、そのまま10ヶ月間

ジャコモ・タキスのアドバイスによりファルキーニ社がシャルドネ種の栽培を試験的に始めたのは1980年のこと。輝くような淡い麦わら色。ヴァニラ、オレンジ、柑橘類やスパイスを感じる持続性のある香り。ドライで熟成したミネラル感のある味わい。かすかに花のハチミツやナッツを感じる。サフランのリゾット、ロブスターや蟹のお料理と相性が良い。イタリアやフランス産の熟成の浅いチーズともよく合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254006980	698	¥4,800	2014

Paretaio Toscana IGT

パレタイオ



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ90%、メルロー10%
熟成：フランス産バリックで12ヶ月間

厳選したブドウを使用。トスカーナのサンジョヴェーゼの特徴を尊重してバリックを注意深く使用している。サクロ色を帯びた濃いルビー・レッド色、熟したマラスカや香辛料、チョコレートが感じられるスッキリした香り。スパイシーでアロマティックな味わいと柔らかい飲み口が特徴でバランスが良く取れた辛口。赤身のお肉やジビエ、辛みの強すぎない熟成させたチーズと。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8003795001278	691	¥2,900	2014

Chianti DOCG Colli Senesi "Titolato Colombaia"

キャンティ コッリ セネージ "ティトラート コロンバイア"



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ主体
熟成：フランス産オーク樽

ルビー・レッド色。赤い果実やブラック・チェリーを思わせる果実味の豊かさやベルベットのよう滑らかな舌触りが心地よい。辛口でしっかりしたボディ。キアンティを代表するワインといえる。コロンバイアは自社畑の名前。前業からメインまで楽しめる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8003795001216	693	¥2,000	2016

AB VINEA DONI Vernaccia di San Gimignano DOCG

アブヴィネアドーニ ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ



タイプ：白
品種：ヴェルナッチャ95%、シャルドネ5%
熟成：発酵、熟成共にフランス産バリックで4~5ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

黄金色がかつた濃い麦藁色。ヴェルナッチャならではの繊細で強い香りは、樽からくるヴァニラ香や熟した果実、スパイスの香りを思わせる。辛口でふよやかなボディ、口当たり良く持続性のある余韻。シャルドネはワインに華やかなブーケと丸みを与えてくれる。サン・ジミニャーノのカザレ畑とコロンバイア畑のブドウ使用。アブ・ヴィネア・ドーニとは、ラテン語で「畑からの贈り物」という意味。冷暗所で水平に保管すれば4~5年は熟成し楽しめる。

Bibenda 4 Grappoli

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8003795001384	690	¥3,100	2017

Vernaccia di San Gimignano DOCG "Solatio"

ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ "ソラティオ"



タイプ：白
品種：ヴェルナッチャ100%
熟成：ステンレストンク

カザレのソラティオ畑より。淡く黄色がかつた麦わら色。野生の青りんごを感じる軽やかなアロマとフレッシュでバランスの取れた果実味、ミネラルをたっぷり感じつつ非常に飲みやすいエレガントな辛口白。アンティバスト、スープにパスタ、自身の魚や肉のお料理に合わせて、また食前酒にもぴったり。

Bibenda 4 Grappoli

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8003795001230	695	¥1,900	2018

Campora Toscana IGT

カンボラ



タイプ：赤
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン95%、メルロー5%
熟成：フランス産バリックで最低24ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

色彩は深く濃いルビー・レッド、香りは力強く豊かで、熟したベリーやヴァニラ、ブルーの香りが連想される。力強い香りとうま味のバランスは時間が経つにつれて落ち着き、滑らかさを帯びてくる。目を見張るような厚みと複雑味が特徴。優美で調和のとれた逸品。

Duemilavini 5 grappoli (1999)

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254006881	688	¥7,000	1999

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254006928	692	¥5,800	2003

Tenimenti d' Alessandro

テニメンティ ダレッサンドロ

所在地：トスカーナ州コルトーナ

醸造家：Filippo Calabresi

栽培責任者：David Capecchi

60年代、他のワイン産地にも多くみられる、量産目的のワイン用ブドウ栽培しか行われていなかったコルトーナ。この土地のもつ可能性にいち早く気づいたのは醸造家のアッティリオ・シェンツァ氏でした。彼は土壌研究の専門家であり、ダレッサンドロ社のオーナーマッシモは彼のアドバイスに従い、地層、微気候の違いなどを加味してどの区画がどの品種に適しているのか詳細に分析を始めました。そしてこの土地に最も適したブドウ品種はシラーであるとの結果がついに出了ました。マッシモはブドウ樹をシラーに植え替えることを決断します。ここで育ったシラーで造るダレッサンドロ社のワイン、イル・ボスコは世界中で非常に高く評価されました。



Tenimenti
d' Alessandro
TERRA DI TOSCANA



NEW
PRODUCT

Bosco Toscana IGT
ボスコ



タイプ：赤
品種：シラー100%
熟成：使用済みの34ℓ木樽とバリックで12~18ヶ月間

エッジにわずかな光沢を帯びた輝くルビーレッド色。ブルーベリー、タバコ、黒コショウ、コーヒー、土の印象と味わい高いミントのニュアンスを伴う魅力的な香り。リッチで力強いタンニンを持ち、エレガントで非常によくまとまっている。力強さと素晴らしいジュシーなフル・ボディのワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254060517	6051	¥5,800	2014

NEW
PRODUCT

Rosso Toscana IGT
ロッソ



タイプ：赤
品種：シラー100%
熟成：ステンレスタンクとセメントタンクで15ヶ月間

飲みやすくフレッシュなシラー。ブルーベリーやホワイト・ペッパーのほとぼしる香りにシルキーなタンニンと余韻の長さが特徴。比較的若いブドウ木から作られたシラーであり、直ぐに飲んでも美味しいが、5-6年寝かせても発展するポテンシャルあり。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254060500	6050	¥2,400	2017

Fontarca Toscana IGT
フォンタルカ



タイプ：白
品種：ヴィオニエ100%
熟成：使用済みの20ℓ木樽とバリックで18ヶ月間

所有畑の中で最も樹齢の高いブドウから造られる。温暖な地方ならではのヴィオニエが持つ非常にエレガントな仕上がり。ベルベットのよう口当たり、ピーチ、杏、ケーパース、ローズマリーの印象が口いっぱいに広がり活き活きとした酸とミネラリーでドライなフィニッシュが特徴。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254060524	6052	¥5,800	2017

Bianco Toscana IGT Viognier
ビアンコ ヴィオニエ



タイプ：白
品種：ヴィオニエ100%
熟成：ステンレスタンクで6ヶ月間

最初のアロマは、とりわけ花(カモミール、アカシア)や、シトラス(ライム、レモン)、ハーブなどがはっきりと感じられる。ミディアムボディできりっとした酸。フィニッシュまで美味。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254060388	6038	¥2,400	2018/2019

Col d' Orcia

コル・ドルチャ

所在地：トスカーナ州モンタルチーノ

醸造家：Antonino Tranchida

栽培責任者：Giuliano Dragoni



COL D'ORCIA
MONTALCINO

ブルネッロ生産者の中でも最大手の一つであるコル・ドルチャ社はモンタルチーノ地区の南斜面、標高450mに540%の土地と最新の設備を備えた醸造所を所有しています。石灰岩土壌で日当たりが良く、霧や氷結とは無縁に等しいこのブドウ栽培に適した土地にはブルネッロ（サンジョヴェーゼ・グロッソ）種を主に数種類の外来品種が植えられており、十数年前からフィレンツェ大学と共に手がけているクローンの選別、また高密度への株の植え替え（4500-5000株/HA）、コルドーネスペロナートの導入、収穫率を大幅に押さえるなどのブドウ本質の改善に加え、醸造設備の最新化などの多大な投資と努力が実り近年目覚ましい品質の向上を遂げました。



Brunello di Montalcino DOCG

ブルネッロ ディ モンタルチーノ



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ100%
熟成：スラヴォニアとアリエ産オーク樽（25/50/75hℓ）で36ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

ガーネットがかったルビーレッド色。芳醇な果実の香りと樽熟からくるヴァニラやチョコレートの香りがうまく調和し時間と共にエレガントに広がっていく。厚みのあるボディ、しっかりしているが攻撃的過ぎないタンニン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254060623	6062	¥5,800	2014/2015

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	4516254060630	6063	¥3,500	2014/2015

Brunello di Montalcino DOCG Riserva Poggio al Vento

ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ “ポッジョ アル ヴェント”



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ100%
熟成：スラヴォニアとアリエ産のオーク樽（25/75hℓ）で36ヶ月間、瓶内で24ヶ月間

ガーネット色を帯びた深く濃いルビー・レッド色。時と共に変化する魅力的なブーケ、繊細な樽香を伴って完熟したブルネッロ（サンジョヴェーゼ・グロッソ）の香りに包み込まれるよう。優雅な口当たりと熟した果実の味わいが、丸みのあるタンニンと合わさりふくよかまで調和の取れた味わいに仕上がっている。余韻も長く、最後の最後まで楽しめる逸品。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254060685	6068	¥14,000	2012

Rosso di Montalcino DOC

ロッソ ディ モンタルチーノ



タイプ：赤
品種：サンジョヴェーゼ100%
熟成：スラヴォニア産オーク樽（75/150hℓ）で12ヶ月間

スマイル色を帯びたルビーレッド色。熟れたベリー系の香りに樽からくるスパイス香を帯びた若々しいワイン香が重なり心地よく華やかに広がる。質のよいタンニンをバックに、わずかにスパイスさを感じさせる豊かな果実味が印象的。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8016760000039	6065	¥2,800	2016

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	8016760000749	6066	¥1,800	2016

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(6)	8016760000435	6101	¥6,500	2016

Olmaia Sant' Antimo Cabernet DOC

オルマイア



タイプ：赤
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
熟成：ミディアムトーストのフランス産（95%）とアメリカ産オーク樽で18ヶ月間、瓶内で8ヶ月間

深みのあるルビーレッド色。複雑で熟れた赤い果実やブラックベリーの香りが樽熟から得られたスパイスな香りと理想的なバランスを保っている。しっかりとした骨格を持つフルボディワイン。“オルマイア”とは「ニレの木」という意味。その昔ニレの木はブドウの苗木を支えるために用いられていました。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254060647	6064	¥6,800	2014

Nearco Sant' Antimo DOC

ネアルコ



タイプ：赤
 品種：メルロー50%、カベルネ30%、シラー15%、
 プティ・ヴェルド5%
 熟成：フランス産バリックで12ヶ月間

フルーティな香り。カベルネのスパイス香がメルローの果実味でより繊細さを増し、シラーのほのかなクローブの香りと樽のヴァニラ香がより一層風味を高めている。カベルネの力強いタンニンがメルローとシラーの厚みのあるボディに溶け込んで、エレガントで非常にバランスのとれた広がりのある味わいに仕上がっています。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8016760001548	6074	¥5,800	2015

Spezieri Toscana IGT

スペツィエーリ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、その他
 熟成：サンジョヴェーゼ20%のみバリック

紫がかかった濃いルビー・レッド色。凝縮感があり複雑で木イチゴやチェリーを伴う果実味豊かな芳香。スパイスやバリックからくるヴァニラも感じる。ふくよかでフレッシュな口当たりは滑らかなタンニンもあいまって心地よい。果実味豊かで後を引く調和の取れた味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8016760000138	6080	¥1,800	2018

Grappa di Brunello

グラッパ ディ ブルネッロ



タイプ：非熟成グラッパ
 アルコール度数：42%

収穫の秋、ソフトプレスされてきたブドウの搾りカスをピエモンテ州のヴィンテージ・グラッパで定評のあるベルタ社で蒸留。まだしっかりと果汁を十分に含んだヴィナッチェはプレスされてから4-8時間以内に銅製の蒸留釜で断続的に蒸留されています。

Berta

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	8016760000480	6078	¥4,900	NV

Garofoli

ガロフォリ

所在地：マルケ州ロレート

醸造家：Carlo Garofoli

栽培責任者：Carlo Garofoli

ガロフォリ家がこの地でワイン造りとその販売を始めたのは1871年でした。現オーナーのカルロとジャンフランコ兄弟は四代目としてその歴史と伝統を尊び守りながら、ブドウにプラスとなる最新の技術や設備を導入し更なる発展に努めています。

彼らはこの土地で生まれ、この気候と土壌で育まれてきたこれらの品種をこよなく愛して信じ、素晴らしいワインを作り続けています。



Spumante Brut Metodo Charmat スプマンテ ブリュット



タイプ：発泡
品種：ヴェルディッキオ100%
方式：シャルマ

白くきめ細やかな持続性のある泡。熟れた白桃の風味を伴う若々しく果実味あふれる凝縮感のある香り。繊細な風味のフレッシュな辛口。食前酒としても、また海の幸の前菜、チーズをのせたカナッペとも相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8004375315006	952	¥2,400	NV

Macrina Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore マクリーナ ヴェルディッキオ



タイプ：白
品種：ヴェルディッキオ100%
熟成：ステンレスタンク

モンテカロット地区で栽培され完全熟したヴェルディッキオ種を100%使用。ヴェルディッキオ特有のアロマが華やかに広がる繊細ながらしっかりとしたボディを持ったワイン。緑がかった麦わら色。桃、リンゴ、エキゾチックフルーツを思わせる熟れた果実の上品な香り。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009318	931	¥1,500	2018/2019

Podium Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore ポディウム ヴェルディッキオ



タイプ：白
品種：ヴェルディッキオ100%
熟成：ステンレスタンクで15か月間

グリーンがかった麦わら色。香りは濃厚で、熟れた黄色い果物の香りに蜂蜜と柑橘系の上品な香り合わさって、複雑さ、余韻の長さを与えている。柔らかくはっきりとした個性が感じられ、持続性のあるフルーツのエlegantな味わい。口中に膨らんでいく。魚料理に合うだけでなく、アロマティックなハーブをつかった、肉料理とも相性よし。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009394	939	¥3,200	2016

Serra Fiorese Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG Classico Riserva セッラ フィオレーゼ ヴェルディッキオ リゼルヴァ



タイプ：白
品種：ヴェルディッキオ100%
熟成：発酵、熟成共にフランス産バリックで

金色味を帯びた、輝きのある黄色。熟した果実やフレッシュな黄色い花の香りと樽のバニラ香が混ざった、複雑で繊細な香りが持続する。しっかりとしたストラクチャーが有り、複雑で、魅惑的な、調和の取れた味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009332	933	¥3,200	2015/2016

Piancarda Rosso Conero DOC ピアンカルダ ロッソ コーネロ



タイプ：赤
品種：モンテプルチャーノ100%
熟成：樽で12ヶ月間

輝くルビーレッド色。この品種の特徴的な熟れた果実、プラムやマラスカの複雑で、リッチな芳香が香り、タンニンがしっかりとしていながら、程よく洗練されたドライで風味の良いソフトな味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009349	934	¥2,300	2016/2017

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	4516254009356	935	¥1,600	2015/2017

Agontano Conero Riserva DOCG アゴンターノ コーネロ リゼルヴァ



タイプ：赤
品種：モンテプルチャーノ100%
熟成：バリックで18ヶ月間、瓶内で最低12ヶ月間

ガーネットがかった深く濃いルビーレッド色。熟した赤い果実の濃厚で複雑な香りが繊細なスパイス感、樽のバニラのニュアンスを持ったマラスカの香りと共に拡がり、ベルベットのよう滑らかでソフトな口当たり。たっぷりとした厚みのある味わいの果実味とタンニンのバランスが素晴らしい。砂糖漬けのフルーツや、甘草を思わせる好ましい余韻が残る。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009363	936	¥4,200	2016

Brumato Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito

ブルマート ヴェルディッキオ パッシート



タイプ：白・甘口
 品種：ヴェルディッキオ100%
 熟成：発酵、熟成共にバリックで18~24ヶ月間、瓶内で最低12ヶ月間

ブドウは選みし、その後暗所で乾燥させ除梗、圧搾。225ℓのオーク樽で40日間かけてゆっくりと発酵させ、短期間スキンコンタクト。琥珀色を帯びた黄金色。魅力的でアロマティック、ほんのりスパイシーさを感じる繊細かつ洗練された香り。今飲んでもおいしいがこの先さらに5~7年は楽しめる。フォア・グラ、ハーブの入ったチーズ、またフィグサラミ（木の実やドライフルーツを使ったチョコレート菓子）との相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	4516254009479	947	¥3,000	2008

Antica Osteria Rosso VDT

アンティカ オステリア ロッソ



タイプ：赤
 品種：モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ
 熟成：ステンレスタンク

使用されるブドウはどれもマルケ州の広い地域で古くから栽培されているポピュラーな品種です。フルーティーで軽やかな口当りはデリーワインとして最適。コスト・パフォーマンスの高さが光る一本です。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8004375000711	938	¥1,100	NV

Antica Osteria Bianco VDT

アンティカ オステリア ビアッコ



タイプ：白
 品種：ヴェルディッキオ、パッセリーナ、ペコリーノ
 熟成：ステンレスタンク

使用されるブドウはどれもマルケ州の広い地域で古くから栽培されているポピュラーな品種です。フルーティーで軽やかな口当りはデリーワインとして最適。コスト・パフォーマンスの高さが光る一本です。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8004375000704	937	¥1,100	NV

ノヴェッロワイン VINO NOVELLO 要ご予約/お届けは10月下旬予定

Novello Marche IGT

ノヴェッロ マルケ



タイプ：赤
 品種：モンテプルチャーノ100%
 熟成：ステンレスタンクと大樽で5~6ヶ月間

フレッシュで香り高く果実味たっぷりに仕上がっています。スマイレ色がかかったルビーレッド色、熟したワイルドベリーの華やかで開放的なテイストです。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254806665	N666		2020

Novello Vi Novo Bianco Marche IGT

ノヴェッロ ヴィ ノーヴォ



タイプ：白
 品種：トレッピアーノ、ヴェルディッキオ
 熟成：ステンレスタンク

マルケ州イエージ村周辺の青い海と澄んだ空のもと緑豊かなブドウ園で健康的に育ったブドウのみを早めに収穫しワインにしました。ヴェルディッキオ特有のアロマがトレッピアーノの爽やかさと交じり合いフレッシュなワインとなって見事にテロワールを表現しています。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254803336	N333		2020

La Carraia

ラ・カッライア

LA CARRAIA

所在地：ウンブリア州オルヴィエート

醸造家：Riccardo Cotarella

栽培責任者：Odoardo Gialletti

ラ・カッライアはウンブリア州オルヴィエート地区の南に位置、地元でブドウ栽培を続けてきたジャッレットティ家と世界的に有名なワインメーカーであるコタレッラ家によって1988年に創業されました。オルヴィエートDOC地区内に5カ所の違った特徴をもった畑を所有、彼らのワイン造りの哲学は、オルヴィエートにエトルリア時代から伝わる伝統的なワイン造りを継承しつつ、革新的手法を用い高品質なワインを創り出すことです。



Orvieto Classico DOC

オルヴィエート クラッシコ



タイプ：白
 品種：グレケット30%、プロカニコ35%、ヴェルメンティーノ15%、
 ヴィオニエ10%、ヴェルデッロ10%
 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月間、瓶内で2~3ヶ月間
 淡い黄金色。エレガントで地中海の花を思わせるアロマに微かな柑橘類や
 リンゴのトーンを感じる。フレッシュで生き生きとした酸が口中でバラ
 スよく心地よい。魚全般やハマグリ、スパゲッティ、野菜のピッツァやア
 ロマティックな野菜などと相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8012572000113	732	¥1,400	2018/2019

Orvieto Classico DOC Amabile

オルヴィエート クラッシコ アマービレ



タイプ：白・微甘口
 品種：グレケット30%、プロカニコ35%、ヴェルメンティーノ15%、
 ヴィオニエ10%、ヴェルデッロ10%
 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月間、瓶内で2ヶ月間
 ラ・カッライアのオルヴィエート・アマービレのもつ桃や梅のような熟した
 微かな甘みを伴う軽快なアロマは、デザートはもちろんのこと食前酒にも
 ぴったりです。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8012572002612	733	¥1,400	2017

Poggio Calvelli Orvieto Classico Superiore DOP

ポッジョ カルヴェッリ オルヴィエート クラッシコ スペリオレ



タイプ：白
 品種：グレケット50%、プロカニコ25%、シャルドネ15%、
 ヴェルメンティーノ10%
 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月間、瓶内で4ヶ月間
 ポッジョ・カルヴェッリの畑より。グレケットを主体としてプロカニコを
 使用。少量のシャルドネを加えることにより伝統的なオルヴィエートの特
 徴を損なうことなく、味わいの格を上げている。熟した果実を思わせる歯
 切れの良いエレガントなアロマ、均整のとれたバランスのよいワイン。
 新鮮な魚介類や熟成させていないチーズ、刺身にも相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8012572000618	735	¥1,900	2017

Grechetto Umbria DOC

グレケット



タイプ：白
 品種：グレケット100%
 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月間、瓶内で2ヶ月間

ブレンドして使用されることが多いグレケット種のブドウですが、実は力
 強いアロマや骨格、ミネラルを有することはあまり知られていません。
 前菜全般、魚や野菜を使ったパスタ、すしや軽い味付けの自身の肉料理、
 またママ類のスープとも相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8012572004517	734	¥1,500	2017

Sangiovese Umbria IGP

サンジョヴェーゼ



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ100%
 熟成：フランス産のバリックで10ヶ月間、瓶内で4ヶ月間

輝くようなルビーレッド色。ブラックベリーや黒いフルーツを思わせるア
 ロマが次第にコーヒーやタバコの甘いスパイシーさを微かに帯びたイチゴ
 やすぐりへと変化する。リッチでありながらソフトなタンニンと生き生き
 した酸が感じられる味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8012572000717	736	¥1,500	2018

Cabernet Sauvignon Umbria IGP

カベルネ ソーヴィニヨン



タイプ：赤
 品種：カベルネソーヴィニヨン100%
 熟成：フランス産バリックで10ヶ月間、瓶内で4ヶ月間

深いルビーレッド色。加熱したプラムや黒いフルーツのアロマが、次第に
 カシスやタバコの葉、なめした草のスパイシーな香りへと変化する。リッ
 チなタンニンと酸が食欲をそそる。ラグーのパスタやBBQしたお肉、また
 熟成チーズやサラミ類と相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8012572003015	737	¥1,500	2017

Bigi

ビジ

所在地：ウンブリア州オルヴィエート

醸造家：Massimo Panattoni

栽培責任者：Giorgio Aversa



ウンブリアは山と丘と湖の美しい盆地を中心とする内陸州で、聖サンフランチェスコ大聖堂のあるアッシージをはじめとして、ローマ時代や中世の建造物があちこちに残されている城壁都市です。ウンブリア州オルヴィエートでのワイン造りの歴史は古く、ビジ社も1世紀を越える歴史をもち「トリチェッラ」は創立100周年を記念して作り始められたワインです。

Orvieto Classico DOC Torricella

オルヴィエート クラッシコ “トリチェッラ”



タイプ：白
 品種：トレッピアーノ・トスカーノ、グレケット、ヴェルデッロ、マルヴァージア・トスカーナ、ドゥルベッジョ
 熟成：ステンレスタンク

輝く麦わら色。ムスクやエキゾチックフルーツの柔らかい印象とレモンの花の際立ったブーケ。程良い辛口タイプ、洋なしやピターアーモンドを思わせる後口で、バランスが良くとれている。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000160646249	701	¥1,700	2018

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
375ml(12)	8000160646188	702	¥1,100	2018

Orvieto Classico DOC Secco

オルヴィエート クラッシコ セッコ



タイプ：白
 品種：トレッピアーノ・トスカーノ、グレケット、ヴェルデッロ、マルヴァージア・トスカーナ、ドゥルベッジョ
 熟成：ステンレスタンク

淡い黄色、サンザシの花のフレッシュな香りに麝香やアーモンドをほんのり感じる。柔らかくで豊潤な辛口の白。白桃やピターアーモンドの後味が際立つ魅力的な味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000100606319	703	¥1,500	2018

Orvieto Classico DOC Amabile

オルヴィエート クラッシコ アマービレ



タイプ：白・微甘口
 品種：トレッピアーノ・トスカーノ、グレケット、ヴェルデッロ、マルヴァージア・トスカーナ、ドゥルベッジョ
 熟成：ステンレスタンク

さわやかで生き生きとしたフルーティーな香りを持つ。アマービレは嫌みのない口当たりの良い甘口で、香り・味わいに蜂蜜やアーモンド、トロピカルフルーツを連想させる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000100646322	705	¥1,500	2018

Sangiovese dell' Umbria IGT

サンジョヴェーゼ デッル ウンブリア



タイプ：赤
 品種：サンジョヴェーゼ100%
 熟成：ステンレスタンク

深いルビー・レッド色、すみれやブラックチェリーを伴う華やかなブーケ。魅惑的な果実味とコクのある味わい。余韻を長く楽しめるバランスの取れたフルボディ。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000160645297	706	¥1,500	2018

Vipra Rossa Umbria IGT

ヴィブラ ロッサ



タイプ：赤
 品種：メルロー、サンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ
 熟成：バリックで8~12ヶ月間

色は深みのある濃いルビー・レッド。ブラックベリーの香りとスパイスや樽香が混ざり合った豊かなブーケ。バランスの取れた味わいとストラクチャー。ローストやグリルしたお肉、熟成したチーズと合わせて。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000160649165	707	¥1,500	2018

Vipra Bianca Umbria IGT

ヴィブラ ビアンカ



タイプ：白
 品種：グレケット、シャルドネ
 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月間

輝きを帯びたペールイエロー、アーモンドやアカシヤ、柑橘系の香りとともにリッチでバランスの取れたフレーバーが楽しめる。フレッシュでソフトな口当たり。食前酒として、もしくは前菜や魚料理、白身のお肉やフレッシュチーズと共に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000160645501	708	¥1,500	2018

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC

エスト エスト エスト



タイプ：白
 品種：トレッピアーノ・トスカーノ、マルヴァージア・トスカーナ、熟成：ロッゼット
 ステンレスタンク

12世紀の初め神聖ローマ皇帝と共にローマに下った従者の一人が先行して良い酒を置く店の扉に「EST」(ここにあり)と書き皇帝に知らせる命を受けた。彼がモンテフィアスコーネでこのワインに巡り会ったときにあまりのおいしさにEST! EST!! EST!!!と三度も繰り返して扉に書き知らせた、というのはあまりにも有名なお話。

LAZIO州産

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000100645974	805	¥1,500	2018/2019

Collefrisio

コッレフリーズジョ

所在地：アブルッツォ州フリーザ

醸造家：Amedeo De Luca



COLLEFRISIO

母なる大地、健全なブドウ、手入れの行き届いたブドウ畑をモットーに3代目にあたる2人の若者が、先代の意思を引き継ぎ、ワインへの情熱を持った地元行政の幹部と共にフリーザ丘陵地で6年前に着手した地元根ざしたワイン造りはマイエッラ山脈とアドリア海に挟まれたブドウ栽培に最適な環境の下最新技術を導入し、素晴らしい成果を見せています。太陽、雨など自然要素と畑の地理上の環境との完全な適合により健康、自然に配慮した有機栽培法を取っています。



Trebbiano d' Abruzzo DOC Filalè トレッピーアーノ ダブルッツォ



タイプ：白
品種：トレッピーアーノ100%
熟成：ステンレスタンク

9月の最後の10日間で収穫。除梗後、低温マセラシオン。ステンレスタンクで温度管理の下アルコール発酵。緑がかった麦わらイエロー色。梨、桃、トロピカルフルーツを思わせるフルーティーな芳香。フレッシュで持続性のある味わいはバランスが良く優れたストラクチャーがある。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254061163	6116	¥1,700	2018/2019

Collefrisio Rosé VDT Filalè コッレフリーズジョ ロゼ



タイプ：ロゼ
品種：モンテプルチャーノ100%
熟成：ステンレスタンク

10月の第一週に収穫。除梗後、低温マセラシオン。ピンクがかったサクラランボ色。サクラランボやスモモを思わせるフルーティーな香り。バランス、ストラクチャーに優れ、フレッシュで香り高く、持続性のある味わい。果実味が嗅覚に心地よい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254061156	6115	¥1,700	2018/2019

Semis Bianco Terre di Chieti IGT セミス ビアッコ



タイプ：白
品種：トレッピーアーノ、ファランギーナ、ペコリーノ
熟成：バリックで12ヶ月間

凝縮感のある深い黄金色。黄桃、杏ジャム、はちみつにヴァニラといった濃密な芳香、後を引く香ばしいバンの香りが心地よい。味わいは複雑でしっかりした骨格が特徴。豊かな香りがいつまでも続く。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254061224	6122	¥3,800	2015

Mostocotto モストコット



昔から伝統的にモンテプルチャーノのブドウ果汁で作られてきた栄養食品。樹齢60年以上のブドウ果汁を銅鍋で薪を用いて8時間熱し300ℓを蒸発させ50~60ℓにまで煮詰めています。

デザート類の原材料として欠かせません。特徴はカラメル色で濃度が高く、乾燥イチジクやスパイス、ドライフルーツや、砂糖漬けフルーツ、カラメルの香りが濃厚。程よい酸味を伴い口当たりは滑らか。非常に保存のきく食品です。ピアッコ・マンジャーレやパンケーキ、またバルミジャーノチーズにかけてもたいへん美味。賞味期間：78ヶ月間。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
250ml(6)	4516254061231	6123	¥2,800	NV

Montepulciano d' Abruzzo DOC Filalè モンテプルチャーノ ダブルッツォ



タイプ：赤
品種：モンテプルチャーノ100%
熟成：ステンレスタンク

10月中旬に収穫。約15~20日間マセラシオンを行う伝統的手法。スマイレ色を帯びたルビーレッド色。軽いスパイス感を伴うベリー系果実の濃厚な香り。ストラクチャーに優れたバランスの良い持続性のある味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254061149	6114	¥1,700	2017

Pecorino Terre di Chieti IGT Vignaquadra ペコリーノ



タイプ：白
品種：ペコリーノ100%
熟成：ステンレスタンク

黄金色を帯びた麦わらイエロー色。グリーンティーや熟れた桃を思わせる濃厚な香り。骨格のしっかりしており、バランスが良く持続性のある味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254061170	6117	¥2,200	2018

Semis Montepulciano d' Abruzzo DOC セミス モンテプルチャーノ ダブルッツォ



タイプ：赤
品種：モンテプルチャーノ100%
熟成：バリックで24ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

10月後半に収穫。長期スキンコンタクトを行う伝統的手法。青みを帯びた暗いガーネット色。ベリー類、黒イチゴ、ザクロの木、マラスカチェリー、黒トリュフを思わせるアロマが、胡椒やクローブのスパイシーな印象を伴って嗅覚に拡がる。口当たり柔らかに滑らか。ストラクチャーが素晴らしい。持続性のある味わいは、余韻にリッチなカカオの印象を残す。2005VTは2009年7月に開催されたG8サミットのランチや晩さん会で使用されました。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254061125	6112	¥4,000	2012

Vini del Moro

ヴィーニ デル モーロ

所在地：アブルッツォ州



ヴィーニ・デル・モーロのワインはコッレフリージオ社と近郊の協同組合とのコラボレーションにより実現しました。ブドウの選別からボトリングまで全てコッレフリージオ社のエノログが監修しています。

Montepulciano d' Abruzzo DOC

モンテプルチャーノ ダブルッツォ



タイプ：赤
 品種：モンテプルチャーノ100%
 熟成：ステンレスタンク

紫がかったルビーレッド。ベリー系フルーツやブラックチェリーの香り。ストラクチャーがしっかりしていて、バランスの取れた味わい。余韻が長い。



SCREWCAP

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(6)	8004847261282	6118	オープン	2018

Trebbiano d' Abruzzo DOC

トレッピアーノ ダブルッツォ



タイプ：白
 品種：トレッピアーノ100%
 熟成：ステンレスタンク

麦わらいエロー色。トロピカルフルーツの濃厚な香り。バランスの取れた味わい。ストラクチャーがしっかりした、フレッシュな口当たり。余韻が長く残る。



SCREWCAP

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(6)	8004847261299	6119	オープン	2018

Poggio Le Volpi

ポッジョレヴォルピ

所在地：ラツィオ州モンテポルツィオ カトーネ

醸造家：Riccardo Cotarella



1970年代にアルマンド・メルジェにより創立された会社ですが、その息子フェリーチェが1990年代初頭に国内外の最も興味深いブドウを深く研究した後、革新的設備を導入し、ポッジョ・レ・ヴォルピブランドを立ち上げました。約40haの畑を有し多様なワインを生産するこのワイナリーは、約6000㎡に及ぶ規模を誇り、低温技術を適用した醸造用、熟成用ステンレスタンクの設備、最新のボトリングライン、洗練された分析用ラボが配され、凝灰岩の地下部分には800以上のパリックとスラヴォニア産オークの大樽が、赤ワイン用と特にストラクチャーのしっかりした白ワイン用に並んでいます。

Frascati Superiore DOCG Secco

フラスカーティ スペリオレ



タイプ：白
品種：マルヴァージア・ディ・カンディア70%、トレッピアーノ20%、ソーヴィニヨン10%
熟成：ステンレスタンク

輝きを帯びた麦藁色、新鮮なフルーツの強く華やかな香りが心地よく酸と果実味がマイルドに調和した爽やかな飲み口。まっすぐに育ったブドウのはつらつさが感じられる健康的な味わいです。あらゆる料理と合わせられます。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8055731070237	831	¥1,600	2018/2019

Epos Frascati Superiore DOCG Riserva Secco

エポス フラスカーティ スペリオレ リゼルヴァ



タイプ：白
品種：マルヴァージア・デル・ラツィオ、マルヴァージア・ディ・カンディア
熟成：ステンレスタンクと様々なサイズの木樽で9ヶ月間、瓶内で3ヶ月間

やや緑みを帯びた麦わらイエロー。木になったまま干しブドウ状になったブドウに由来する甘いアーモンドの香りとトロピカルフルーツの印象が融合した濃厚で複雑なブーケ。選摘みブドウならではの豊満で柔らかい口当たりにはリッチな風味。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070053	840	¥2,700	2017

Roma DOC Rosso

ローマ ロッソ



タイプ：赤
品種：モンテプルチャーノ60%、シラー20%、チェザネーゼ20%
熟成：パリックとトノーで

海風の影響を強く感じる丘陵地帯に位置する砂の多い火山灰土壌。温度管理の下アルコール発酵。凝縮感のある赤い実の果実やスピリッツに漬けこんだチェリー、赤い花びらや地中海の低木の茂みを思わせる香り、バルサモのフィニッシュが大変心地よい。上品なタンニンで口当たり柔らかく。調和のとれたエレガントな味わい。余韻が長く続く。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070503	847	¥2,500	2017/2018

Roma DOC Edizione Limitata

ローマ エディツィオーネ リミタータ



タイプ：赤
品種：モンテプルチャーノ60%、シラー20%、チェザネーゼ20%
熟成：様々なサイズの木樽で12ヶ月間

海風の影響を強く受ける丘陵地帯に位置する、火山碎（ボソラン）、砂を含む火山性土壌。凝縮感のある赤い実の果実やスピリッツに漬けこんだチェリー、ナツメグ、カルダモン、キーナ、黒コショウといったスパイスな香り、赤い花や地中海の低木の茂みを感じさせ、後から来るバルサモのニュアンスが非常に心地よい。口当たり柔らかく優れたストラクチャー、繊細なタンニンと調和のとれたエレガントな味わい。後口にフルーティかつスパイスな印象がいつまでも続く。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070510	848	¥5,800	2015

Roma DOC Bianco

ローマ ビアンコ



タイプ：白
品種：マルヴァージア・ブンティナータ100%
熟成：ステンレスタンク（シュールリーの状態で）

トロピカルフルーツの凝縮感のある香りが放出し、甘いアーモンドやヘーゼルナッツ、柑橘類の花へと変化。ミネラルの印象も特徴的。果実や花が口に広がり、口当たりは柔らかく、豊富なミネラルとフレッシュな味わい。非常に余韻も長くミネラルや果実をいつまでも感じられる。食前酒としてはもちろんのこと、海の幸の前菜、魚をベースに調理したプリモ、主菜、フレッシュチーズやカルボナーラ・スパゲッティ等とよく合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070534	849	¥2,300	2017/2018

Donnaluce Lazio IGP

ドンナルルーチェ



タイプ：白
品種：マルヴァージア60%、グレコ30%、シャルドネ10%
熟成：ステンレスタンクと様々なサイズの木樽で

色調は光沢を帯びたイエロー。熟れた果物の香りの中にアーモンドの香ばしさとバニラの風味が感じられ、しっかりとした果実味があり力強くエレガントな味わい。クリームを使った料理などと相性良し。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070039	833	¥3,000	2018

Baccarossa Lazio IGT

バッカロッサ



タイプ：赤
 品種：ネーロ・ブオーノ100%
 熟成：バリックで12ヶ月間以上

深いルビーレッド色。ソフトでパワフル、ピロードの様な口当たり。凝縮感のある味わいは2001年に初リリースされたと同時に脚光を浴び、現在ローマを中心にラツィオを代表する赤ワインとして有名です。肉やチーズを使ったパイ、ジビエや赤身の肉のロースト、熟成したチーズと共に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070077	834	¥3,900	2017

Aglianico Puglia IGP

アリアニコ



タイプ：赤
 品種：アリアニコ100%
 熟成：ステンレスタンク

紫色を帯びた濃いルビーレッド色。フルーツや花を思わせる濃厚な香り、柔らかく滑らかでまろやかな味わい。

PUGLIA州産

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8021904041113	990	¥1,500	2017/2018

Salice Salentino Rosso DOC Riserva

サーリチェ サレンティーノ ロッソ リゼルヴァ



タイプ：赤
 品種：ネグロ・アマーロ80%、マルヴァージア20%
 熟成：大樽で6ヶ月間、ステンレスタンク内で18ヶ月間

濃いルビーレッド色。やや青みがかったスパイシーな香り。時間をかけた熟成から得られる丸みのある味わい。しっかりとしたボディ、上品で深みのあるベルベットのような仕上がりが、オールドブルに始まり、あらゆる料理と合わせて楽しめます。

PUGLIA州産

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8021904017118	1141	¥1,800	2016

Primitivo di Manduria DOC

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア



タイプ：赤
 品種：プリミティーヴォ100%
 熟成：ステンレスタンク

艶のあるルビーレッド色。いきいきとしたタンニンがあり、滑らかな口当たり。清潔感あるクリーンな仕上がりが、プリミティーヴォの力強さが上手く表現された上質な味わい。リッチなソースのプリモやジビエ、スパイスを使った肉料理などに。

PUGLIA州産

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8053731070299	1143	¥1,600	2018

Tator Primitivo di Puglia IGP

タートル プリミティーヴォ ディ サレント



タイプ：赤
 品種：プリミティーヴォ100%
 熟成：フランス産オークバリックで10ヶ月間

ブドウの実を破砕せず丸ごとベルトコンベアーでタンクに入れ込み温度調整しながら20~30日間かけて発酵を行う。ガーネットがかかった赤、シナモンやアーモンドの詰め物をした乾燥イチジクの印象を伴った熟した赤い果実のジャミーなアロマに複雑で、豊富な風味の良い味わい。優れたボディがある。

PUGLIA州産

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070152	1147	¥2,900	2018

"Z" Zinfandel IGP

ゼット ジンファンデル



タイプ：赤
 品種：ジンファンデル(プリミティーヴォ)主体
 熟成：ステンレスタンクと様々なサイズの木樽で

8~10日間かけてアルコール発酵。ステンレスタンクで6ヶ月間熟成させる。紫色を帯びた赤。チョコレートやカカオ、甘草のノートを伴う、プリミティーヴォならではの独特のアロマ。口当たり滑らかで芳醇なアロマが口いっぱい広がる。赤身の肉やジビエ、リッチなソースのパスタや熟したチーズとよく合う。

PUGLIA州産

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8021904053116	1154	¥1,800	2018

Montevetrano

モンテヴェトラノ

Montevetrano

所在地：カンパーニア州サン・チリアーノ・ピチェンティーノ

醸造家：Riccardo Cotarella

栽培責任者：Riccardo Cotarella

Montevetrano 誕生秘話

元々写真家であったオーナーのシルヴィア・インバラートは昔写真の顧客だったアメリカ人が大変なワイン好きであったことからワインの世界に興味を持つようになりました。毎週ワイン好きが集まるワイン会でグラン・ヴァンを堪能し議論を重ねるうち自分でもワインを作りたいと思い、会の仲間であったレンツォ・コッタレッタ氏に相談を持ちかけました。そしてシルヴィアは当時無名であったレンツォの兄であるリカルド・コッタレッタ氏を紹介されます。さっそく2人は彼女の別荘にあった畑でワイン造りに着手します。出来上がったワインは素晴らしく、試しにロバート・パーカーJr. にサンプルを送ったところ『南イタリアのサッシカイア!』との賞賛を受け一気に世界中の注目を集めました。土地のテロワールによって、従来のコッタレッタ・スタイルとは異なったエレガントで上質なボルドーを思わせる、まさにグラン・ヴァンと呼ぶにふさわしい仕上がりとなっています。



Montevetrano Colli di Salerno IGT モンテヴェトラノ



タイプ：赤
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン50%、アリアニコ30%、メルロー20%
熟成：フランス産バリックで10ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

熟成はフランス産バリック（ネヴェール、アリエ、トロンセノ100%新樽）色彩は非常に濃いザクロ色。ベリー系果実、ヴァニラやスミレの花などの豊かな香りがデリケートなスパイス香に包まれ、強かつエレガントに展開する。口に含むと想像を絶するポテンシャルの強さと複雑さそしてバランスの素晴らしい感じが感じられる。原料のブドウの品質の良さを感じさせる濃厚な果実味、ヴェルヴェットのように滑らかなタンニン。余韻の最後に至るまで魅惑的な南イタリアを代表する偉大な赤ワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009707	970	¥10,500	2017

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009707	970	¥11,000	2016

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009707	970	¥11,500	2015

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009707	970	¥12,000	2014

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009707	970	¥12,500	2013

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009707	970	¥13,000	2012

【モンテヴェトラノ受賞歴】

Vintages	Guida Oro I Vini di Veronelli	Luca Maroni Best Wine	Bibenda Duemilal Vini	Vitae AIS	Gambero Rosso	Guida Essenziale Cernilli	Wine Spectator
2017	93/100***	96/100	★★★★	4/4 t t t t	YYY	95/100 ★★★	95/100
2016	91/100	94/100	★★★★	4/4 t t t t	YYY	95/100 ★★★	91/100
2015	92/100***	94/100	★★★★	4/4 t t t t	YY	98/100 ★★★	92/100
2014	90/100***	93/100	★★★★	4/4 t t t t	YYY	93/100 ★★★	90/100
2013	92/100***	92/100	★★★★	4/4 t t t t	YY	97/100 ★★★	92/100
2012	93/100***	92/100	★★★★	4/4 t t t t	YYY	95/100 ★★★	91/100

Core Campania IGT コーレ



タイプ：赤
品種：アリアニコ100%
熟成：フランス産バリックで10ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

COREとは地元方言でハートという意味。ラベルは今回もオーナーであるシルヴィア・インバラートの娘のデザインで、モンテヴェトラノの精神である人生、ワインへの愛を彷彿させる。特別に試験栽培されたサン・チリアーノの畑のアリアニコと、リカルド・コッタレッタ氏と親密な関係にあるベネvento・クラシコ地区の栽培者からのアリアニコで仕上げました。深いルビーレッド色。リコリス、ヨード、レザーの印象をベースに赤いベリー系果実やスパイシーなアロマが香る。ローストしたラム肉やオリーブコ、テンダーロインのグリル、熟成チーズと好相性。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009714	971	¥3,800	2016

Core Campania IGT コーレ <ギフトボックス入り>



内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009752	975	¥4,100	2016

Core Bianco Campania IGT コーレ ビアッコ



タイプ：白
品種：グレコ、フィアーノ
熟成：ステンレスタンク

厳選したフィアーノとグレコはクリオマセレーション（発酵前低温浸漬）させてから品種ごとに分けて発酵を行う。発酵が終了次第ブレンドを行い7〜8ヶ月間シュールリーの状態で週1回攪拌を行いながら熟成。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009721	972	¥3,800	2017

I Pentri

イ ペントゥリ

所在地：カンパーニア州ベネヴェント



イ・ペントゥリとは、今ワイナリーが所在するエリアに住んでいた古代サムニウム人の部族名です。タブルノ山と南東方向のマテーゼ山の間を横たわるベネヴェントのサンニオ丘陵に点在して10ヘクタールの畑を所有しています。20年に亘るブドウ栽培で得た知識と情熱を伝えたいという希望から、ワイナリーはカステルヴェネレに2002年に誕生しました。環境を尊重しつつ、そして何よりも「他の飲み物と違うワインのみが醸し出す事の出来る感覚、興奮を皆様に味わって頂きたい」というワインの質にこだわったワイン醸造を目指して現在に致します。

Falanghina Beneventano IGT

ファランギーナ



タイプ：白
品種：ファランギーナ100%
熟成：ステンレスタンクで5か月間、瓶内で3ヶ月間

金色に輝く色合い。新鮮な黄色い果実、繊細な花やアーモンドの印象が好ましいアロマと共に広がる。しっかりとした酸が感じられるフルボディーワイン。バランスが良くクリーンな味わい。独特な風味の余韻が長く残る。年間総生産数3000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009059	905	¥2,000	2018

L' Amore delle Api Fiano Beneventano IGT

ラモーレ デッレ アピ フィアーノ



タイプ：白
品種：フィアーノ100%
熟成：バリックで5か月間、瓶内で5か月間

クリアで輝きのある黄金色。フィアーノ品種独特の黄色い花や熟れたリンゴや梨を思わせるアロマ、ゴージャスな蜂蜜や蜜蝋の印象はグラスに注がれ、温度が上がるとより一層際立つ。フルボディーでリッチな口当たり。蜂蜜の印象が新鮮な果実酸を伴い極上のコクを生む。ミネラルの余韻が長く残る。豊満で複雑なワイン。年間総生産数3000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009035	903	¥2,800	2016

Flora Falanghina Beneventano IGT

フローラ ファランギーナ



タイプ：白
品種：ファランギーナ100%
熟成：ステンレスタンクで5か月間、瓶内で5か月間

クリアで輝きのある黄金色。黄色い花や熟れたりんごのアロマが蜂蜜やアーモンドの印象を伴って広がる。フルボディーで弾ける酸味に柑橘系の爽快感、フレッシュな果実味シナモンの香り、好ましいミネラル感を伴って余韻が持続する。バランスのとれた個性的なワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009028	902	¥3,500	2017

Aglianico Beneventano IGT

アリアニコ



タイプ：赤
品種：アリアニコ100%
熟成：ステンレスタンクで5か月間、瓶内で6ヶ月間

鮮明なルビーレッド色。好ましい複雑なアロマが拡がり、赤い果実や繊細な花の印象と共にスマイルやフレッシュな果実の香りのブレンドが印象的。ラズベリーやブラックベリー、プラムやブルーンの風味がしっかりした酸味と滑らかなタンニンと共に味覚を魅了する。バランスが良く余韻が長く残る。年間総生産数6000本。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009042	904	¥2,000	2016

Kerres Piediroso Beneventano IGT

ケレス ピエディロッソ



タイプ：赤
品種：ピエディロッソ100%
熟成：バリックで12ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

濃いルビーレッド色。スマイルや熟れたイチゴや漬したラズベリー、赤房スグリの濃厚なアロマが混った石やハーブ、クローブの好ましいニュアンスを伴って香る。甘い果実と独特なスパイス感を伴った薫り高い地中海ハーブが見事に調和。ミディアムボディーで完璧な酸とタンニンのバランスに独特なミネラルの印象が感じられる。ドライでリッチな味わい。複雑味とバランスの良さが際立ったエレガントなワイン。ピエディロッソとは赤足の意味で鳩の赤い足似た特異な蔓を持つ事から名付けられたカンパニアの固有品種。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009011	901	¥3,600	2014

Pietratorcia

ピエトラトルチャ

所在地：カンパーニア州イスキア島

醸造家：Ambrogio Iacono

栽培責任者：Ambrogio Iacono

イスキア島はカンパーニア州ナポリの沖に浮かぶ島。カプリ島と並び夏にはリゾート客で賑わう場所です。しかしブドウは紀元前7世紀から栽培されており大変歴史があります。ピエトラトルチャ社の創業地は島西部のフォーリオ。熱意ある若者たちが島に伝わる伝統を再興すべく7ヘクタールの畑に地元品種のブドウ樹を植えたことに始まります。現在ではサンミケーレ研究所の援助を得ながら秀逸なワインを造りだしています。



PIETRATORCIA
VINI DI PREGIO DELL'ISOLA D'ISCHIA



Biancolella Ischia Bianco DOC ビアンコレッラ



タイプ：白
品種：ビアンコレッラ90%、ウーヴァ・リッラ5%、
ドン・ルナルド5%
熟成：ステンレスタンク

フォーリオ地区の異なる畑で栽培されるが、どの地も日当たり・風通し共に良い位置でブドウはゆっくりと成熟する。ビアンコレッラ種は果皮を覆う白い蠟粉が特徴。斜度（中程度）のテラス式の畑、主に西向き。仕立てはギュイヨ（ビアンコレッラは樹枝の長いのを好む）、植密度6000株/ha、収穫は9月末。非常に濃い麦わらイエロー色。果実味豊かでスパイシーな香り。非常にフレッシュ感あふれるバランスのとれた味わいで絶妙なまろ苦さも。食前酒としてはもちろんのこと、魚ベースのお料理と好相性。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254009677	967	¥2,300	2017

Tifeo Rosso VDT ティフェオ ロッソ



タイプ：赤
品種：ピエディロツツ50%、グアルナッチャ50%
熟成：ステンレスタンク

収穫したブドウは一部5日間の軽いマセラシオン・カルボニックを行い、一部除梗してプレス。果皮を残したままアルコール度数が6℃になるまで発酵。濃引きをしてアルコール発酵を完了させる。収穫年の次の年2月にボトリング。島の赤らしい力強いルビーレッド色。ワインらしく果実味豊かで凝縮感のある味わい。自身の肉料理や魚の煮込みなどにぴったり。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254009646	964	¥2,300	NV

Tenuta Janno Piro Ischia Rosso DOC テヌータ ヤンノ ピーロ



タイプ：赤
品種：ピエディロツツ45%、グアルナッチャ45%、アリアニコ10%
熟成：一部オーク樽で

ヤンノ・ピーロ畑は海からほんの50mに位置するため、特に温かな気候と常に風が吹き付ける関係で非常に健全なブドウ果が栽培しやすく、赤い実の果実を思わせる複雑でアロマ豊かなブドウが生まれる。海拔1000m海向き、テラス式の畑。共に植密度6250株/ha。10月第一週目に収穫。コルドーネスペロナート仕立て。色合いは濃いルビーレッド色。ワインらしくエレガントなスパイス香が特徴。柔らかな口当たりと優れたボディ。リゾットやお肉料理と合わせたい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254009622	962	¥3,000	2016

Scheria Rosso VDT スケリア ロッソ



タイプ：赤
品種：アリアニコ40%、シラー30%、グアルナッチャ15%、
ピエディロツツ15%
熟成：2~3年落ちのバリックで12~15か月間

キエーナ：緩やかな傾斜、海拔1000m、西向きテラス式の畑。クオット：緩やかな傾斜、西北西向き、海拔1200m、テラス式の畑。共に植密度6250株/ha。10月第一週目に収穫。コルドーネ・スペロナート仕立て。東洋の香辛料や赤い実の果実のアロマが前面に感じられ、それが木樽から来るエレガントな香りや動物の皮の香りとうまく調和している。優れたストラクチャーと複雑味、調和を併せ持つ。赤身の肉やジビエ料理と好相性。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009608	960	¥4,800	2015

Ischia Bianco Superiore DOC イスキア ビアンコ



タイプ：白
品種：ビアンコレッラ45%、フォレストーラ45%、ウーヴァ・リッラ5%、
サン・レオナルド5%
熟成：ステンレスタンク

海にほど近い畑は海拔400mに位置し、西向きと南西向き。仕立てはギュイヨとコルドーネ・スペロナート。9月半ば~末にかけて収穫。イスキア島の異なるエリアで収穫されるブドウは、異なる気候の特徴と風通しの良さに恵まれ、ゆっくりと成熟する。概して冷涼な気候風土のそれと似ていると言える。色合いは麦わらイエロー、優しいアロマと繊細な果実味を感じさせる香り。バランスのとれた酸と絶妙なほろ苦さが特徴のフレッシュで風味豊かな味わい。海の幸や季節の野菜を使ったサラダ、チーズなどとおすすめ。また魚の煮込みや甲殻類を使ったお料理とも好相性。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254009653	965	¥2,300	2017

Tenuta Cuotto Ischia Bianco DOC Superiore テヌータ クオット



タイプ：白
品種：ビアンコレッラ45%、フォレストーラ45%、グレーコ10%
熟成：ステンレスタンク

緩やかな傾斜、海拔1000m、西北西向き、テラス式の畑でブドウの熟成がゆっくり。共に植密度6250株/ha。仕立てはギュイヨとコルドーネ・スペロナート。9月第4週目に収穫。色合いは麦わらイエロー、果実や花を感じさせる繊細な香り。味わいは、程よい酸がフレッシュで優れたボディも併せ持つ。魚の煮込みや甲殻類を使った料理と好相性。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254009639	963	¥2,900	2017

Scheria Bianco VDT スケリア ビアンコ



タイプ：白
品種：ビアンコレッラ50%、フィアーノ50%
熟成：ステンレスタンクで3か月間、バリックで20か月間

ラ・ピエトラ畑：北西向き、海拔1500m。カスターニート畑：南西向き、海拔4000m。ギュイヨ仕立てとコルドーネ・スペロナート仕立てを採用。9月末~10月半ばにかけて収穫。若飲みが常識だったこの地の白ワインへの挑戦。黄金の色合い。コクのあるボディと柔らかさ、凝縮感のあるアロマを感じさせる。地中海のハーブのエlegantな香りがドライフルーツのニュアンスや木樽から来るデリケートな香りと調和し、重厚で繊細な風味と味わいに仕上がっている。イスキア風ウサギのトマト煮込みや白身魚のスープなどと好相性。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254009615	961	¥3,900	2016

Federiciane

フェデリチャーネ

所在地：カンパーニア州ナポリ



CANTINE FEDERICIANE

フェデリチャーネ・モンテレーネはカンパーニア州ナポリ近郊のマラーノにあります。同社は約800年前イタリア南部のシチリア島を含む広大な地域を統治していた神聖ローマ帝国皇帝フレデリック2世が、ハンティングのためにこの地に建てたモンテレーネ城の領地内にあります。創業者であるアントニオの時代からこの地で愛飲されているグラニャーノDOCを生産しているワイナリーです。



Cuvée Brut

キュヴェ ブリュット



タイプ：発泡
 品種：ファランギーナ、コーダ・ディ・ヴォルペ
 方式：シャルマ

グリーン色を帯びた白っぽい亜麻色。青リンゴやバナナを感じさせる果実味豊かなフレーバー、バランスのとれた柔らかな味わい。食前酒として最適。前菜や生の魚介類、海の幸のサラダなどと相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000722000120	917	¥1,800	NV

Flaegreo Spumante di Falanghina Campi Flegrei DOC フレグレオ



タイプ：発泡
 品種：ファランギーナ100%
 方式：シャルマ

ナポリ県コッリーナ・ディ・カマルドーリの畑より。輝きを帯びた黄色がかかった麦わら色。細やかで持続性のある泡立ち。ファランギーナ独特の多様なアロマが凝縮された芳香、程よい酸が口当たり良い。厚みがあり丸みのある味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032523050158	914	¥2,100	NV

Campania Bianco IGP

カンパーニア ビアッコ



タイプ：白
 品種：ファランギーナ、コーダ・ディ・ヴォルペ
 熟成：ステンレスタンク

輝きを帯びた淡い麦わら色。柑橘類を感じさせる果実味豊かな香り、口当たり柔らかく包み込むような、調和のとれた味わい。食前酒としてはもちろんのこと、前菜や生の魚介類、海の幸のサラダなどと相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000722000069	915	¥1,250	NV

Campania Rosso IGP

カンパーニア ロッソ



タイプ：赤
 品種：アリアニコ、ピエディロッソ
 熟成：ステンレスタンク

濃いめのルビーレッド色が時と共にザクロ色を帯びてくる。非常にワインらしい心地よい香り。ドライで優れたボディ、かつ柔らかな味わいが特徴。こつりしたソースのプリモビャット、肉料理と相性が良い。ジビエにもおすすめ。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000722000076	916	¥1,250	NV

Bianco Pompeiano IGT

ビアッコ ポンペイアーノ



タイプ：微発泡
 品種：ファランギーナ、コーダ・ディ・ヴォルペ
 方式：シャルマ

黄色がかかった麦わら色。若いうちが美味しい微発泡タイプの辛口白。ガス圧を保つためにコルクが通常より固く開けにくい場合があります。開栓時には十分ご注意ください。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000722000045	912	¥1,400	NV

Rosso Pompeiano IGT

ロッソ ポンペイアーノ



タイプ：微発泡
 品種：ピエディロッソ、シャッシノーゾ
 方式：シャルマ

輝くようなルビーレッド色、ブドウの特徴が良く出たフルーティな風味と口当たりのよい泡が特徴。若いうちが美味しい微発泡タイプの赤。ミディアム・ボディ。サーヴィス温度：セラーでの保管温度で。ガス圧を保つためにコルクが通常より固く開けにくい場合があります。開栓時には十分ご注意ください。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8000722000038	913	¥1,400	NV

Gragnano Penisola Sorrentina DOC

グラニャーノ



タイプ：微発泡
 品種：ピエディロッソ、シャッシノーゾ、アリアニコ
 方式：シャルマ

比較的濃い目のルビーレッド色、ブドウの特徴が良く出たフルーティな風味と輝く生き生きとした泡が特徴。ミディアム・ボディでニュアンスのあるソフトな味わい。ピザ、パイ料理、ナポリ風プリモビャット、肉料理と一緒に。またグラニャーノを使ったシャーベットもお試しを。飲み頃2~3年以内。サーヴィス温度：10~12℃。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8032523050134	911	¥2,100	2018

Paternoster

パテルノステル



所在地：バジリカータ州バリーレ

醸造家：Fabio Mecca e Giancarlo Tommasi

栽培責任者：Fabio Mecca

イタリア半島を長靴にたとえて土踏まずの位置にあたるバジリカータ州、その北部一帯でこの州唯一のDOCワイン、アリアニコ・デル・ヴァルトゥレが生産されています。古代ルカーニアを思わせるパノラマが広がるバリーレにあるパテルノステル社は1925年創立、90周年を迎えました。ワイン貯蔵庫は凝灰岩の土地を掘ってつくられた古く珍しい形のまま残され、偉大なる創立者アンセルモ・パテルノステル氏の名はワインに残り、現在もパテルノステル家の手によってこの南イタリアのブドウ、アリアニコは厚みのある素晴らしいワインに生まれ変わります。



Don Anselmo Aglianico del Vulture DOC

ドン アンセルモ アリアニコ デル ヴルトゥレ



タイプ：赤
 品種：アリアニコ100%
 熟成：大樽とバリックで、瓶内で12ヶ月間

深く濃いルビーレッド色。熟れたベリーやスパイス香が時間と共に広がってゆく複雑でたっぷりとした香り。上質なタンニンと芳醇な果実味がバランスよくこのワインの骨格を形成している。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8033501310189	811	¥6,500	2013

Rotondo Aglianico del Vulture DOC

ロトンド アリアニコ デル ヴルトゥレ



タイプ：赤
 品種：アリアニコ100%
 熟成：バリックで14ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

熟成はトノー（500ℓのオーク樽）で14ヶ月間。濃いルビーレッド色。複雑で芳醇な香りはスパイシーでわずかにリコリスの香りが感じられる。口に含むと赤いベリー系やジャムといった厚みのあるジューシーな味わいが質の良いタンニンと共にバランスよく広がる。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8033501310172	812	¥5,000	2015

Synthesi Aglianico del Vulture DOC

シンテジ アリアニコ デル ヴルトゥレ



タイプ：赤
 品種：アリアニコ100%
 熟成：ステンレスタンク、大樽、バリックで、瓶内で7〜8ヶ月間

かすかにガーネットがかかった明るいルビー・レッド色。凝縮感のある果実の香りがエーテル香と共に複雑に柔らかく広がり、時間と共にヴェルヴェットのような滑らかな味わいに発展してゆく。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8033501310011	810	¥2,700	2016

Vulcanico Falanghina Basilicata IGT

ヴルカニコ



タイプ：白
 品種：ファランギーナ100%
 熟成：ステンレスタンク

ほんのり緑がかかった輝きを帯びた麦わらイエロー。小さな白い花やフルーツの印象を伴う凝縮感と長い余韻が特徴。フレッシュな口当たりと調和のとれた味わい。澄んだ後口。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8033501310196	814	¥3,200	2016/2018

Botromagno

ボトロマーニョ

所在地：プーリア州グラヴィーナ・イン・プーリア

醸造家：Fiorella Paradiso e Goffredo Agostini

栽培責任者：Stefano Dini



ボトロマーニョ社があるグラヴィーナ・イン・プーリアとはイタリア南部プーリア州の州都バーリの南西一帯を指します。南プーリアとは雰囲気異なる瀟洒な町です。1991年アゴスティーノ家が地元のワイン生産協同組合（1957年創立）を買い取り、ボトロマーニョは誕生しました。DOPワイン「グラヴィーナ」を相続し生産する唯一のワイナリーです。

Gravina DOP グラヴィーナ



タイプ：白
品種：グレコ60%、マルヴァージア・ピアンカ40%、ごく少量のフィアーノ、ピアンコ・ディ・アレッサーノ
熟成：ステンレスタンク

色彩は輝きを帯びた麦藁色、花や果物などの爽やかでフルーティーな香りを持つ。生き生きとした爽快なバランスの取れた味わいの辛口。海の幸のサラダやグリル・蒸した魚料理などとよく合う。

ラベル/ボトルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8024687002999	1130	¥2,300	2018/2019



Chardonnay Murgia Bianco IGP シャルドネ



タイプ：白
品種：シャルドネ100%
熟成：ステンレスタンクで4~5カ月間

国際品種であるシャルドネですがムルジアの土地に相性が良くプーリア州の南で造られるシャルドネとは一線を画すフレッシュでエレガント。地中深く根を生やすことによって数千年前にさかのぼる海由来の古来の土壌の特性を吸収することによる独特の強さのある印象です。りんご(フジ)やピーチ、パイナップルの香り、フルーティーで香り高い酸。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml()	8024687810990	1161	¥2,300	

Nero di Troia Murgia Rosso IGT ネーロ ディ トロイア



タイプ：赤
品種：ウーヴァ・ディ・トロイア100%
熟成：ステンレスタンクで20ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

輝きのある濃いルビーレッド色。フルーティーなチェリー香にバニラ、シナモン、セージ、ミント、タバコのスパイス感が加わり、ソフトでバランスが良く、心地良い余韻を伴った個性的な味わい。サーヴィス温度18~20℃で。サラミや中熟チーズ、羊の炭火焼き、ジビエ料理と好相性。ウーヴァ ディ トロイア、又はネーロ ディ トロイアとも唱えられるこのブドウはプーリアに最も古くから存在する高貴な地品種で何十年もの間、ブレンド用に使用されてきたが、最近の単一品種での試みで思いがけないユニークな芳香が目される事となった。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8024687250994	1134	¥2,300	2017



Negroamaro Salento Rosso IGP ネグロアマーロ



タイプ：赤
品種：ネグロアマーロ100%
熟成：ステンレスタンクで20ヶ月間、瓶内で6ヶ月間

サリーチェ・サレンティーノ地区にある古い自社畑より。クラシックで最も典型的なプーリア州のブドウ品種であるネグロアマーロ。濃いルビーレッド色。フルーティーでブラックチェリーを思わせるアロマ。ヴァニラ、シナモン、セージ、ミント、タバコの葉を思わせるスパイシーな味わい。スムーズでありながらフルボディ、豊富なタンニン。

2020年秋頃入荷予定

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml()	8024687088993	1162	¥2,300	

Gravina DOP Poggio al Bosco グラヴィーナ “ポッジョ アル ボスコ”



タイプ：白
品種：グレコ・マスコリーノ、グレコ、マルヴァージア
熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月間、瓶内で4ヶ月間

海拔600mに位置するグラヴィーナのクリュ(単一畑 Vigna del Bosco)からの厳選したブドウを使用。1981年からクローンの選別、改良を行い10年間に渡る研究の結果、1991年に植樹。濃い麦わらいエロー。林檎、桃、メロン、蜂蜜を思わせる香り。酸のバランスが良く、フルーティーな味わい。牡蠣、甲殻類、生魚、スパイシーなミネストラ、白肉等と好相性。サーヴィス温度は13℃で。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8024687010000	1135	¥3,300	

Pier delle Vigne Murgia Rosso IGT ピエール デッレ ヴィーニエ



タイプ：赤
品種：アリアニコ60%、モンテプルチャーノ40%
熟成：アリエ産バリックで24ヶ月間、瓶内で12ヶ月間

不透明に近い深いルビーレッド色。赤いワイルドベリーやヴァニラ、黒コショウやタバコの葉、シナモンやビターチョコを思わせるアロマ。完熟した果実味を伴う力強くエレガントな味わい。口当たり滑らかで果実味と樽とのバランスは絶妙。“PIER DELLE VIGNE ROSSO”を直訳すると“葡萄畑のピエール”。このワインはホーエンシュタウフェン王朝のフリードリッヒ二世の片腕であった男で、この地方のブドウ栽培・醸造の歴史と伝説に密接な関わりを持っていたといわれる“ピエール”に捧げるためにつくられた。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8024687001992	1131	¥3,400	2015

Masca del Tacco

マスカデルタッコ

所在地：プーリア州エルキエ

醸造家：Felice Mergè



ポッジョ・レ・ヴォルピ社（ラツィオ州）のオーナーであり醸造家でもあるフェリーチェ・メルジェが父の助言を得てこの地に畑を購入したのは2010年のことでした。1949年から続く協同組合を購入しマスカデルタッコと改名、最新の醸造機械を導入して伝統を重んじながらも高品質のワインを生産できる施設を整えました。また、サレント半島の温暖な気候に恵まれた土地と勤勉な農夫の働きのおかげでマスカデルタッコのワインは卓越した品質のワインとなっています。

Lu' Li Appassimento Puglia IGP Rosso Passito ルリ アッパッシメント



タイプ：赤
品種：ネグロアマロ主体
熟成：ステンレスタンク

深みのある濃いルビーレッド色。野生のベリー、赤い花やアロマティックなハーブ、ユーカリを思わせる香り。果実味が非常に豊かでバランスがよい。口当たり滑らかで心地よい余韻が後を引く。アッパッシメントの技法はワインが作られるようになる前から存在する古代の栽培技術で、実が完全した後も樹に残し水分を失わせ、糖分、酸を凝縮させる事でブドウの実を長期保存に耐えられるようにしたもの。ルリは丁寧に選別した実から造られたフルボディで長い生命を持ったワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070459	1159	¥1,900	2017/2018

L'Uetta Fiano Puglia IGP Bianco ルエッタ フィアーノ



タイプ：白
品種：フィアーノ100%
熟成：シュールリーの状態でステンレスタンク

明るく淡い黄色。メロンや柑橘類、白い花などの入り混じる非常に凝縮感のある香り。フレッシュ&フルーティーで風味豊か。口当たりよく飲みやすい味わい。ミネラルを感じる余韻が後を引く。フィンガーフードと共に食前酒としてはもちろんのこと、シーフードを使った前菜やお米のサラダ。軽いリゾット、タイ風チキンサラダなど合う。甲殻類にも好相性。ルエッタはプーリア州の方言でこのワインに使った小さなブドウを意味する言葉。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070190	1158	¥2,000	2018

Lu Rappaio Primitivo di Manduria DOP ル ラッパイオ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア



タイプ：赤
品種：プリミティーヴォ100%
熟成：ステンレスタンクと大樽

畑の土壌は鉄やライムストーンを多く含む赤土。プーリア伝統のアルペロベッコ仕立てで、ブドウの木株は支えなしに自立している。凝縮感のある深い赤色。ブラックチェリーやイチゴ、ローズマリー、スミレや腐植土といった香りが特徴的。滑らかな口当たりの複雑味のある味わい。フルボディで後を引く余韻。お肉やキノコを使ったソースのバスタやポレンタ、肉のグリル、熟成したチーズなどと好相性。ル・ラッパイオはプーリアの方言でブドウの房を意味する言葉。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070206	1155	¥2,000	2018

Susumaniello Puglia IGP スズマニエロ



タイプ：赤
品種：スズマニエロ100%
熟成：ステンレスタンクと様々な木樽

ブドウのポテンシャルを全て取り込むべく絶妙のタイミングを見て手摘みで収穫。紫色の輝きを帯びた深く濃いルビーレッド色。赤や黒の果実、柑橘系の果実、また花や香辛料のアクセントを思わせる香り。口当たり柔らかく心地よくこなれたタンニンと、フレッシュかつ満足感のある味わい。余韻も長く楽しめる。ハムやサラミ、パンチェッタやソーセージを使ったボルチーニ茸のプリモビアット、ジビエや炭火焼き、中熟のチーズと好相性。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070497	1160	¥2,500	2018

Lu Ceppo Salice Salentino DOP Rosso Riserva ル チェップ サーリチェ サレンティーノ ロッソ リゼルヴァ



タイプ：赤
品種：ネグロアマロ主体
熟成：24ヶ月間以上、そのうち大樽で6ヶ月間以上

畑の土壌は鉄やライムストーンを多く含む赤土。プーリア伝統のアルペロベッコ仕立てで、ブドウの木株は支えなしに自立している。明るいガーネット色。赤スグリや森の果実、オレンジの皮やタバコ、スミレ、鉄、腐植土やメントールの香りが感じられる。口当たりはエレガントで円熟したタンニンを持つ。豊かな果実味とフレッシュな味わい。非常に余韻が長い。ハム類やラグーソースのバスタ、サルシッチャを使ったリゾット、仔羊や豚肉の料理と相性が良い。ル・チェップはプーリアの方言でブドウの株を意味する言葉。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070220	1157	¥2,500	2015

Li Filitti Primitivo di Manduria DOC Rosso Riserva リ フィリッティ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア リゼルヴァ



タイプ：赤
品種：プリミティーヴォ100%
熟成：24ヶ月間以上、そのうち大樽で9ヶ月間以上

畑の土壌は鉄やライムストーンを多く含む赤土。プーリア伝統のアルペロベッコ仕立てで、ブドウの木株は支えなしに自立している。ガーネットを帯びた凝縮感のある深い赤色。野生のベリー系果実やプラムジャム、赤スグリの花、スミレのドライフラワーや香辛料が入り混じり、黒鉛やココアパウダーを底辺に感じる非常に複雑な香り。口当たりは滑らかで果実味とスパイシーな風味を伴うバランスの取れたフルボディ。余韻も素晴らしい。リ・フィリッティはプーリア州の方言で列、つまり畑のことを意味する言葉。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8055731070213	1156	¥3,000	2015

Cusumano

クズマーノ



CUSUMANO

所在地：シチリア州パルティニコ

醸造家：Mario Ronco e Giuseppe Clemente

栽培責任者：Gaspere Dara

クズマーノ社は2000年に創業したワイナリー。その品質とコストパフォーマンスの高さで非常に人気があるワイナリーです。兄のアルベルトと弟のディエゴの2人の兄弟によって運営される同社はシチリア内に4カ所のブドウ畑を所有しています。

『シチリアは大陸である』という彼らは、それぞれの土地のテロワールを活かしたブドウを栽培し、固有品種には大きな樽、外来品種には小樽を用いるなど伝統を大切にしながらもチャレンジし続ける将来が楽しいワイナリーです。



Noà Sicilia DOC

ノア



タイプ：赤
 品種：ネロ・ダーヴォラ40%、メルロー30%、
 熟成：カベルネ・ソーヴィニヨン30%
 オーク樽で12ヶ月間

パレルモ県モンレアーレにあるプレスティ・エ・ペーニの畑（海拔300m）より。力強く余韻の長い高級感のあるワイン。この世で初めて造られたワインのイメージから『ノアの箱舟』よりインスピレーションを得てノアと名付けられました。

Parker Point 93 / Wine Spectator 90 / James Suckling 90

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000110	1358	¥4,700	2015/2016

Sàgana Sicilia DOC

サガナ



タイプ：赤
 品種：ネロ・ダーヴォラ100%
 熟成：2000ℓのオーク樽で18ヶ月間

カルタニッセッタ県ブテラにあるサン・ジャコモの畑（海拔400m）より。熟したイチゴのような香りと柔らかなスパイスさをあわせ持った深みのある味わい。サガナは地下の小部屋を指す言葉、赤ワインを長期熟成させること。

Parker Point 93 / James Suckling 94 / Gambero Rosso 3 Bicchieri

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000103	1357	¥4,000	2016

Jalé Sicilia DOC

ヤレ



タイプ：白
 品種：シャルドネ100%
 熟成：バリックで6ヶ月間

パレルモ県フィクツァにあるピアーナ・デッリ・アルパネージの畑（海拔700m）より。アルコール度数が高く酸が優しいのが特徴。色と果汁も濃く南の太陽を一杯浴びたシャルドネを感じることが出来る。ヤレとはシャルドネ畑沿いの白っぽい小道の呼び名。

Parker Point 94 / James Suckling 92

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000097	1356	¥3,500	2017/2018

Cubia Sicilia DOC

クビア



タイプ：白
 品種：インゾリア100%
 熟成：2000ℓのオーク樽で6ヶ月間

パレルモ県フィクツァにあるピアーナ・デッリ・アルパネージの畑（海拔700m）より。シチリアの地ブドウを使用しバイナップルやトロピカルフルーツを感じさせる南らしい厚みのある白ワイン。クビアとは周辺が恵をこらむっている天然水源の名前。

James Suckling 93

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000080	1355	¥2,900	2015

Benuara Sicilia DOC

ベヌアーラ



タイプ：赤
 品種：ネロ・ダーヴォラ70%、シラー30%
 熟成：80%ステンレスタンク、20%2000ℓの大樽で数ヶ月間

パレルモ県モンレアーレにあるプレスティ・エ・ペーニの畑（海拔300m）より。熟成は80%をステンレスタンク、残りの20%を2000ℓの大樽で5ヶ月間。共に強い個性とストラクチャーを生み出す上着品種ネロ・ダーヴォラと国際派シラーの合体によって生まれたこのワインは、ベリー系果実の芳醇で複雑な香りと力強いながら円みを帯びた味わいを備えている。ベヌアーラとはラベルにも描かれている地中海地域特有の小さな赤い花の名前。Parker Point 89 / Luca Maroni 90

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000073	1354	¥2,500	2017

Angimbé Sicilia DOC

アンジンベ



タイプ：白
 品種：インゾリア70%、シャルドネ30%
 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月間

パレルモ県フィクツァにあるピアーナ・デッリ・アルパネージの畑（海拔700m）より。熟成はシュールリーの状態で4か月間その後ボトリング。桃っぽい特徴や強烈な花の印象を持った、ミディアムボディで程よいコクのある地中海らしいワイン。華やかなフルーツカクテルを思わせる後口。“アンジンベ”とは畑の近くにある森の名前から付けられました。

Parker Point 89 / James Suckling 92

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000066	1353	¥2,200	2018



Ramusa Terre Siciliane IGT

ラムーザ



タイプ：ロゼ
 品種：ピノ・ネロ100%
 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月間

パレルモ県フィクツァにあるピアーナ・デッリ・アルパネーゼの畑（海拔700m）より。チェリーを想わせるピンクの色合い、ワイン香をベースにイチゴと野イチゴがブレンドされた風味。フレッシュでスパイシーな味わい。フィクツァからコーダ・ディ・リッチョの湖へと続く道には自然豊かな森が存在し、そこの泉に因んで名付けられたのがラムーザ。ピノ・ネロ100%のワインで、生産地特有の個性がよく表れている。光沢があり爽快なワイン。

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000912	1366	¥2,500	2018



VINO-LOK ガラス栓

Shamaris Sicilia DOC

シャマリス



タイプ：白
 品種：グリッロ100%
 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月間

パレルモ県モンテアレーにあるモンテピエトロゾの畑（海拔400m）より。ブドウが育つ大地の花やフルーツが香るこのワインには、シチリアの海と太陽を感じる。ジャスミンや春に咲く白い花、夏を連想するイエローメロンやリンゴ、そして最後にアーモンドやタイムの香りを感じさせる。フレッシュで風味が良く、上品な後味は次第にスパイスの印象へと変わる。シャマリスとは輝く海の意味。

James Suckling 93

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000943	1369	¥2,200	2018



VINO-LOK ガラス栓

NEW PRODUCT

Disueri Sicilia DOC

ディズエリ

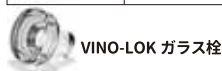


タイプ：赤
 品種：ネロダーヴォラ100%
 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月間

カルタニッセッタ県ブテラにあるサン・ジャコモの畑（海拔400m）より。シチリアを代表するブドウ品種ネロダーヴォラ100%使用。すべて海拔400mに位置するブテラの南向きサン・ジャコモ畑より。12℃に保ちながら1日間低温でマセレーションの後、発酵は28℃で。マロラクティック発酵はステンレスタンクで。その後シュールリーの状態で5カ月間熟成。さらに瓶内で熟成後リリース。

James Suckling 92

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000974	1394	¥1,800	2019



VINO-LOK ガラス栓

NEW PRODUCT

I Trubi Sicilia DOC

イトゥルービ



タイプ：赤
 品種：シラー100%
 熟成：ステンレスタンク

カルタニッセッタ県ブテラにあるサン・ジャコモの畑（海拔400m）より。12℃に保ちながら1日間低温でマセレーションの後、発酵は28℃で。マロラクティック発酵はステンレスタンクで。その後シュールリーの状態で5カ月間熟成。さらに瓶内で熟成後リリース。

James Suckling 92

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262001148	1395	¥1,800	2018



VINO-LOK ガラス栓

NEW PRODUCT

Marena Sicilia DOC

マレーナ

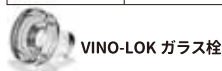


タイプ：赤
 品種：メルロー100%
 熟成：ステンレスタンク

カルタニッセッタ県ブテラにあるサン・ジャコモの畑（海拔400m）より。メルロー100%使用。海拔400mに位置するブテラの南向きサン・ジャコモ畑より。12℃に保ちながら1日間低温でマセレーションの後、発酵は28℃で。マロラクティック発酵はステンレスタンクで。その後シュールリーの状態で5カ月間熟成。さらに瓶内で熟成後リリース。

James Suckling 91

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262001131	1396	¥1,800	2018



VINO-LOK ガラス栓

Nero d' Avola Sicilia DOC

ネロ ダーヴォラ



タイプ：赤
 品種：ネロ・ダーヴォラ100%
 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月間

シチリアで最も古い品種の一つ。地中海の太陽を思わせる個性的な特徴を備える。香り高く丸みのあるボディ。熟した果実やジュンパーの香りが印象的。

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000141	1351	¥1,200	2018



VINO-LOK ガラス栓

Merlot Terre Siciliane IGT

メルロー

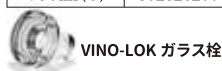


タイプ：赤
 品種：メルロー100%
 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月間

地中海のメルローを感じさせる個性的な香りと、丸みのある優しいボディが特徴。

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000165	1349	¥1,200	2018



VINO-LOK ガラス栓

Syrah Terre Siciliane IGT

シラー



タイプ：赤
 品種：シラー100%
 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月間

このインターナショナルなブドウ品種は、シチリアの土壌でつくられた時、特にその力強さが発揮される。エレガントで凝縮感があり、ベリー系果実や胡椒の香りが特徴的。

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000158	1352	¥1,200	2018



VINO-LOK ガラス栓

Lucido Sicilia DOC

ルチド (名称変更: 旧カタラット)



タイプ: 白
 品種: カタラット・ピアンコ・エキストラ・ルチド100%
 熟成: ステンレスタンクで4ヶ月間

シチリアの伝統的なブドウ品種のひとつ、カタラット100%。ジューシーで果実味あふれる香り。ドライでミネラルに富み、ブドウの完璧な熟成を感じる凝縮したバランスのとれた味わい。

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262001278	1379	¥1,200	2018



VINO-LOK ガラス栓

Insolia Terre Siciliane IGT

インソリア



タイプ: 白
 品種: インソリア100%
 熟成: ステンレスタンクで4ヶ月間

パイナップルの様なトロピカルフルーツの強く華やかな香り。ハッキリとした厚みのある味わい。

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262000172	1350	¥1,200	2018



VINO-LOK ガラス栓

Moscato dello Zucco Sicilia IGT

モスカート デッコ ズッコ



タイプ: 白
 品種: モスカート・ピアンコ100%
 熟成: 発酵、熟成共にオークの小樽

パレルモ県バルティニコにあるサン・カルロの畑より。セラーで収穫時の50%になるまで乾燥させてからソフトプレス。12時間寝かせてから清澄。オークの小樽でアルコール発酵したデザートワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(3)	4516254013742	1374	¥5,800	2012

Grappa di Noà

グラッパ ディ ノア



タイプ: 熟成グラッパ (フランス産バリックで10ヶ月間)
 品種: ネロ・ダーヴォラ、カベルネ、メルロー
 アルコール度数: 45%

同社のトップワインである「ノア」のヴィナッチャ(搾りかす)をヴィンテージグラッパで定評のあるピエモンテ州のベルタ社で蒸留しました。

Berta

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	4516254013605	1360	¥5,900	NV

Alta Mora (Cusumano) ALTA MORA

アルタモーラ

所在地：シチリア州エトナ

醸造家：Mario Ronco

栽培責任者：Gaspere Dara

ヨーロッパ最大の火山であり、ブドウ栽培が最も古い時代から行われていたエトナ山。ディエゴとアルベルト・クズマーノ兄弟は父フランチェスコと共に新しいプロジェクトのためにこの場所を選びました。2013年にエトナ山の北斜面に3つのコントラードを購入。プロジェクトは日々更新されています。



Alta Mora Etna Rosso DOC Feudo di Mezzo

アルタモーラ エトナ ロッソ フェウド・ディ・メッツォ



タイプ：赤
品種：ネレッロ・マスカレーゼ100%
熟成：2500ℓの大樽とノー

芳醇なバランスの取れたミディアム・ボディの赤。チェリーやラズベリーを思わせる豊かな果実味が、スモーク香やドライハーブ、リコリスのアクセントで引き立っている。

Parker Point 94 / James Suckling 93

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262010034	1377	¥5,800	2014

Alta Mora Etna Rosso DOC Guardiola

アルタモーラ エトナ ロッソ グアルディオーラ



タイプ：赤
品種：ネレッロ・マスカレーゼ100%
熟成：2500ℓの大樽とノー

熟した果実のほのかな香りに始まり、魅力的なスパイスさとミネラル感が熟した野イチゴの香りを際立たせる。広がりのある味わいは上品かつコクがあり、余韻も長い。

James Suckling 94

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262010027	1376	¥5,800	2015

Alta Mora Etna Rosso DOC

アルタモーラ エトナ ロッソ



タイプ：赤
品種：ネレッロ・マスカレーゼ100%
熟成：2500ℓの大樽

アルコール発酵はステンレスタンクで12日間。そのままマロラクティック発酵もステンレスで。ルビーレッド色。ペッパーのスパイスなアロマが印象的。黒スグリの香りをベースに山のハーブを思わせるブーケ。滑らかでソフトなタンニンを伴う、活き活きとした風味の良い味わい。

James Suckling 92

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262010010	1372	¥3,000	2017

Alta Mora Etna Rosato DOC

アルタモーラ エトナ ロザート



タイプ：ロゼ
品種：ネレッロ・マスカレーゼ100%
熟成：ステンレスタンクで4ヶ月間

手摘みで18kg容量の容器に手摘みで収穫。温度を10℃以下にするため一晚置き、早朝ソフトプレスして40%の果汁を得る。ポンプなどは使わず、優しく色やフレーバー、タンニンを抽出する。その後一晚温度管理の下アルコール発酵を行う。ネレッロ・マスカレーゼ独特の活き活きとした味わいが特徴。

James Suckling 90

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262010041	1378	¥3,000	2018

Alta Mora Etna Bianco DOC

アルタモーラ エトナ ビアンコ



タイプ：白
品種：カリッカンテ100%
熟成：ステンレスタンクで4ヶ月間

緑がかった麦わらイエロー色。ジャスミンやタイムの印象が爽やかなフレッシュでフルーティーなミネラル感を伴うブーケ。クリアでミネラル、複雑味のある味わい。あらゆるシーンにぴったりな、フルボディで秀逸な上級白ワイン。

James Suckling 93

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8028262010003	1371	¥3,000	2018

Terre Nere

テッレ ネーレ

所在地：シチリア州エトナ

醸造家：Calogero Statella

栽培責任者：Calogero Statella

マルコ・デ・グラツィア、セバスティアン・デ・グラツィアの両氏が惚れ込んで自ら購入した畑。屈指のテロワールを持つと言われるシチリアの中でも最高の土地を求めた結果、このカタニーア県に属するエトナ火山の北方斜面に位置する畑に出会いました。フィロキセラに犯されていない、非常に樹齢の高いブドウの樹を見つけることの出来る唯一の土地でもありました。TERRE NERE（テッレ・ネーレ）とは『黒い土壌』という意味であり、岩石のごろごろした火山灰土壌で黒いことから命名されました。エトナ山の50万年以上に渡る噴火活動の結果、非常に多様で特殊な土壌を得たこの一帯は、ブルゴニユ地方のそれに良く似て、畑による特徴の違いが顕著であり、それぞれの『クリュ』を語ることが出来ます。パワフルで筋肉質のワインが多い他地域のシチリアワインと比較してもエトナ周辺は素晴らしいフィネスを持ったワインを産出できるのです。2000年以上もの歴史を持つ重要なワイン生産地エトナ。デ・グラツィア兄弟はそのテロワールを最大限に生かしたワイン造りを目指しています。



Etna Rosso DOC エトナ ロッソ



タイプ：赤
品種：ネレッロ・マスカレーゼ95%、ネレッロ・カップッチョ5%
熟成：1000～3000ℓのフレンチオーク大樽で10～11ヵ月間

輝くルビーレッド色。赤い果実の香り、ほんのりバルサムも感じる。しっかりしたストラクチャーでエレガントな口当たり、調和のとれた味わい。自身、赤身ベースのお料理、野菜や中熟のチーズと合わせたい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254013155	1315	¥3,300	2018

Etna Rosso DOC Santo Spirito エトナ ロッソ サント スピリト



タイプ：赤
品種：ネレッロ・マスカレーゼ98%、ネレッロ・カップッチョ2%
熟成：フレンチ・オークのバリックとトノーで16～18ヵ月間

サント・スピリトの畑より。濃縮感のあるルビー・レッド色。非常にフローラルで凝縮感と複雑味を合わせ持つ、まろやかな香りと滑らかな口当たり。芳醇な味わいは心地よい余韻となる。お肉料理全般、熟成したチーズと共に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254013360	1336	¥6,000	2017

Etna Rosso DOC Guardiola エトナ ロッソ ガルディオーラ



タイプ：赤
品種：ネレッロ・マスカレーゼ98%、ネレッロ・カップッチョ2%
熟成：フレンチ・オークのバリックとトノーで16～18ヵ月間

ガルディオーラの畑より。オレンジを帯びた優しいルビー・レッド色。地中海のアロマティックなハーブを思わせるバルサムの印象を持つ複雑な香り。程よい酸とタンニンのバランスが絶妙で、上品かつ調和のとれた味わいに仕上がっている。赤身のお肉のグリルや熟成したチーズと共に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254013100	1310	¥6,500	2017

Etna Rosso DOC Calderara Sottana エトナ ロッソ カルデラーラ ソッターナ



タイプ：赤
品種：ネレッロ・マスカレーゼ98%、ネレッロ・カップッチョ2%
熟成：フランス産バリックとトノーで16～18ヵ月間

カルデラーラの畑より。マホガニー色を帯びた濃いルビーレッド色。熟した果実やスパイスを伴う、リッチで華やかなブーケ。リッチなタンニンを持ちフルボディ。複雑味のある味わい。赤身肉のグリルや熟成したチーズと共に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254013117	1311	¥8,000	2017

Etna Rosso DOC San Lorenzo エトナ ロッソ サンロレンツォ



タイプ：赤
品種：ネレッロ・マスカレーゼ98%、ネレッロ・カップッチョ2%
熟成：フレンチ・オークのバリック、トノー、大樽(10～30ℓ)で16～18ヵ月間

マホガニー色を帯びた濃いルビーレッド色。熟した果実やスパイスを伴う、凝縮感のある香り。優れたストラクチャーと広がりのある味わい。しっかりと感じられるがとて柔らかなタンニン。お肉屋熟成したチーズと共に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254013223	1322	¥8,000	2017

Etna Rosso DOC Prephyloxera エトナ ロッソ プレフィロキセラ



タイプ：赤
品種：ネレッロ・マスカレーゼ98%、ネレッロ・カップッチョ2%
熟成：フランス産バリックとトノーで16～18ヵ月間

プレ・フィロキセラの畑より。マホガニー色を帯びた濃縮感のあるルビーレッド色。野生の花々や赤い実の果実、スパイスを感じさせる、複雑な香り。凝縮感があると同時に調和の取れた、エレガントな味わいで余韻も長い。赤身のお肉、ジビエ、熟成したチーズと共に。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254013353	1335	¥12,000	2017

Etna Bianco DOC

エトナ ビアッコ



タイプ：白
 品種：カッリカンテ70%、カタラット20%、グレカニコ5%、
 ミンネッラ5%
 熟成：ステンレスタンク
 ペールイエロー。オレンジの花やバニラの香り。果実味がしっかりした酸
 と豊富なミネラルでさらに引き立つ。リッチな味わい、且つ切れのよい辛
 口白。自身肉料理やチーズとの組み合わせがお勧め。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254013124	1312	¥3,300	2018

Etna Bianco DOC Calderara Sottana

エトナ ビアッコ カルデラーラ ソッターナ



タイプ：白
 品種：カッリカンテ100%
 熟成：500~1000ℓのフレンチオーク樽で10ヶ月間、瓶内で8ヶ月間

輝きを帯び黄色がかった麦わら色。花やスパイスの印象が特徴の複雑な香り。
 活き活きした飲み口に凝縮感とコクも備えた味わい深い白。野菜ベースの
 プリモや自身魚や鶏肉料理とよく合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254013803	1380	¥5,000	2018

Etna Bianco DOC Santo Spirito

エトナ ビアッコ サント スピリト



タイプ：白
 品種：カッリカンテ100%
 熟成：500~1000ℓのフレンチ・オーク樽で10ヶ月間、瓶内で8ヶ月間

輝きを帯び黄色がかった麦わら色。花やスパイスの印象が特徴の複雑な香
 り。活き活きした飲み口に凝縮感とコクも備えた味わい深い白。野菜ベ
 ースのプリモや自身魚や鶏肉料理とよく合う。10~12℃で提供。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254013810	1381	¥5,500	2018

Etna Rosato DOC

エトナ ロザート



タイプ：ロゼ
 品種：ネレッロ・マスカレーゼ、ネレッロ・カッブッチョ
 熟成：ステンレスタンク

タマネギの皮のような色合い、フレッシュな果実味を感じさせる香り。非
 常にバランスが良く心地よい酸が楽しめる。魚介類全般、特に魚のマリネ
 や香辛料を余り使っていない魚料理とのマリナーズは抜群。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	4516254013148	1314	¥3,300	2018

Pellegrino

ペレグリーノ

所在地：シチリア州マルサーラ



1880年、地中海に浮かぶシチリア島の西海岸に位置するマルサーラの地にカルロ・ペレグリーノによって会社が創立されて以来、彼らの歴史と発展の過程はマルサーラの歴史と発展そのものであり、常に平行してきたと言えるでしょう。ペレグリーノ社が所有する広大な畑はシチリアの広い地域に点在しており、それぞれ恵まれた様々なミクロクリマ、土壌、気候を有しています。収穫されたブドウは巨大なオープンエアの施設に運び込まれ、厳しい選別が行われています。年間総生産量は約400万本にのぼりその生産数の半分はマルサーラ、残りは土着品種を中心としたコストパフォーマンスの高い、南国を思わせる味わい豊かな日常消費用ワインとなっています。

Marsala Fine DOC Italia Particolare Semisecco マルサーラ フィーネ IP



タイプ：甘味果実酒<中辛口>
品種：グリッロ、カタラット、インソリア
熟成：オーク樽で12ヶ月間

深い琥珀色。マルサーラ特有のアロマ。樽を含む心地よい風味がいつまでも続く。繊細かつ上品な味わい。お菓子作りや料理使いとして最適。様々な料理の下拵えに。(ザバイオーネ、スカロッピーネのマルサーラ風等) サービス温度12-14℃。アルコール度数17%。

ラベル/ボトルが新しくなります

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8004445110708	1319	¥1,700	NV

Marsala Superiore Secco DOC マルサーラ スーペリオレ セッコ



タイプ：甘味果実酒<辛口>
品種：グリッロ、カタラット、インソリア、ダマスキーノ
熟成：オーク樽で24ヶ月間、瓶内で4か月間

オーク樽で最低2年間熟成。明るい琥珀色、バランス良く上品な樽香を持つ程良い辛口。アルコール度数最低18%。

ラベル/ボトルが新しくなります

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8004445120301	1302	¥2,000	NV

Marsala Superiore Garibaldi Dolce DOC マルサーラ スーペリオレ ガリバルディ ドルチェ



タイプ：甘味果実酒<甘口>
品種：グリッロ、カタラット
熟成：オーク樽で24ヶ月間、瓶内で4か月間

オーク樽で最低2年間熟成。色彩は琥珀色。樽香を含む持続性のある強い香り。丸みがあり甘口。アルコール度数最低18%。

ラベル/ボトルが新しくなります

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8004445121001	1301	¥2,000	NV

Marsala Fine Rubino Dolce DOC マルサーラ フィーネ ルビーノ ドルチェ



タイプ：甘味果実酒・赤<甘口>
品種：ネロ・ダーヴォラ
熟成：オーク樽で12ヶ月間

琥珀色を帯びたルビー・レッド色。ブドウの風味を引き立てるブランデーのフルーティなアロマ。口当たり柔らかくて上品な味わいで後味にタンニンを感じる。デザートワインや食前酒に最適。チョコレートやチョコレートを使用したお菓子とよく合う。

ラベル/ボトルが新しくなります

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8004445110104	1307	¥2,000	NV

Marsala Superiore Riserva Ambra DOP マルサーラ スーペリオレ リゼルヴァ アンブラ 1985



タイプ：甘味果実酒<中甘口>
品種：グリッロ、カタラット、インソリア
熟成：大樽(50hℓ、80hℓ)で48ヶ月間以上、バリックで6ヶ月間

オークバリックとオークパレルで熟成。琥珀色を帯びた黄金色。蜂蜜やオレンジ、ヴァニラや砂糖漬けの果実のような凝縮したアロマ。柔らかな口当たりと繊細かつ濃厚な味わい。食前酒としてはもちろん、デザートワインに最適。またチーズと相性抜群です。アルコール度数18%。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254013452	1345	¥6,800	1985

Marsala Vergine Riserva DOP マルサーラ ヴェルジネ リゼルヴァ 1980



タイプ：甘味果実酒<中甘口>
品種：グリッロ、カタラット

琥珀色。ドライイチジクやトーストしたナッツ、スパイスを伴う凝縮感のあるアロマ。柔らかな口当たりとドライで持続性のある味わい。食前酒としてまたデザートワインとして、ハーブ入りのチーズとも相性が良い。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254013469	1346	¥7,500	1980

Horatio Marsala Superiore SOM Ambra DOC Secco
オラティオ マルサーラ スペリオール アンブラ セッコ



タイプ： 甘味果実酒<辛口>
 品種： グリッロ、カタラット、インソリア
 熟成： 大樽で24ヶ月間

18世紀、艦内でマルサーラ酒をふるまい兵士を労ったことで知られる英国海軍の大將オラティオ・ネルソンに捧げられたマルサーラ。色調はアンバー（琥珀）色。バランスの取れた香りと共にアプリコットや乾燥イチジク、ヴァニラのノートを感じる。マジパンを使った伝統的なシチリア菓子や鳩胸肉の煮込みと相性が良い。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8004445025323	1418	¥3,300	2011

Uncle Joseph Marsala Superiore Rubino DOC Dolce
アंकル ジョーゼフ マルサーラ スペリオール ルビーノドルチェ



タイプ： 甘味果実酒<赤/甘口>
 品種： ネロダーヴォラ
 熟成： アリエ産樽（20hℓ、50hℓ）で24ヶ月間以上

1819年来島した英国商人ヨセフはベンジャミンと一緒にマルサーラ酒の生産に関わり、有能な帆船団を用い世界中で紹介した人物です。深いルビーレッド色。ブラックチェリーやザクロ、プラムの非常にフルーティーな香り。赤いベリーやマラスカチェリー、ザクロを思わせる甘い味わい。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8004445025347	1416	¥4,100	2015

Anita Garibaldi Marsala Superiore Ambra DOC Dolce
アニータ ガリバルディ マルサーラ スペリオール アンブラドルチェ



タイプ： 甘味果実酒<甘口>
 品種： グリッロ、カタラット、インソリア
 熟成： 樽で24ヶ月間

1860年メッシーナ、パレルモの両シチリア王国で起きた反乱を沈めイタリ王国成立に貢献したことで知られるジュゼッペ・ガリバルディの若き妻アニータに捧げるマルサーラ。濃いアンバー（琥珀）色。はっきりとしたカリンや乾燥イチジクとヴァニラの凝縮した香りが心地よく長く続く。ドライアプリコットやハチミツの甘く持続性のある味わい。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8004445025330	1417	¥3,900	2012

Bip Benjamin Marsala Superiore Riserva Oro DOC Dolce
ビップ ベンジャミン マルサーラ スペリオール リゼルヴァ オールドドルチェ



タイプ： 甘味果実酒<辛口>
 品種： グリッロ、カタラット、インソリア
 熟成： 大樽（50hℓ、80hℓ）で48ヶ月間以上、バリックで6ヶ月間

冒険心にあふれた英国商人であったビップことベンジャミンは1806年シチリアに来島、天性の起業家としての能力をもってマルサーラ酒の生産をビジネスとしてのステージに引き上げた立役者です。アンバー（琥珀）色がかかった深い黄金色。メロンや微かなハチミツとピワの香り。アプリコットや梨のコンポートを思わせる甘く持続性のある味わい。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8004445025354	1415	¥4,100	2013

Old John Marsala Superiore Riserva Ambra DOC Semisecco
オールドジョン マルサーラ スペリオール リゼルヴァ アンブラ セミセッコ



タイプ： 甘味果実酒<中辛口>
 品種： グリッロ、カタラット、インソリア
 大樽（50hℓ、80hℓ）で48ヶ月間、バリックで6ヶ月間

1773年英国リバプールからマルサーラにやってきたジョンは、地元ワインを自国に持ち帰る目的で、アルコールを添加し初めてマルサーラ酒を生み出した人物です。凝縮したアンバー（琥珀）色。繊細なタイムや黒こしょうのニュアンスを含んだ心地よいアプリコットやキャロブの香り。濃厚で温かみのあるアプリコットやフルーツの砂糖漬けの味わい。リコッタを使ったシチリア菓子や黒豚のハムで包んだカリンの料理などと相性が良い。

限定数量

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8004445025361	1414	¥4,900	1998

Crema di Mandorla
クレーマ ディ マンドラ



タイプ： リキュール
 品種： グリッロ、カタラット、インソリア

マルサーラ・フィーネにビター・アーモンドで風味付けし、砂糖を加えたユニークなマルサラリキュール。アマレットのような香りが特徴的。ドライフルーツとの相性がよく、ジェラートや風味豊かなソースなど、幅広くお使いいただける商品です。アルコール度数18度

ラベルが新しくなりました

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8004445143201	1320	¥1,600	NV

Pantelleria DOC Passito Liquoroso
パンテッレリア パッシート リクローゾ



タイプ： 白・甘口
 品種： ズィピッポ100%
 熟成： 瓶内で4ヶ月間

ズィピッポ（モスカート・ディ・アレッサンドリア）100%。8月末～9月中旬に収穫したブドウさらに乾燥させて醸造、引き続きワイン由来のスピリッツを加え酒精強化する。琥珀色がかかったゴールド。ドライ・イチジクやあんず、蜂蜜のようなアロマが特徴。口に含むと温かく、調和の取れた味わいが心地良い。フランやハードタイプのチーズと合わせて。アルコール度数15%。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(12)	8004445492101	1304	¥2,600	2018

NES Passito di Pantelleria Naturale DOC
ネス パッシート ディ パンテッレリア ナトゥラール



タイプ： 白・甘口
 品種： ズィピッポ100%
 熟成： ステンレスタンクで10ヶ月間

収穫は9月末からの20日間で行う。ソフトプレスした後、さらにブドウを乾燥させる。発酵は16℃に温度管理されたステンレスタンクで、その後3℃まで温度を落とす。その後10ヶ月間熟成。琥珀がかった金色。砂糖漬けしたフルーツや柑橘類を思わせる凝縮したアロマ。ユーカリ、セージやアプリコットをかすかに感じる。アプリコット、乾燥イチジク、ピーチのバランスの取れた味わいが長く続く。ネスとは地元の言葉で奇跡という意味。アルコール度数14.5%。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
500ml(6)	8004445892307	1419	¥5,000	2016

Pignatello Terre Siciliane IGT
ピニャテロ



タイプ：赤
品種：ネッレツロ・マスカレーゼ、ネロ・ダーヴォラ
熟成：ステンレスタンク

輝きをもったルビー・レッド色。ライト感を残しながらも香りは強く完熟したフルーツを感じさせる。エレガントでバランスも良い。サーヴィス温度は室温かそれより少し低いくらいで。ローストやグリルした肉の料理と良く合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8004445152609	1317	¥1,300	2016

NEW PRODUCT Cent'Are Nero d'Avola Sicilia DOC
チェンターレ ネロ ダーヴォラ



タイプ：赤
品種：ネロ・ダーヴォラ100%
熟成：ステンレスタンク

色合いは紫を帯びた濃い赤。バラやマラスカチェリー、クROIチゴを感じさせる凝縮感のあるアロマ。味わいはブラックチェリーの奥にヴァニラを感じる。ローストしたお肉やジビエ料理、加熱した野菜ややや熟成させたチーズとの相性が良い。シリーズ名であるCENT'AREは100アール、つまり1ヘクタールのこと。ラベルのデザインと共にブドウ畑をイメージしてつけられた。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8004445016574		¥1,600	

NEW PRODUCT Cent'Are Syrah Terre Siciliane IGT
チェンターレ シラー



タイプ：赤
品種：シラー100%
熟成：ステンレスタンク

色合いは紫を帯びた濃い赤。ブラックチェリーやザクロを思わせる凝縮感のあるアロマに野生のクROIチゴをほんのり感じる。ブラックチェリーや桑に優しいバルサムを伴うエレガントで調和のとれた味わい。お肉の煮込みやロースト料理、ジビエ料理、もしくはやや熟成させたチーズと相性が良い。シリーズ名であるCENT'AREは100アール、つまり1ヘクタールのこと。ラベルのデザインと共にブドウ畑をイメージしてつけられた。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8004445022261		¥1,600	

NEW PRODUCT Cent'Are Grillo Sicilia DOC
チェンターレ グリッロ



タイプ：白
品種：グリッロ100%
熟成：ステンレスタンク

麦わらイエロー色。ジャスミンやオレンジの花を伴うシトロンの香り。味わいはフレッシュで調和がとれており、ヴァニラ的印象がレモンやシトロンの風味を甘く和らげる。甲殻類やタコ、イカ、貝類を使った料理と相性が良い。また魚のグリルも理想的。シリーズ名であるCENT'AREは100アール、つまり1ヘクタールのこと。ラベルのデザインと共にブドウ畑をイメージしてつけられた。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8004445016581		¥1,600	

Moscato Frizzante Terre Siciliane IGP
モスカート フリッツァンテ



タイプ：白・微発泡・甘口
品種：モスカート100%
アルコール度数：7%

輝きを帯びた明るい麦わらイエロー。ほのかなアズズのニュアンスを伴い、黄桃やオレンジの花を感じさせるアロマティックで凝縮感のある香り。黄桃、セイヨウカリンと柑橘系果実を思わせるフレッシュで心地よい甘口。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8004445024104	1386	¥1,500	NV

Pala

パーラ

所在地：サルデーニャ州カリアリ

醸造家：Ercole Lannone



PALA

創業当初は他の生産者と同じくワインを北イタリアに売っていましたが1990年に息子のエンリコとマリオに事業が引き継がれてからは全てのブドウ樹をサルデーニャの地ブドウ品種に植え替え、最新鋭の設備を備えワイナリーの改良も行いました。今では数々の賞を受けるなど注目の存在となっています。



Nuragus di Cagliari DOC

ヌラグス ディ カリアリ



タイプ：白
品種：ヌラグス100%
熟成：ステンレスタンク

緑がかった明るい麦わら色。濃厚で持続性のある繊細な果実の香り。植物的なフレッシュな印象。口当たり爽やかで果実味と酸とのバランスが抜群の辛口白ワイン。魚介類を使った軽めのお料理に合わせて。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8017630750085	1241	¥1,600	2018

Stellato Vermentino di Sardegna DOC

ステッラート



タイプ：白
品種：ヴェルメンティーノ100%
熟成：ステンレスタンク

洗浄後ソフトプレスによって得たモストに、選り抜いた酵母を加えステンレスタンクで12℃で発酵。シュールリーで4ヶ月間熟成後、ボトリング。緑がかった輝きを帯びた濃い麦わら色。花や地中海の植物、夏の果実の香りなど、凝縮感のある香りがいつまでも続く。味わいと香りの絶妙な調和が心地良く、口に含むと温かみや厚み、活き活きとした酸を感じる。バランスのとれた一本。Gambero Rosso **III**

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254012493	1249	¥2,800	2018

Monica di Sardegna DOC

モニカ ディ サルデーニャ



タイプ：赤
品種：モニカ100%
熟成：ステンレスタンク

熟成はセメントタンクで約6ヶ月間、後、瓶内で2~3ヶ月ほど寝かせる。透明度の高いやや紫がかったルビーレッド色。濃厚な香りは、植物的な印象と、リコリスの微かなニュアンスが目立つスパイスの控えめな凝縮感を伴って持続する。味わいは辛口でソフト、心地良い爽快感がありバランスが良い。調和の取れた芳醇な余韻が残る。軽い前菜、パスタ、スープ類、白身肉のグリルやキャセロール料理、ヤギや羊の中熟チーズと合わせて。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8017630750023	1242	¥1,700	2017

S' Arai Isola di Nuraghi IGT

サライ



タイプ：赤
品種：カンノナウ40%、カリニャーノ30%、ポヴァーレ30%
熟成：フランス産バリックで18ヶ月間

セルディアーナのタンカ・サライの畑より。品種により樹齢10~15年のものから25~30年ものまで。ブルゴーニュワインのような透明感のある濃いルビーレッド色。熟した果実の香りの中にほんのりとアーモンドの風味が感じられる。しっかりとした骨格を持ちながら、舌触りはソフトで包容力のある辛口赤ワイン。肉の蒸し煮やジビエのローストや熟成させたチーズと。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254012462	1246	¥4,200	2016

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
3000ml(1)	4516254012394	1239	¥25,000	2014

Vermentino di Sardegna DOC

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ



タイプ：白
品種：ヴェルメンティーノ100%
熟成：ステンレスタンク

輝きのある緑がかった麦わら色。菩提樹やバルサムを思わせる花や植物系の濃厚で持続性のある香り。植物的な印象が前面に出たりリッチで厚みのあるバランスの取れた味わい。芳醇な余韻が長く残る。シーフード全般、シンプルな味付けのパスタ類、繊細な肉料理刺身やお寿司にもあわせてみたいアイテム。サーヴィス温度：10~12℃。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8017630750030	1243	¥1,900	2018

Entemari Isola dei Nuraghi IGT

エンテマーリ



タイプ：白
品種：ヴェルメンティーノ、シャルドネ、マルヴァジア
熟成：ステンレスタンク

輝きを帯びた麦わら色。植物的な風味と共に、青りんごを思わせるフレッシュでフルーティな香り。骨格はしっかりとしており深くエレガントな味わい。柔らかな口当たりと、果実味と酸とのバランスが心地良い辛口白ワイン。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	4516254012455	1245	¥3,500	2016

Cannonau di Sardegna DOC

カンノナウ ディ サルデーニャ



タイプ：赤
品種：カンノナウ100%
熟成：ステンレスタンクとセメントタンク

熟成は一部はセメントタンク、一部はステンレスタンクで約6ヶ月間。クリアな濃いルビーレッド色。熟した赤い果実や、植物的なニュアンスを伴うフレッシュな芳香。辛口でソフトな味わい。ストラクチャーに優れ、芳醇な余韻が持続。ソーセージ・サラミ類、スパイス系のお料理にも。また白肉、脂身の多すぎない赤肉や中熟チーズとも良く合う。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(12)	8017630750016	1244	¥2,000	2018

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
1500ml(6)	4516254012400	1240	¥4,600	2017

Santa Maria La Palma

サンタ マリア ラ パルマ

所在地：サルデーニャ州アルゲロ



CANTINA SANTA MARIA LA PALMA
ALGHERO

326の生産者で構成される協同組合。主にサルデーニャワインの代名詞とも言えるカンノウやヴェルメンティーノを栽培。彼らの誇る高貴さとは、ブドウ造りの厳しい作業の中に、またその結晶であるブドウの実の中に、そしてそのブドウから出来るワインの中にこそ存在するのです。



Aragosta Vermentino di Sardegna DOC Vino Spumante Brut アラゴスタ ヴェルメンティーノ スプマンテ ブリュット



タイプ：発泡
品種：ヴェルメンティーノ100%
方式：シャルマ

優美で持続性のある泡。色調は淡い麦わらイエロー。白い果肉のフルーツ香と心地よいトースト香を伴う凝縮感のあるブーケ。フレッシュでエレガントな味わい。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001487006068	1208	¥1,800	NV

Aragosta Alghero Vermentino Frizzante IGT アラゴスタ フリッツァンテ



タイプ：白・微発泡
品種：ヴェルメンティーノ100%
アルコール度数：11.5%

早摘みしたブドウをごく軽くプレスしたマストで造られる微発泡性の白。アルコール度数も少し低いため、フレッシュで飲みやすい。料理を問わず合わせやすいのも特徴。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001487007003	1204	¥1,600	NV

Aragosta Vermentino di Sardegna DOC アラゴスタ ヴェルメンティーノ



タイプ：白
品種：ヴェルメンティーノ100%
熟成：ステンレスタンク

ワイン香や熟したリンゴの香りを持つデリケートな香り。味わいは辛口、酸味は少なくフレッシュさが爽快。バランスも良く、根底にアーモンドが感じられる。ラベルに伊勢エビが描かれているように、魚介類、特に甲殻類と大変相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001487001100	1201	¥1,600	2018/2019

Aragosta Rosé Alghero Rosato DOC アラゴスタ ロゼ



タイプ：ロゼ
品種：カンノウ、カニエラーリ、モニカ、カリニャーノ
熟成：ステンレスタンク

輝きはじけるようなピンク色をしており、生き生きとした軽い果実味がドライな味わいと心地よくハーモニーを奏でる。前菜やプリモ、特に自身の肉と相性が良い。

内容量(入数)	JAN/EAN	商品コード	参考小売価格	VINTAGE
750ml(6)	8001487006549	1206	¥1,600	2018/2019

Mezza Bottiglia

ハーフサイズ一覧

甘口 1 2 3 4 5 辛口



CA'DEL BOSCO
フランチャコルタ
キュヴェ・プレステージ (発泡)
Franciacorta DOCG
Brut Cuvée Prestige

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	8032727260193
商品コード	351
参考小売価格	¥3,000
VINTAGE	NV

甘口 1 2 3 4 5 辛口



CARPENÈ MALVOLTI
プロセッコ コネリアーノ
ヴァルドピエーネ・スーペリオレ(発泡)
Prosecco Conegliano
Valdobbiadene Superiore DOCG

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	8003095000230
商品コード	551
参考小売価格	¥1,800
VINTAGE	NV

甘口 1 2 3 4 5 辛口



BRAIDA  SCREW CAP
モスカート・ダスティ
“ヴィーニャ・センツァ・ノーメ”
Moscato d' Asti DOCG
“Vigna Senza Nome”

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	4516254001992
商品コード	199
参考小売価格	¥1,400
VINTAGE	2018

Light 1 2 3 4 5 Full



FRATELLI GIACOSA
バローロ
Barolo DOCG

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	8003738110043
商品コード	1701
参考小売価格	¥2,600
VINTAGE	2015

Light 1 2 3 4 5 Full



FRATELLI GIACOSA
バルバレスコ
Barbaresco DOCG

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	8003738110036
商品コード	1707
参考小売価格	¥2,400
VINTAGE	2016

甘口 1 2 3 4 5 辛口



VILLA SPARINA
ガーヴィ
Gavi DOCG del Comune di Gavi

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	8021321070710
商品コード	1291
参考小売価格	¥1,700
VINTAGE	2017

甘口 1 2 3 4 5 辛口



MONTE DEL FRÀ
クストーザ
Custoza DOC

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	4516254005921
商品コード	592
参考小売価格	¥1,200
VINTAGE	2018

Light 1 2 3 4 5 Full



MONTE DEL FRÀ
バルドリーノ
Bardolino DOC

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	4516254005952
商品コード	595
参考小売価格	¥1,200
VINTAGE	2018



ステルヴィン採用

甘口 1 2 3 4 5 辛口



PIEROPAN
ソアーヴェ・クラッシコ
Soave Classico DOC

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	8023352000025
商品コード	529
参考小売価格	¥1,500
VINTAGE	2018

Light 1 2 3 4 5 Full



BARONE RICASOLI
キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ
ロッカ・グイッチャルダ
Chianti Classico DOCG Riserva
Rocca Guicciarda

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	8001291002218
商品コード	6023
参考小売価格	¥2,200
VINTAGE	2012

Light 1 2 3 4 5 Full



BARONE RICASOLI
キアンティ・クラッシコ
ブローリオ
Chianti Classico DOCG Brolio

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	8001291023718
商品コード	6006
参考小売価格	¥1,800
VINTAGE	2017

Light 1 2 3 4 5 Full



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

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	4516254006775
商品コード	677
参考小売価格	¥2,600
VINTAGE	2016

Light 1 2 3 4 5 Full



COL D'ORCIA
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
Brunello di Montalcino DOCG

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	4516254060630
商品コード	6063
参考小売価格	¥3,600
VINTAGE	2014

Light 1 2 3 4 5 Full



COL D'ORCIA
ロッシ・ディ・モンタルチーノ
Rosso di Montalcino DOC

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	8016760000749
商品コード	6066
参考小売価格	¥1,800
VINTAGE	2016

Light 1 2 3 4 5 Full



GAROFOLI
ロッシ・コーネロ
ピアンカルダ
Rosso Conero DOC Piancarda

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	4516254009356
商品コード	935
参考小売価格	¥1,600
VINTAGE	2015

甘口 1 2 3 4 5 辛口



BIGI
オルヴィエート・クラッシコ
“トリッチェッラ”
Orvieto Classico DOC
“Torricezza”

内容量(入数)	375ml(12)
JAN/EAN	8000160646188
商品コード	702
参考小売価格	¥1,100
VINTAGE	2018

Nardini

ナルディーニ

所在地: ヴェネト州バッサノ・デル・グラッパ

17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA



ボルトーロ・ナルディーニ氏が今日では屋根付き木造橋（ポンテ・ヴェッキオ）とグラッパ造りで有名なヴェネト州のバッサノに独自の蒸留所を創立したのは1779年のことでした。彼と彼の後継者達の優れた知識と技術、尽きぬ努力と情熱によってナルディーニ社は蒸留酒造りのリーダー的存在となりイタリア国家の誕生など激動と苦難の時代を超えてその地位を揺るぎないものとなりました。“生命の水”という意味を持つ“アックアヴィーテ”この造り手として本家本元と自負するにふさわしくその伝統と品質の高さは世界で認められており“イタリアのバールでは何処でも必ずナルディーニ社のボトルが1本置かれている”と言っても過言ではありません。ナルディーニ社の蒸留所はヴェネト州バッサノ・デル・グラッパとトレヴィーゾ近郊のモナスティエルの2か所にあります。ヴェネト州内とフリウリ地方からの厳選したヴィナッチェ（ブドウの絞りカス）のみを使用し蒸留しています。

グラッパ リゼルヴァ

ACQUAVITE RISERVA

<アルコール度数:50%>

メルロー/カベルネソーヴィニオン
/ピノビアンコ/フリウラーナ

蒸留酒

ヴェネト州、ブレンタ河とピアヴェ河の間に広がる丘陵地帯で収穫されるピノ、トカイ、カベルネ種の搾りカスを主に使用。伝統的な蒸気釜を用いて蒸留、その後約3年間樽熟。色彩は琥珀色を帯びた濃い麦黄色。デリケートで芳しく調和のとれた香り。味わいは滑らかながら力強く、オーク樽の熟成から生まれる複雑なフレーバーが余韻に感じられる。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8000513000087
商品コード	1500
参考小売価格	¥5,100



グラッパ ビアンカ

ACQUAVITE BIANCA

<アルコール度数:50%>

メルロー/カベルネソーヴィニオン
/ピノビアンコ/フリウラーナ

蒸留酒

無色透明。清らかで上質なアロマに円やかな口当たりと凝縮感のある味わいは非常にバランスが取れている。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8000513000070
商品コード	1509
参考小売価格	¥4,700



グラッパ ルータ

ACQUAVITE RUTA

<アルコール度数:43%>

メルロー/カベルネソーヴィニオン
/ピノビアンコ/フリウラーナ

蒸留酒

“アックアヴィーテ・ヴィナッチャ・ピアンカ”にガルド湖周辺で栽培されているルータ(伊) (=ヘンルウダ: 全株に強い臭気を持ち薬草用に栽培されていた南米原産の宿根草)を一定の期間漬け込む。色はルータの色素が染み出して緑がかった。香りは鋭く開けており、ルータ特有の薬草のフレーバーを持つ。辛口、力強い味わい、余韻にかすかな苦みが感じられる。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8000513000094
商品コード	1512
参考小売価格	¥4,500



グラッパ リゼルヴァ クインディチアンニ

ACQUAVITE RISERVA 15 ANNI

<アルコール度数:50%>

メルロー/カベルネソーヴィニオン
/ピノビアンコ/フリウラーナ

蒸留酒

伝統的な蒸気釜を用いて蒸留、その後約15年間樽熟。色彩は澄み切った銅色。樽熟からくる心地よい風味を伴う力強く凝縮感のある香り。タバコを思わせる柔らかく濃厚な味わい。後味に15年の熟成を経て得られた並外れた複雑味、抜群の余韻の長さ心地よさ。常温で。シガーや純度の高いチョコレートと共に。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8000513200791
商品コード	1502
参考小売価格	¥14,000



アックア ディ チェードロ

ACQUA DI CEDRO

<アルコール度数:29%>

リキュール

シトロンとして知られる、チェードロレモンを使った甘いリキュール。コンセプトはリモンチェッロと同様だが、見た目は透明で同時に独特なドライな後味から、より洗練された印象。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8000513002012
商品コード	1511
参考小売価格	¥4,000



アマーロ ナルディーニ

L' AMARO NARDINI

<アルコール度数:31%>

リキュール

竜胆草(リンドウの根)からくるリコリスの苦味を感じる香り、ペッパーミント、オレンジのバランスのとれたフレーヴァー。食後酒としてストレート、またはロックで。

内容量(入数)	1000ml(6)
JAN/EAN	8000513200128
商品コード	1510
参考小売価格	¥5,000



ビター ナルディーニ

IL BITTER NARDINI LIQUORE APERITIVO

<アルコール度数:24%>

リキュール

クリーンで柑橘類の果実味あふれる心地よい苦味。オレンジや竜胆草(リンドウの根)、ニガヨモギを巧みにブレンドしたハーブの香り高い生き生きとしたリキュール。冷やしてソーダ水と。またカクテルベースとして最適。

内容量(入数)	1000ml(6)
JAN/EAN	8000513100046
商品コード	1514
参考小売価格	¥4,500



メツォエメツォ ナルディーニ

IL MEZZOEMZZO NARDINI

LIQUORE APERITIVO

<アルコール度数:22%>

リキュール

メツォエメツォはロッソ・ナルディーニとラバルパーロ・ナルディーニをブレンドして創られたシンプルだが洗練された食前酒。森林を思わせる生き生きとした苦味。冷やしてソーダ水と。

内容量(入数)	1000ml(6)
JAN/EAN	8000513200371
商品コード	1516
参考小売価格	¥4,500



ロッソ ナルディーニ

IL ROSSO NARDINI LIQUORE APERITIVO

<アルコール度数:24%>

リキュール

のど越し良くデリケートで蒸り高い、時代を感じさせないクラシックな食前酒。オレンジ、竜胆草(リンドウの根)、ニガヨモギ、キーナやヴァニラの香りが一体となって滑り込み繊細でスムーズな味わいを創り出しています。冷やしてソーダ水と。またカクテルベースとして最適。

内容量(入数)	1000ml(6)
JAN/EAN	8000513100015
商品コード	1513
参考小売価格	¥4,500



Berta

ベルタ

所在地：ピエモンテ州モンバルツォ

Berta®



今ではなだらかな丘とブドウ畑の広がるピエモンテ州のランゲ地区とモンフェッラート地区の中間地点ニツァ・モンフェッラート村にベルタ社が創立されたのは戦後間もない1947年のことでした。多くの人が望みを失っていたこの時代に、希望を失わず未来の消費を考え働き続けた偉大なるブドウ栽培家のおかげでベルタ社は品質の高いブドウの搾りカスを手に入れることができました。以来彼らとの協力と友情をもとにベルタ社は発展を続けてきました。ピエモンテ州を中心にイタリア全土の有能なワイナリーから番号札のついたベルタ社オリジナル容器（特許取得）に入れて運ばれ保管されます。熱い蒸留所の中では伝統ある3台の銅製蒸留器が香りを十分に含んだヴィナッチェ（搾りカス）を力強く同時に洗練されたもう一つの新しい物質に変えるために働き続けています。



フローラ
グラッパ ディ モンフェッラート
Flora Grappa di Monferrato
〈アルコール度数:40%〉 蒸留酒
マルヴァジア種とプラネット種使用。調和の取れた香りとアロマティックでソフトな味わい。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254015500
商品コード	1550
参考小売価格	¥4,500



ヴァルダヴィ
グラッパ ディ モスカート
Valdavi Grappa di Moscato
〈アルコール度数:40%〉 蒸留酒
モスカート種100%。10月に蒸留後、ステンレスタンクで5~6ヶ月間熟成させる。無色透明。調和の取れたエレガントな香りとアロマティックでソフトな飲み口。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028700180
商品コード	1551
参考小売価格	¥4,500



ニッピオ
グラッパ ディ ネッピオーロ
Nibbio Grappa di Nebbiolo
〈アルコール度数:40%〉 蒸留酒
アルバ産ネッピオーロ種100%。11月に蒸留後、ステンレスタンクで5~6ヶ月間熟成させる。無色透明。エレガントで調和のとれた香り。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028700173
商品コード	1552
参考小売価格	¥4,500



モンテロトンド
グラッパ ディ ガーヴィ
Monterotondo Grappa di Gavi
〈アルコール度数:40%〉 蒸留酒
コルテーゼ・ディ・ガーヴィ種100%。10月に蒸留後、ステンレスタンクで5~6ヶ月間熟成させる。無色透明。澄んだエレガントな香りとライチやロビカルフルーツのような味わいが特徴。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028700164
商品コード	1546
参考小売価格	¥4,500



ジュリア
グラッパ ディ シャルドネ
Giulia Grappa di Chardonnay
〈アルコール度数:40%〉 蒸留酒
シャルドネの搾りかすをスラヴォニア産オーク樽で10~12ヶ月熟成。澄んだ琥珀色。エレガントで調和のとれた香りにソフトな口当たり。バナナやロビカルフルーツを思わせる味わい。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028700241
商品コード	1567
参考小売価格	¥4,500



ラ・ブリガント
グラッパ ディ シャルドネ
La Brigant Grappa di Chardonnay
〈アルコール度数:45%〉 蒸留酒
シャルドネ種100%。11月に蒸留後、ステンレスタンクで5~6ヶ月間熟成させる。無色透明。すっきりとしたロビカルフルーツの香り。上品な辛口。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	4516254015579
商品コード	1557
参考小売価格	¥5,400



ラ・ガルバッソラ
グラッパ ディ バローロ
La Garbassola Grappa di Barolo
〈アルコール度数:45%〉 蒸留酒
バローロ用ネッピオーロ種100%。11月に蒸留後、ステンレスタンクで5~6ヶ月間熟成させる。無色透明。調和のとれたエレガントな香り。ほのかに樹やフレッシュな花を感じるソフトな味わい。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	4516254015531
商品コード	1553
参考小売価格	¥5,400



エリージ
グラッパ ディ
バルベーラ/カベルネ/ネッピオーロ
ELISI Grappa di
Barbera, Cabernet e Nebbiolo
〈アルコール度数:43%〉 蒸留酒

バルベーラ・ダステイを10年間(50%)バローロ用ネッピオーロを5年間(25%)カベルネソーヴィニオンを3年間(25%)と種類もブレンディングも異なるグラッパをアリエ、トロンセ産25Lのバリックでそれぞれ熟成してブレンド。優美で複雑なアロマに感動を感じる。ラベルはミラノのNPO団体、Fraternità e Amiciziaとの協力により体の不自由な人々が描いた絵を採用。売上の一部が活動に役立てられています。※ラベルをお選びいただくことはできません。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8033028700104
商品コード	1544
参考小売価格	¥5,600

内容量(入数)	1000ml(6)
JAN/EAN	8033028700111
商品コード	1568
参考小売価格	¥9,600



サンピオ イン カゼッレ
 グラッパ ディ ブルネッロ
 SAN PIO IN CASELLE Grappa di Brunello

<アルコール度数:40%>
蒸留酒
 ブルネッロ・ディ・モンタルチーノの搾りカスからのグラッパ。蒸留後、バリックで10~12ヶ月間熟成。澄んだ琥珀色がかった黄色。ソフトでヴァニラ、チェリーの香り。エレガントで調和のとれた力強い味わい。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8033028702177
商品コード	1447
参考小売価格	¥6,000



ラ ムーザ
 グラッパ ディ アマローネ
 LA MUSA Grappa di Amarone

<アルコール度数:40%>
蒸留酒
 アマローネの搾りカスを蒸留したグラッパ。蒸留後バリックで10~12ヶ月間熟成。澄んだ琥珀色がかった黄色。ソフトでブラックチェリー、ベリー類、ココアの香り。エレガントで調和のとれた味わい。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8033028702054
商品コード	1448
参考小売価格	¥6,000



ソリドルガ
 グラッパ ディ バローロ
 SORI D' OLGA Grappa di Nebbiolo

<アルコール度数:40%>
蒸留酒
 バローロを造った後のネッピオーロの絞りカスからのグラッパ。蒸留後、バリックで10~12ヶ月間熟成。澄んだ琥珀色がかった黄色。ソフトでヴァニラやココアの香り。エレガントで調和のとれた力強い味わい。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8033028702061
商品コード	1449
参考小売価格	¥6,000



ブリック デル ガイアン
 グラッパ ディ モスカート ダスティ
 BRIC DEL GAIIAN Grappa di Moscato d' Asti

<アルコール度数:43%>
蒸留酒
 モスカート・ダスティ100%。(アスティ県モンバルツォ、ベルタ社所有のブリック・デル・ガイアン畑より)。蒸留後、ミディアムトーストしたアリエ、トロンセ産2.25Lのバリックで7年と4ヶ月間熟成。琥珀色。セージ、森の果実、グレープフルーツやヴァニラの香り。シルクのような舌触りで余韻も長い。

木箱なし		木箱入り	
内容量(入数)	700ml(3)	内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254015470	JAN/EAN	4516254915473
商品コード	1547	商品コード	1547B
参考小売価格	¥16,000	参考小売価格	¥17,000
VINTAGE	2011/2012	VINTAGE	2011/2012



トレ ソーリトレ
 グラッパ ディ ネッピオーロ
 TRE SOLI TRE Grappa di Nebbiolo

<アルコール度数:43%>
蒸留酒
 バローロ及びバルバレスコのネッピオーロ100%使用。(ラ・モッサ及びモンフォルテダレのバローロ生産者よりの絞りカス、バルツォのプシア、コンテルノ・ファンティーノのジネストラ、ロベルト・ヴァルツォのチェレクイオ)。蒸留後、ミディアムトーストしたアリエ・トロンセ産2.25Lのバリックで7年3ヶ月間熟成。琥珀色。黒スグリやアプリコットやマラスカ・チェリーのような熟した果実の香りと共にカカオやヴァニラを感じさせる個性豊かな香り。味わいも濃厚。

木箱なし		木箱入り	
内容量(入数)	700ml(3)	内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254015456	JAN/EAN	4516254915459
商品コード	1545	商品コード	1545B
参考小売価格	¥16,000	参考小売価格	¥17,000
VINTAGE	2011/2012	VINTAGE	2012



ロッカニーヴォ
 グラッパ ディ バルベラダスティ
 ROCCANOIVO Grappa di Barbera d' Asti

<アルコール度数:43%>
蒸留酒
 バルベラ・ダスティ100%。(アスティ県モンバルツォ、ベルタ社所有のロッカニーヴォ畑より)。蒸留後、ミディアム・トーストしたアリエ・トロンセ産2.25Lのバリックで、7年3ヶ月間熟成。琥珀色。マラスカ・チェリー、森の果実、カカオやヴァニラを思わせる複雑で上品な丸みのある香り。豊かで調和のとれた味わいで余韻も長い。年間生産本数15,600本。

木箱なし		木箱入り	
内容量(入数)	700ml(3)	内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254015487	JAN/EAN	4516254915480
商品コード	1548	商品コード	1548B
参考小売価格	¥16,000	参考小売価格	¥17,000
VINTAGE	2011	VINTAGE	2010/2011



ヴァンテージグラッパ
 3本セット
 (ブドウ果実蒸留酒)

Vintage Grappa 3 bottle Set
 <アルコール度数:43%>
蒸留酒
 トレソーリトレ、ブリックデルガイアン、ロッカニーヴォの3本セット。

内容量(入数)	700ml x 3本
JAN/EAN	4516254015401
商品コード	1540
参考小売価格	¥45,000
VINTAGE	2011



マジニア
 ディスティラート ドゥーヴァ
 (ブドウ果実蒸留酒)

MAGIA Distillato d' Uva
 <アルコール度数:43%>
蒸留酒
 バルベラ・ダスティ、ブラケット、マルヴァジア(ニツァ・モンフェラートより)皮を取り除いて濃いグレープ・マストをアルコール度数5度までろ過させ、蒸留後、アリエ・トロンセ産2.25Lのバリックで10年4ヶ月間熟成。琥珀色。熟した果実チェリー、タバコ、カカオやヴァニラが奏でるコンサートのような複雑な幅広い丸みのある個性豊かな香りを楽しめる。香りと同様リッチな味わい。MAGIA(=魔法)で出来たような飲み物で、実際グラッパのカテゴリーではなく、ベルタ社の他のどの製品と比べても違いが分かる。

木箱入り	
内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254915428
商品コード	1542B
参考小売価格	¥22,000
VINTAGE	2009



ソーロベルジャン
 SOLOPERGIAN
 <アルコール度数:43%>
蒸留酒

木箱入り	
内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254015432
商品コード	1543
参考小売価格	¥19,000
VINTAGE	2008

トレ・ソーリ・トレ、ロッカニーヴォ、ブリック・デル・ガイアンの醸したブレンドから生まれるグラッパ。1200Lの大樽で8年間、100Lの大樽で2年間の計10年間熟成。琥珀色。繊細さと力強さを兼ね備えた偉大な個性を持つ豊かな香り。様々な段階の中で熟した果実や小さな果実の果実ココアやヴァニラが際立つ。香りからくる印象が味わいにも感じられるリッチな味わい。特別な。



パオロ ベルタ
 リゼルヴァ デル フォンダトーレ
 PAOLO BERTA
 Riserva del Fondatore

<アルコール度数:43%>
蒸留酒
 バルベラ・ダスティ、バローロ用ネッピオーロ(アスティ県ニツァ・モンフェラート及びモンフォルテ・ダルバ、ラ・モッサより:ミケール・キヤルノ/バルツォ/コンテルノ/ファンティーノの畑)。蒸留後、ミディアム・トーストしたアリエ・トロンセ産2.25Lのバリックで19年3ヶ月間熟成。琥珀色。熟した果実、チェリー、タバコ、カカオやヴァニラが奏でるコンサートのような複雑な幅広い丸みのある個性豊かな香り。リッチなテイストを楽しめる。ベルタ社の創設者、パオロ・ベルタ氏が作るべく造られた極上のグラッパで、自信の逸品。

木箱入り	
内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254015418
商品コード	1541
参考小売価格	¥29,000
VINTAGE	1998/2000



カザロット(25年熟成)(ワイン蒸留酒)
ワイン アクアヴィーテ
 CASALOTTO Acquavite di Vino
 <アルコール度数:44%>
蒸留酒

木箱入り

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254015609
商品コード	1560
参考小売価格	¥19,500
VINTAGE	1986

ベルタ社厳選のイタリアワインを非連続式蒸留したもの。熟成させた様々なトーストを施した様々な木樽を使用。琥珀色。極細粒で繊細で、際立った個性が包み込まれる。多様な効果の中で、マラスカサクランボ、森のフルーツ、チョコレート、バナナの香りがはっきり感じられる。豊かさ、繊細さが同時にながら口当たり長く余韻を留める。



オルトレ イル ヴァッロ
 Oltre Il Vallo
 <アルコール度数:43%>
蒸留酒

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028700951
商品コード	1539
参考小売価格	¥9,500

シングルモルトのスコッチウイスキーの樽で熟成したグラッパ。著名メーカーのラガヴァーリン、カリラ、モートラックの精製から選んで作り、オルトレイルヴァッロは「柵を越えて」という意味。麦わらイエロー。先ず花のようなブーケをそして最後にビーツモーク、モルト、はちみつを感じさせる香りに干しブドウ、ドライフルーツやアーモンドを伴う柔らかく繊細なアロマ。初めのオレンジやハーゼルナッツの旨味が、時と共に変化し最後はタバコやはちみつを後口に感じる印象的味。熟成グラッパならではの甘いアロマも。



アクアルデンス コンポズィタ
 MCMXLVII Aquardens Composita
 <アルコール度数:43%>
蒸留酒

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028700081
商品コード	1563
参考小売価格	¥13,000

ブドウの絞り粕を蒸留したグラッパ、ヴィンテージグラッパ、ワインを蒸留したブランデー、そしてブドウの果実を潰してそのまま蒸留したディスティラート・ディ・ウーヴァをブレンド。それぞれを個別に熟成させたものをブレンドしミディアムトーストしたアリエ・トロンセ産2.25ℓのバリック他、様々な種類の樽で熟成して、12ヶ月間熟成させボトリング。タバコ、カカオやヴァニラが奏でるコンサートのような複雑な幅広い丸みのある個性豊かな香り。魅惑的な、香りと同時に味わいを見出すことが出来る。グラッパでもブランデーでもディスティラート・ディ・ウーヴァでもなく、それぞれの美味しさを結集して出来た最高傑作。レシピは企業秘密。



アックエヴィテ
 ブランディー
 ACQUE VITAE Acquavite di Vino
 <アルコール度数:43%>
蒸留酒

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028700074
商品コード	1561
参考小売価格	¥15,000

バレーラ・ダスティ、パローロ用ネッピオーロ、モスカート・ダスティ(ラ・モッタ、モンフォルテ、ニッツァ・モンフェラート)。蒸留後、ミディアムトーストしたトロンセ産バリックで2.5年間熟成。琥珀色。タバコ、カカオ、ヴァニラなどの香り。非常に複雑で幅広く丸みのある個性豊かな香り。香りで感じられる要素を全て舌の上でも感じることができる。豊か、丸みのある味わい。



ディ ネーロ
 クレマ アル カッフェ
 DI NERO CREMA AL CAFFÈ
 <アルコール度数:25%> **リキュール**

アルコール、砂糖、高品質なコーヒーのパーフェクトなマリッジ。かつては第二次世界大戦下でもコーヒークリームは敵国の物資不足のため飲まれました。アルコール度数25%で飲みやすい味わい。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028701095
商品コード	1450
参考小売価格	¥6,000



ディアニゼ
 サンブーカ
 DI ANISÈ SAMBUCA
 <アルコール度数:40%> **リキュール**

創業者バオロのオリジナルレシピによるサンブーカ。デリケートなアニシード(アニス果実)の香りが糖粉とアルコールと絶妙に溶け合っています。食前酒のみならずディナーの後さっぱりした味にも最高です。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028701088
商品コード	1452
参考小売価格	¥6,000



サン ニコラオ
 アマロ ディ エルベ
 IL 28 DI VIA SAN NICOLAO AMARO ERBE
 <アルコール度数:30%> **リキュール**

創業者バオロのオリジナルレシピによるアマロ。様々なハーブ類、香り高い根茎類、ナチュラルな香料をアルコールに長時間蒸留しています。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028701750
商品コード	1453
参考小売価格	¥6,000



ディ モンバルツォ
 アマレット
 DI MOMBARUZZO AMARETTO
 <アルコール度数:28%> **リキュール**

主原料であるアーモンドをアルコールに漬け込み、砂糖を加えたベルタ家伝統のレシピで作るアマレット。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028701071
商品コード	1454
参考小売価格	¥6,000



ディ ロゼ
 ロゾーリオ
 DI ROSE ROSOLIO
 <アルコール度数:25%> **リキュール**

アルコールに厳選した砂糖を混ぜ、バラの花びらの実からナチュラルアロマを抽出して色素や香りを抽出。洗練された美しいリキュール。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8033028701798
商品コード	1451
参考小売価格	¥6,000

Poli

ポーリ

所在地: ヴェネト州スキアヴォン

P O L I
D A L 1 8 9 8
G R A P P A I O L I

グラッパの聖地ヴェネト州バッサノ・デル・グラッパ近郊のスキアヴォンにある1898年創業の家族経営のグラッパメーカー。創業者のジョバッタ・ポーリは手押し車に小さな蒸留器を乗せ家々を回ってブドウの絞りカスを蒸留して生計をたてていました。その後息子のジョヴァンニが蒸留所を設立しますが、彼は蒸気機関車のエンジンにヒントを得て独自の蒸留装置を開発することに成功し、グラッパを商品として販売することを始めました。現在は4代目のヤコボにその情熱は引き継がれ力動的な営業の結果、同社のファンはイタリアはもとより世界中に広がっています。いまではヴェネト州を代表するグラッパメーカーだと言えるでしょう。



ポリ ラ プルミエール

Poli La Premiere
＜アルコール度数:46%＞
蒸留酒

Jaopo Poli

ヤコボ・ポーリ シリーズ

ヤコボ・ポーリ氏21年越しの夢がかなったグラッパ。歴史上初のフランス最上のヴィンナツチャ(ボーイヤックのトップシャトーより)とポーリ家における職人は幼少からつき生まれました。熟成期間半年はシャトーからの樽で、残りは同じ樽メーカーから仕入れた樽で8年間、マシバン、リコリス、蜂蜜、ヴァニラカモミール、熟れた赤い果実のアロマが特徴の材料、ブドウ品種はカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルド。

限定数量

内容量(入数)	700ml(2)
JAN/EAN	8014115001755
商品コード	1530
参考小売価格	¥16,000



グラッパ ディ サッシカイア

Grappa di Sassicaia
＜アルコール度数:40%＞
蒸留酒

Jaopo Poli

ヤコボ・ポーリ シリーズ

4年間バリックで、その後サッシカイアの熟成に使用したバリックで6ヶ月間熟成。樽やビンラ、カカオ、コーヒー、リコリスのアロマ。フルボディで、ストラクチャーがあり、広がりのある深い味わい。適温18~20℃。チューリップ型グラスが最適。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8014115001090
商品コード	1528
参考小売価格	¥12,000



アモローサ ディ ディチェンプレトルコラート

Amorosa di Dicembre Torcolato
＜アルコール度数:40%＞
蒸留酒

Jaopo Poli

ヤコボ・ポーリ シリーズ

デザートワイン用に糖分が30%~40%になるまで除去されたトルコラート用ヴェスバイオーロの搾りカス(皮と種)を、昔ながらの銅製の大釜から成る蒸留器を使って非連続式蒸留法により蒸留したもの。

限定数量

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8014115000291
商品コード	1574
参考小売価格	¥8,900
内容量(入数)	1500ml(4)
JAN/EAN	8014115000307
商品コード	1575
参考小売価格	¥19,800



アモローサ ディ セッテンプレ ヴェスバイオーロ

Amorosa di Settembre Vespaio
＜アルコール度数:40%＞
蒸留酒

Jaopo Poli

ヤコボ・ポーリ シリーズ

ヴェスバイオーロの搾りカス(皮と種)を昔ながらの銅製の大釜から成る蒸留器を使って非連続式蒸留。リンゴ、はちみつ、イチジク、フジの花のアロマ。繊細で上品な味わい。口当たりが良い若いグラッパ。

限定数量

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8014115000314
商品コード	1572
参考小売価格	¥8,900
内容量(入数)	1500ml(4)
JAN/EAN	8014115000321
商品コード	1573
参考小売価格	¥19,800



キアラ ディ モスカート ディスティラートドゥーヴァ

Chiara di Moscato
＜アルコール度数:40%＞
蒸留酒

Jaopo Poli

ヤコボ・ポーリ シリーズ

ヴェネト州エウガネイの丘で採れたモスカート・ピアンコの搾りカス(皮と種)を湯煎式蒸留器を使って非連続式蒸留。マグノリアや高級の花、セージのアロマ、柑橘系フルーツの微かな印象を伴う甘い味わい。

限定数量

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8014115000369
商品コード	1581
参考小売価格	¥8,900
内容量(入数)	1500ml(4)
JAN/EAN	8014115000376
商品コード	1582
参考小売価格	¥19,800



クレオパトラ モスカート オーロ

CLEOPATRA Moscato Oro
＜アルコール度数:40%＞
蒸留酒

P O L I
D A L 1 8 9 8
G R A P P A I O L I

ポーリ シリーズ

古来から蒸留器クリソペア(CRYSOPEA)を長年の研究を経てポーリ蒸留所が実現。真空蒸留システムにより沸点を下げての蒸留が可能となり、蒸留器で加熱しやすい搾りカスの持つアロマを最大限に抽出しました。2011年ファースト・リリース。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8014115001236
商品コード	1536
参考小売価格	¥6,800



ポ ディ ポーリ モルビダ(モスカート)

PO DI POLI Morbida Moscato
＜アルコール度数:40%＞
蒸留酒

P O L I
D A L 1 8 9 8
G R A P P A I O L I

ポーリ シリーズ

アロマティックグラッパ、モスカート種、柑橘系フルーツ、オレンジの花のアロマ。ソフトで風味が強く拡がりのある味わい。適温冷温。モルビダとはソフトという意味。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8014115000536
商品コード	1576
参考小売価格	¥5,400



ポ ディ ポーリ アロマティカトラミナー

PO DI POLI Aromatica Traminer
＜アルコール度数:40%＞
蒸留酒

P O L I
D A L 1 8 9 8
G R A P P A I O L I

ポーリ シリーズ

アロマティックグラッパ、トラミネール種。芳しいハーブ、レーズン、ペッパーのアロマ。豊かで、すっきりとした心地良い口当たり。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8014115000611
商品コード	1594
参考小売価格	¥5,400



サルパ オール
SARPA ORO
＜アルコール度数:40%＞
蒸留酒



ポーリ シリーズ

熟成グラッパ、カベルネ、メルローの搾りカス、ブドウの搾りカス（皮と種）を昔ながらの醸製の大釜から成る蒸留器を使って非連続式蒸留。4年間2.25ℓのフランス産オーク材のバリックで熟成。エキゾチックフルーツやシトロン、リコリス、バニラのアロマが豊かでリッチ、包み込まれるような味わい。

限定数量

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8014115000512
商品コード	1591
参考小売価格	¥4,800
内容量(入数)	3000ml(1)
JAN/EAN	8014115001014
商品コード	1527
参考小売価格	¥17,800



ウーヴァ ヴィーヴァ
イタリアーナ ディ ポーリ
UVA VIVA ITALIANA DI POLI
＜アルコール度数:40%＞
蒸留酒



ポーリ シリーズ

アロマティックグレープブランデー。マルヴァシアとモスカート種、昔ながらの醸製の大釜から成る蒸留器で非連続式蒸留。最低6ヶ月間ステンレスタンクで精製。杏や梨のフルーティーなアロマにオレンジの花の香り。弾力のようなフレッシュで、心地良い味わい。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8014115000260
商品コード	1580
参考小売価格	¥5,400



サルパ ディ ポーリ
SARPA DI POLI
＜アルコール度数:40%＞
蒸留酒



ポーリ シリーズ

クラシックグラッパ、カベルネ、メルロー。昔ながらの醸製の大釜から成る蒸留器を使って非連続式蒸留。フレッシュハーブ、ミント、薔薇、ゼラニウムのアロマ。クラシカルな粒々グラッパ。シンプルだがコクがあり、力強く奥深い味わい。

内容量(入数)	100ml(12)
JAN/EAN	8014115000970
商品コード	1577
参考小売価格	¥1,600
内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8014115000246
商品コード	1578
参考小売価格	¥4,400

限定数量

内容量(入数)	3000ml(1)
JAN/EAN	8014115001007
商品コード	1526
参考小売価格	¥16,800

ポーリ ルータ
POLI RUTA
＜アルコール度数:40%＞
リキュール

ルータ(葉草)を漬込んだグラッパ。強烈なアロマはさっぱりした独特なハーブの香り。心地良いほろ苦さがあり、消化を助ける効果がある。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8014115000093
商品コード	1597
参考小売価格	¥3,300



ポーリ ミルティロ
POLI MIRTILLO
＜アルコール度数:28%＞
リキュール

グラッパベースのリキュール。ブルーベリーやユリのアロマ。甘くまろやかで口当たりが良い。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8014115000253
商品コード	1595
参考小売価格	¥3,100



ポーリ ミエーレ
POLI MIELE
＜アルコール度数:35%＞
リキュール

グラッパはちみつと精油を入れてステンレスタンクで6週静置させるグラッパベースのリキュール。松や杉、アカシアやオレンジの花のアロマ。甘く強烈で、すっきりした味わい。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8014115000154
商品コード	1596
参考小売価格	¥3,400



リモーネ
POLI ELISIR LIMONE
＜アルコール度数:27%＞
リキュール

レモンの効からくるフレッシュで清涼なアロマがフランスよく溶かんだ蒸り高いリキュール。イタリアでは100年以上前からポピュラーに飲まれている食後酒。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8014115001403
商品コード	1531
参考小売価格	¥3,600



カモミッサ
POLI ELISIR CAMOMILLA
＜アルコール度数:30%＞
リキュール

カモミールの花を漬込んだグラッパベースのリキュール。3ヶ月間熟成することによりカモミールの花の持つ世性の効果で樹皮が金包となり、夏の牧草地のような爽やかな香りを与えます。リラックスしたいときにぴったり。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8014115001427
商品コード	1532
参考小売価格	¥3,800



ポーリ マルコーニ46 ジン
POLI MARCONI 46
＜アルコール度数:46%＞
スピリッツ

濃厚なジュンペーの香りが軽がり、モンタナ松やハイマツ、ミントからくるフレッシュな芳しさが後から続きます。モスカート甘味の柔らかな口当たりと味わい、カルダモンやコリアンダーを伴うエレガントな余韻。華やかでコクのあふれる味わいです。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8014115001649
商品コード	1589
参考小売価格	¥6,000

グラッパグラス
POLI Grappa Glass



グラッパの繊細なアロマを引き出し味わうのに適した職人による手吹きクリスタル製チューリップ型グラス

ケース入数	18脚
JAN/EAN	8014115000482
商品コード	1599
参考小売価格	¥1,800/脚

Grappa

その他のグラッパ



グラッパ インヴェッキアータ ブリッコデルウッチェローネ

Grappa Invecchiata Bricco dell' Uccellone

<アルコール度数:44%>

蒸留酒

11月収穫が終わり、ワイナリーにて果粒から分けられた搾りカスは、密閉式容器で密封され、鮮度・香りを保ったままベータ蒸留瓶で選ばれ蒸留されています。

Berta

内容量(入数)	700ml(1)
JAN/EAN	4516254019201
商品コード	1920
参考小売価格	¥13,000



グラッパ ディ カーボ ディ スタート

Grappa di Capo di Stato

<アルコール度数:48%>

蒸留酒

無色透明。アーモンド、赤ベリー系果実、スグリを思わせる、しっかりとしたフルーティーな香を誇る。優れたアルコール構造を持つつつエレガントで繊細な味わい、白い花の香りの背景にこのかきこぶりが香り、最後にチョコレートの印象が残る。非常に全体的に濃厚。リコリスの粉末を伴う余韻が、このグラッパにユニークな風味を与えています。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8002604003809
商品コード	1515
参考小売価格	¥4,200



NEW PRODUCT

グラッパ ディ プロセッコ リゼルヴァ

Grappa di Prosecco

<アルコール度数:40%>

蒸留酒

プロセッコの品種クレラで造られたグラッパ。湯煎式蒸留システムにて蒸留。その後18カ月間以上オークの小樽にて熟成。麦わらイエロー色繊細かつ優美なアロマと柔らかく調順のとれた味わい。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254015173
商品コード	1517
参考小売価格	¥3,400



グラッパ リゼルヴァ カステロ ディ ブローリオ

Grappa Riserva Castello di Brolio

<アルコール度数:44%>

蒸留酒

リカーノリ社のフラッグシップワインであるカステロ・ディ・ブローリオのブドウの絞りカスから造るグラッパ。スラヴォニア産オーク樽で最低18ヶ月熟成しています。<化粧箱入>

内容量(入数)	500ml(1)
JAN/EAN	4516254060326
商品コード	6032
参考小売価格	¥8,200



グラッパ ディ カザルフェッロ

Grappa di Casalferro

<アルコール度数:45%>

蒸留酒

クリスタルのような無色透明のグラッパ・ディ・カザルフェッロはジャムを思わせるエレガントな印象を伴った好ましいワイン香を有し、バランスの良さ際立つ味わいは、赤ベリー系由来の複雑味のある余韻が連続します。<化粧箱入>

内容量(入数)	500ml(1)
JAN/EAN	4516254060197
商品コード	6019
参考小売価格	¥7,500



グラッパ ディ ブルネッロ

Grappa di Brunello

<アルコール度数:42%>

蒸留酒

収穫の秋、ソフトプレスされてきたブドウの搾りカスをピエモンテ州のヴァンテーゼ・グラッパで定評のあるベルタ社で蒸留。まだしっかりと果汁を十分に含んだヴァンナッチェはプレスしてから48時間以内の新鮮な蒸留液で丁寧に蒸留されています。

Berta

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8016760000480
商品コード	6078
参考小売価格	¥4,900



グラッパ ディ ノア

Grappa di Noa

<アルコール度数:44%>

蒸留酒

同社のトップワインである「ノア」のヴァンナッチェをヴァンテーゼグラッパで定評のあるピエモンテのベルタ社で蒸留しています。

Berta

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	4516254013605
商品コード	1360
参考小売価格	¥5,900



Puni

プーニ


PUNI DISTILLERY

所在地：トレンティーノ・アルトアディジェ州ボルツァーノ

プーニ社は2010年イタリア初のウイスキー専門蒸留所として誕生。2015年10月、イタリア産モルトウイスキーを初めてリリースしました。オーストリアとスイスの国境近くに位置し、澄んだ高山の水、厳選した穀物、スコットランド産の伝統的銅製ポットスチル、そして特注の熟成庫がイタリアン・モルトウイスキーを生み出すための重要な要素となっています。スコットランドの「生命の水」に対する大きく深い情熱から Ebensperger 家は、アルプス山脈の中ほどにあるオルトラ山脈近く、ヴィンシュガウ渓谷のグロレンツァの小さな町の郊外に、プーニ蒸留所を建設しました。その名はヴィンシュガウ渓谷を流れるプーニ川から取っています。南チロルの気候はウイスキーの熟成に理想的な場所と言えるでしょう。またヴィンシュガウ渓谷は穀物栽培において長い伝統があり、その乾燥した気候と低い降水量で重要なライ麦栽培地域として知られてきました。プーニ社の用いる原料は、ライ麦全てと小麦の大部分が地元産です。日本では一般的に大麦のみを使用したものをモルトウイスキーと呼ぶことがありますが、プーニ社のイタリアンウイスキーは大麦、小麦、ライ麦を原材料としています。



NEW
PRODUCT

ゴールド

The Italian Malt Whisky GOLD

＜アルコール度数：43％＞

蒸留酒

バーボンの樽で5年間熟成。ゴールドは古典的なスタイルのモルトウイスキー。ファーストフィルのバーボン樽だけで熟成されたこのウイスキーは、鮮やかな黄金色。時を超越した特徴のある香りと優美さが特徴。このウイスキーは地上庫で熟成するため、夏と冬の気候差が最大の影響を及ぼし、豊かな甘さを輪郭に、絶妙で穏やかな風味が構築される。夏の果物と甘いバニラの調和のとれたマリァージュは、オークから来る美しくほのかなスパイシーさを伴い完成する。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4260351650217
商品コード	1433
参考小売価格	¥7,500

限定数量



NEW
PRODUCT

ヴィーナ

The Italian Malt Whisky VINA

＜アルコール度数：43％＞

蒸留酒

マルサラ・ヴェルジネの樽で5年間熟成。ヴィーナはワイン樽で熟成したウイスキー。「ヴィーナ」はラテン語で「ワイン」を意味し、この商品は他とは異なる特徴的な香りのパレットを表現する。辛口のマルサラ・ヴェルジネ用に使われていた樽を厳選しこの高貴なヴィーナ「マルサラ」エディションが誕生。（マルサラは伝統的にイタリアのシチリア島で生産される、イタリアの白ブドウ品種から作られ、ヨーロッパのオーク樽で熟成する酒精強化ワイン）フルーツケーキの持つアロマが特徴で、上質なクルミと甘いサルタナ・ブドウが、シナモン、ブラム、オレンジの皮を使ったチェリー・コンポートの味わいと香りを包み込む。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4260351650231
商品コード	1434
参考小売価格	¥8,000

限定数量



NEW
PRODUCT

ソーレ

The Italian Malt Whisky SOLE

＜アルコール度数：43％＞

蒸留酒

バーボンの樽、フィニッシュにPX-Sherryの樽で4年間熟成。（モルト・ウイスキーの「PX」という文字は極甘口シェリーの【ペドロ・ヒメネス、Pedro Ximenez】を意味するもの。）ソーレは米国からファースト・フィルのバーボン樽で2年間熟成、スペインからの最高のPedro Ximenez Sherry樽でさらに2年間熟成し完成。「ソーレ」とはイタリア語で「太陽」を意味し、シェリー作りの2つの重要な段階を表現している。収穫後、ブドウはスペインの暑い太陽の下で乾燥され、甘みが濃縮したブドウを用いて造ったワインはその後頻りに樽を変えながら長年熟成される。この古代から受け継ぐ熟成方法はSoleraと呼ばれている。味わいに独特の甘みがあり、蜂蜜とブラッドオレンジの強い香りとは対照的に、クルミとスパイシーなオークのクリーミーな風味も特徴。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4260351650170
商品コード	1432
参考小売価格	¥8,500

限定数量



NEW
PRODUCT

アルバ

The Italian Malt Whisky ALBA

＜アルコール度数：43％＞

蒸留酒

マルサラの樽で2年、フィニッシュにアイラのスコッチ・ウイスキーの樽で1年間熟成。アルバはイタリア語で「夜明け」の意味であり、スコットランド・ゲール語の名前でもある。このウイスキーはシチリア島の最高級マルサラ樽で2年間熟成され、アイラ島の厳選された樽で仕上げられている。イタリアの豊かでフルーティなフレーバーとスコットランド島の独特なスモーキーさが融合した調和のとれた味わい。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4260351650118
商品コード	1431
参考小売価格	¥9,000

限定数量



Pallini

パッリーニ

所在地：ラツィオ州

アルケルメス

Alkermes

<アルコール度数:21%>
リキュール



ズッパイングレーゼには欠かせないリキュール。もともとは18世紀にイタリアのトスカナ州フィレンツェのドミニコ会修道院で造られていた薬草酒であると言われています。鮮やかな赤色で爽やかな香りが特徴的。コチニール不使用。

内容量(入数)	500ml(12)
JAN/EAN	8005713552145
商品コード	1440
参考小売価格	¥1,500

マラスキーノ

Maraschino

<アルコール度数:32%>
リキュール



マCHEDニアやフルーツタルト作りのアクセントに。またチェリーやブドウを保存するときにもよく使われます。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254014411
商品コード	1441
参考小売価格	¥2,200

グラン・カッフェ

リクオーレ・ディ・エスプレッソ

Gran Caffè

<アルコール度数:29%>
リキュール



上質なコーヒーと純粋なアルコールのみから造られた、コーヒーリキュール。食後酒としてやティラミス作りに、またそのままジェラートにかけて、など用途は様々。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8005713133092
商品コード	1442
参考小売価格	¥2,200

アルコール96

Alcool 96% VOL.

<アルコール度数:96%>
スピリッツ



自家製リモンチェッロ作りには欠かせないイタリア産アルコール。同じアルコールが他のパッリーニ社製リキュールにも使われています。純度も蒸留を繰り返すので純度が高くピュアな味わい。100%テンサイの糖液から造られているのでグルテンアレルギーの方にも安心です。

内容量(入数)	1000ml(6)
JAN/EAN	8005713619565
商品コード	1443
参考小売価格	¥4,000

<自家製リモンチェッロの作り方>

材料：パッリーニアルコール96 1本
レモン(白い部分は極力取り除く) 10個分の皮
砂糖 60g
水 1200ml

- ◇ 容器にアルコール、レモン10個分の皮を入れ密閉して冷暗所で1週間以上漬け込む。(1日1度は瓶を振って混ぜたほうがよい)
- ◇ フィルターにかけてレモンの皮を取り除く。
- ◇ 小鍋に砂糖と1200mlの水を火にかけ、よく溶かす。
- ◇ 冷ましたシロップとレモンの皮を抽出したアルコールを混ぜ合わせる。
- ◇ ガラス瓶に移して冷蔵庫で2週間ほど寝かせる。



Toschi / Emilia Romagna

Toschi

トスキ

所在地：エミリア・ロマーニャ州

アマレット

Amaretto

<アルコール度数:28%>
リキュール



アーモンド風味のリキュール。そのままストレートでカクテルやコーヒーにも。その他、パンケーキのトッピングとしてバターに数滴たらし。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8008310040633
商品コード	1411
参考小売価格	¥2,200

ミルティッリ(ブルーベリー)

Mirtilli

<アルコール度数:24%>
リキュール



最も香りが良く美味しいブルーベリーから作られる完璧な天然の果実入りリキュール。食前酒としてスパークリングワインと割って。消化にも良いリキュールは食後のお口直しにも。カクテルにしたり、アイスクリーム、フルーツサラダにかけたりと色々楽しめます。冷たくしても、常温でも美味しく頂けます。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8008310050441
商品コード	1412
参考小売価格	¥2,600

フラーゴリ(ストロベリー)

Fragoli

<アルコール度数:24%>
リキュール



最も香りが良く美味しい野イチゴから作られる完璧な天然の果実入りリキュール。食前酒としてスパークリングワインと割って。消化にも良いリキュールは食後のお口直しにも。カクテルにしたり、アイスクリーム、フルーツサラダにかけたりと色々楽しめます。冷たくしても、常温でも美味しく頂けます。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8008310070937
商品コード	1413
参考小売価格	¥3,300

Limoncello di Capri

リモンチェッロ ディ カプリ

所在地：カンパーニア州

リモンチェッロ ディ カプリ

Limoncello di Capri

＜アルコール度数：32%＞ **リキュール**

つくり方がいたってシンプル。レモンの皮を純度の高いアルコールで1～2週間醸し、皮をこした後、シロップで割って出来上がり。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8017450004009
商品コード	1425
参考小売価格	¥2,800



青の洞窟で有名なナポリ沿岸に浮かぶカプリ島。前オーナーの祖母がこの島で経営していたペンションで訪れる常連客を相手に食後酒として手作りのレモンリキュールを振る舞い、それらが予想以上の好評を得たのが始まりでした。商品化された現在もレシビ(企業秘密)は当時と全く変わらず原料のレモンはこの地方で栽培される化学肥料などを一切使用していない自然栽培の果実のみを使用。着色料や保存料などの添加物は一切加えられていません。飲み方はソーダやスパークリング・ワインで割ったり、瓶ごと冷凍庫で冷やしてストレートで、などと様々。製菓でレモン風味を付けるのにも最適です。



Liquore Italiano

Liquore Italiano

イタリアンリキュール各種

ペレグリーノ - Pellegrino アランチェッロ

Arancello
＜アルコール度数：30%＞ **リキュール**

香り高いシチリア産オレンジの皮のみを使用し白い綿の部分を含まないよう薄く丁寧に削いた表皮部分を、ピュアアルコールに数日間漬けたみ砂糖と水で作ったシロップでアルコール度数30%になるまで割った、バランスの良い爽やかなで魅惑的なリキュール。

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8004445000603
商品コード	1347
参考小売価格	¥2,600



ストレーガ - Strega リクオーレ ストレーガ

Liquore Strega
＜アルコール度数：40%＞ **リキュール**

ストレーガ(イタリア語で“魔女”という意味)の名を持つこのリキュールは、シナモン、フィレンツェ・アイリス、ジャマイカ・ペッパー、アペニン山脈のエニシダ、サニオ、ミントなどヨーロッパ、中央アメリカ、アジア諸国から仕入れた70種類以上のハーブや天然香料やスパイスを純度の高いアルコールで漬けたみシロップを加え、サフランで黄金色に色づけされた香り高いリキュール。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8009265010108
商品コード	1430
参考小売価格	¥3,800



モンテネグロ - Montenegro アマロ モンテネグロ

Amaro Montenegro
＜アルコール度数：23%＞ **リキュール**

アマロ(=苦い)という名の通り苦みにアキュセントをおいたビター系リキュール。甘味もかなりあるので飲みやすい。十数種類の薬草をアルコールに漬けたみ砂糖を加えて作られる。食後酒としてストレートで飲まれる他、水や炭酸で割って食前にも最適。イタリアでも非常にポピュラーなリキュール。

内容量(入数)	750ml(8)
JAN/EAN	8000330012317
商品コード	1405
参考小売価格	¥3,000



ラウ - Rau ミルト ディ サルデーニャ

Mirto di Sardegna
＜アルコール度数：30%＞ **リキュール**

ミルト(銀梅花)は地中海地域の典型的な低木で、サルデーニャ島では至るところに生えています。果実は小さく濃い紫色をしておりハーブのような独特の香りがあります。その実をアルコールと砂糖に漬けたリキュール。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8003253000096
商品コード	1205
参考小売価格	¥2,800



ラウ - Rau ミルト ディ サルデーニャ ビアッコ

Mirto di Sardegna Bianco
＜アルコール度数：30%＞ **リキュール**

ミルト(銀梅花)は地中海地域の典型的な低木で、サルデーニャ島では至るところに生えています。果実は小さく濃い紫色をしておりハーブのような独特の香りがあります。その実をアルコールと砂糖に漬けたリキュール。緑がかった美しい色合いが特長と共に熟成し、琥珀色を帯びてくる。花や地中海の低木と共にバルサムのエッセンスに柑橘類のアロマが特徴的。余韻も長い。

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8003253000102
商品コード	1210
参考小売価格	¥2,800



Birra Messina

ビッラ メッシーナ

所在地：シチリア州メッシーナ



ビッラ メッシーナ

Birra Messina

1923年シチリア島北東部メッシーナに創立されたビールメーカー。地中海に浮かぶ南の島らしいさわやかな飲み口です。特徴はゆっくりと行われているアルコール発酵。細やかな泡と繊細なテイストをもちながら、苦味も効いています。

商品コード	1605
内容量(入数)	330ml(24)
JAN/EAN	8006890852714
賞味期間	15ヶ月間
参考小売価格	¥400



Birra Antoniana

ビッラ アントニアーナ

所在地：ヴェネト州



ビッラ アントニアーナ マーレキヤーロ

Birra Antoniana Marechiaro

ラベルが新しくなりました

地中海、水面の優しい輝き、ナポリのような古く活気のある町の魅力を彷彿とさせるアロマ豊かな香りが、ビッラアントニアーナ、マーレキヤーロに詰まっています。のどの渴きをいやすキレのよいこのラガービールは、ナポリ料理のようなしつかりとした味わいに完璧の相性のこだわりのイタリアンビールです。

商品コード	1610
内容量(入数)	330ml(24)
JAN/EAN	80057094280544
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	¥500



Macario

マカリオ

所在地：ピエモンテ州カザーレ・モンフェッラート



マカリオは1952年設立の高品質の炭酸清涼飲料を生産しているイタリアの会社です。一時設立者の健康の問題により会社の活動を中断したものの2年前設立者の孫アレッサンドロ・カッツァーニにより再始動。昔の会社のブランドをリニューアルするなど大きなマーケティングアイデアと共にもう一度マカリオを世界に提案することを決意し復活を果たしました。

昔ながらの味わい、品質を維持し、人々に特別な何かを飲む感覚を提供するため、“イタリアの最高の材料から作られた”と胸を張って言えるよう慎重な成分研究を行いました。また商品のラベルとして、人々が幸せに満ちていた50年代を思い出させるファッションデザインのピンナップ写真を適用し、品質とイメージの組み合わせによってイタリア、そしてイタリアの食材や飲み物が好まれる国において好評を博しています。



ガッソーサ

GAZZOSA

●柑橘類のみずみずしさがとても美味しいソーダ。万人受けする飲みやすい味わい。

商品コード	6905
内容量(入数)	275ml(24)
JAN/EAN	8055965021005
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥360



アランチャータ・ロッサ

ARANCIATA ROSSA

●地中海の太陽を感じる、果汁感たっぷりの味わい。ブラッドオレンジ独特の風味、色合い強い香りが特徴。

商品コード	6906
内容量(入数)	275ml(24)
JAN/EAN	8055965021029
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥360



キノット

CHINOTTO

●実にユニークで興味をそそる大人の味わい。イタリアの小さな柑橘系の果実 Chinotto (キノット) のほろ苦く、滑らかな味わいと本格的な風味を楽しめます。

商品コード	6907
内容量(入数)	275ml(24)
JAN/EAN	8055965021036
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥360



リモナータ

LIMONATA

●レモンの酸味が際立つ、わくわくするような新鮮さを感じるレモンソーダ。

商品コード	6908
内容量(入数)	275ml(24)
JAN/EAN	8055965021043
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥360



Campo dei Fiori

Campo dei Fiori

カンボデイフィオーリ



品種はモロー種を主体にサンガイネッラDOP種、タロッコ種のブレンド

冷凍ブラッドオレンジジュース

SUCCO D' ARANCIA ROSSA <FROZEN BLOOD ORANGE JUICE>

シチリア島エトナ火山の麓で収穫されたオレンジを使用。如が特殊な火山灰質のため、果実は自然と血のような赤い色となります。搾りたて果汁をそのままパック詰めし冷凍輸入しています。

商品コード	6293
内容量(入数)	1000ml(12)
JAN/EAN	0000080126195
賞味期間	30ヶ月間
参考小売価格	¥950

要冷凍

※解凍後、未開封の場合は3週間
※開封後はお早めにお召し上がりください





Wine Glass

シュピゲラウ社ワイングラス



HIGH PERFORMANCE AT EVERY OCCASION

世界中のプロフェッショナルが愛用する圧倒的な耐衝撃性と耐久性
ドイツの名門グラスウェアブランド『シュピゲラウ』

南ドイツの美しい森奥深くにたたずむバイエルン地方シュピゲラウ。
この小さな町で1521年に誕生した『シュピゲラウ』は、約500年もの歴史の中で
培われた技術と最新テクノロジーを融合し、高品質なガラス製品を作り出しています。
耐久性にも優れており、信頼ある品質検査機関によるテストで、業務用食器洗浄機に
10,000回かけても、傷一つつかず、輝きの薄れ・曇り・変色も一切ないことが証明され
ています。10,000回の繰り返しの洗浄テストにも耐える強度と永く美しい輝きを保つ
シュピゲラウは、世界的なワインリーや五つ星ホテル・レストランのプロフェッショナル
にこよなく愛され続けています。

AUTHENTIS オーセンティス

これまでハンドメイドでなければできなかった美しい引き脚が、技術革新により機械で実現可能となりました。
これにより、コストを抑えつつハンドメイドに近いグラスが実現化しました。
オーセンティスはマシンメイドグラスの新しい時代をスタートさせ、広く普及した革新的なシリーズです。



オーセンティス
ブルゴーニュ
AUTHENTIS BURGUNDY

容量(入数)	750cc(12)
JAN/EAN	4003322252030
商品コード	5564
高さ/最大径	226mm/106mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス
ボルドー
AUTHENTIS BORDEAUX

容量(入数)	650cc(12)
JAN/EAN	4003322127079
商品コード	5565
高さ/最大径	232mm/96mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス
レッドワイン
/ウォーターゴブレット
AUTHENTIS RED WINE
/WATER GOBLET

容量(入数)	480cc(12)
JAN/EAN	4003322126959
商品コード	5558
高さ/最大径	218mm/89mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス
ホワイトワイン
AUTHENTIS WHITE WINE

容量(入数)	420cc(12)
JAN/EAN	4003322126973
商品コード	5559
高さ/最大径	210mm/85mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス
ホワイトワイン スモール
AUTHENTIS WHITE WINE SMALL

容量(入数)	360cc(12)
JAN/EAN	4003322253594
商品コード	5560
高さ/最大径	200mm/81mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス
スパークリング ワイン
AUTHENTIS FLUTE

容量(入数)	190cc(12)
JAN/EAN	4003322126997
商品コード	5561
高さ/最大径	225mm/55mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス
シャンパン
AUTHENTIS CHAMPAGNE

容量(入数)	270cc(12)
JAN/EAN	4003322127031
商品コード	5563
高さ/最大径	220mm/70mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス
ディジェスティブ
AUTHENTIS DIGESTIVE

容量(入数)	170cc(12)
JAN/EAN	4003322252054
商品コード	5562
高さ/最大径	188mm/62mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス
タンブラー
AUTHENTIS TUMBLER

容量(入数)	420cc(12)
JAN/EAN	4003322127635
商品コード	5568
高さ/最大径	109mm/85mm
参考小売価格	¥1,000



VINO GRANDE ヴィノグランデ

ハンドメイドの高級シリーズ、グラン・パレ・エクスクイジットのコンセプトを受け継ぎ、マシンメイドによりリーズナブルな
価格を実現したベストセラーシリーズ。
グラン・パレ・エクスクイジットに比べると比較的丈夫なボウルとステムを備え、一流レストランからカジュアルレストランまで
幅広くお使いいただいています。



ヴィノグランデ
ブルゴーニュ
VINO GRANDE BURGUNDY

容量(入数)	710cc(4)
JAN/EAN	4003322243588
商品コード	5000
高さ/最大径	216mm/105mm
参考小売価格	¥1,700



ヴィノグランデ
ボルドー
VINO GRANDE BORDEAUX

容量(入数)	620cc(4)
JAN/EAN	4003322243618
商品コード	5035
高さ/最大径	225mm/94mm
参考小売価格	¥1,700



ヴィノグランデ
レッドワイン
VINO GRANDE RED WINE

容量(入数)	420cc(4)
JAN/EAN	4003322243595
商品コード	5001
高さ/最大径	225mm/85mm
参考小売価格	¥1,700



ヴィノグランデ
ホワイトワイン
VINO GRANDE WHITE WINE

容量(入数)	330cc(4)
JAN/EAN	4003322243601
商品コード	5002
高さ/最大径	211mm/78mm
参考小売価格	¥1,700



ヴィノグランデ
スパークリング ワイン
VINO GRANDE SPARKLING WINE

容量(入数)	185cc(4)
JAN/EAN	4003322243649
商品コード	5007
高さ/最大径	227mm/53mm
参考小売価格	¥1,700

SALUTE サルーテ

サルーテは高いコストパフォーマンスとエレガントを両立。食器洗浄機に対応し耐久性に優れているので幅広いシチュエーションでお使いいただけます。スタンダードなデザインと長いステムが美しいこのシリーズは、レストランやご家庭のテーブルコーディネートに華を添えてくれます。



サルーテ
ボルドー
SALUTE BORDEAUX

容量(入数)	710cc(12)
JAN/EAN	4003322250333
商品コード	5435
高さ/最大径	254mm/96mm
参考小売価格	¥1,200



サルーテ
レッドワイン
SALUTE RED WINE

容量(入数)	550cc(12)
JAN/EAN	4003322250357
商品コード	5401
高さ/最大径	247mm/92mm
参考小売価格	¥1,200



サルーテ
ホワイトワイン
SALUTE WHITE WINE

容量(入数)	465cc(12)
JAN/EAN	4003322250371
商品コード	5402
高さ/最大径	239mm/87mm
参考小売価格	¥1,200



サルーテ
シャンパン フルーツ
SALUTE CHAMPAGNE FLUTE

容量(入数)	210cc(12)
JAN/EAN	4000332225039
商品コード	5407
高さ/最大径	245mm/53mm
参考小売価格	¥1,200

WILLSBERGER ANNIVERSARY ウィルスバーガー アニヴァーサリー

国際的なフード&ワイン雑誌“Gourmet”においてフード写真を担当し国際的な料理評論家、またフォトグラファーとして活躍するウィルスバーガー氏との共同開発により30年前に誕生したハンドメイドシリーズ「ウィルスバーガーコレクション」。このワイングラスはワインと飲み手のメッセージとしてワインの持つ味わいを最大化するをコンセプトに開発されました。複雑で繊細な形状をマシンメイドで再現、これがウィルスバーガー・アニヴァーサリーです。マルクふくらみを持ったシェイプ、細く長いエレガントなステムを最新テクノロジーで機械化することによって、大幅なコストダウンを実現しました。



ウィルスバーガーアニヴァーサリー
ブルゴーニュ
WILLSBERGER ANNIVERSARY
BURGUNDY

容量(入数)	725cc(4)
JAN/EAN	4003322237297
商品コード	5087
高さ/最大径	238mm/120mm
参考小売価格	¥2,500



ウィルスバーガーアニヴァーサリー
ボルドー
WILLSBERGER ANNIVERSARY
BORDEAUX

容量(入数)	635cc(4)
JAN/EAN	4003322237280
商品コード	5088
高さ/最大径	238mm/100mm
参考小売価格	¥2,500



ウィルスバーガーアニヴァーサリー
レッドワイン
WILLSBERGER ANNIVERSARY
RED WINE

容量(入数)	510cc(4)
JAN/EAN	4003322272519
商品コード	5079
高さ/最大径	238mm/89mm
参考小売価格	¥2,500



ウィルスバーガーアニヴァーサリー
ホワイトワイン
WILLSBERGER ANNIVERSARY
WHITE WINE

容量(入数)	365cc(4)
JAN/EAN	4003322237303
商品コード	5089
高さ/最大径	238mm/79mm
参考小売価格	¥2,500



ウィルスバーガーアニヴァーサリー
シャンパーニュ
WILLSBERGER ANNIVERSARY
CHAMPAGNE

容量(入数)	240cc(4)
JAN/EAN	4003322237273
商品コード	5086
高さ/最大径	238mm/69mm
参考小売価格	¥2,500

PERFECT SERVE COLLECTION パーフェクトサーヴ コレクション

ヨーロッパを中心に活躍し味覚のヴィジョナリーとして革新的なカクテルレシピを生み出す世界的ミクソロジスト、ステファン・ヒンツとの共同開発したパーフェクトサーヴコレクション BY ステファンヒンツ>シリーズの取扱いを開始いたします。グラス底部に施されたデコレーションは注がれたカクテルを美しく輝かせ、バーテンダーがクリエイティブに集中できるようにクラシックカクテルを基準とした容量にデザインされています。このシリーズはステファン・ヒンツがバーテンダーとしての長年の経験を元に機能性とエレガンスを融合させたプロファッショナルの為のコレクションです。



パーフェクトサーヴコレクション
クーブ
PERFECT SERVE COLLECTION
PERFECT COUPETTE GLASS

容量(入数)	235cc(4)
JAN/EAN	4003322257851
商品コード	5095
高さ/最大径	140mm/91mm
参考小売価格	¥1,500



パーフェクトサーヴコレクション
カクテル
PERFECT SERVE COLLECTION
PERFECT COCKTAIL GLASS

容量(入数)	165cc(4)
JAN/EAN	4003322257868
商品コード	5096
高さ/最大径	140mm/103mm
参考小売価格	¥1,500



パーフェクトサーヴコレクション
ロックグラス
PERFECT SERVE COLLECTION
PERFECT D.O.F. GLASS

容量(入数)	368cc(4)
JAN/EAN	4003322257707
商品コード	5097
高さ/最大径	100mm/86mm
参考小売価格	¥1,250



パーフェクトサーヴコレクション
ロングドリンク
PERFECT SERVE COLLECTION
PERFECT LONGDRINK GLASS

容量(入数)	350cc(4)
JAN/EAN	4003322257738
商品コード	5098
高さ/最大径	150mm/71mm
参考小売価格	¥1,250



パーフェクトサーヴコレクション
ミキシンググラス
PERFECT SERVE COLLECTION
PERFECT MIXING GLASS

容量(入数)	637cc(1)
JAN/EAN	4003322257783
商品コード	5099
高さ/最大径	158mm/99mm
参考小売価格	¥6,000



ステファン・ヒンツ
ドイツ出身

バー「リトル・リンク (ケルン)」オーナー
ケータリング・イベント・コンサルティングを行う
「Cocktailkunst」代表取締役社長。
2014年に出版された会社名と同名の本
「Cocktailkunst (The art of cocktails)」で
革新的なカクテルレシピを発表。
様々なケータリングやイベントでゲストを感動させる
味覚のヴィジョナリーとして活躍。
また、ガストロノミー・コンサルタントとして国際的に
活躍している。

DECANTER デキャンター



ヴィノグランデ
デキャンター
VINO GRANDE DECANTER

容量(入数)	1500cc(1)
JAN/EAN	4003322066897
商品コード	5058
高さ/最大径	233mm/224mm
参考小売価格	¥9,000



ヴィノグランデ
デキャンター<フタ付き>
VINO GRANDE DECANTER W/CAP

容量(入数)	1000cc(1)
JAN/EAN	4003322029335
商品コード	5059
高さ/最大径	306mm/104mm
参考小売価格	¥14,000

株式会社フードライナー

■本社営業部 〒658-0031 神戸市東灘区向洋町東4-15-19

TEL 078-858-2043 FAX 078-858-2044

■東京営業所 〒105-0014 東京都港区芝1-14-4 芝罎田ビル5階

TEL 03-6414-2433 FAX 03-6414-2435

■福岡営業所 〒810-0041 福岡市中央区大名1-9-27 第一西部ビル403

www.foodliner.co.jp

