





〈会社沿革〉

ディヴィーノ株式会社は、平成 21 年 8 月 10 日に主力取引先ワイナリー3社（チェザーリ社、ヴィニャルタ社、リオネッロ・マルケージ社）の資本参加を得て設立されました。2025年現在資本協力会社（サンタ・ソフィア社、ピアンカネッリ社、ヴィニャルタ社、リオネッロ・マルケージ社）

主にイタリアワインを国内の飲食店様向けに輸入卸小売を行ってまいりました。当社は、酒類取扱い歴・イタリア商材取扱歴共に20年以上の日本人とイタリア人が、共同でイタリアの食文化を最高の状態で日本の飲食のプロの方々にお届けしています。

- 平成25年7月20日東京品川支店を開設
- 平成29年4月末日東京支店を閉鎖し営業活動は大阪本社にて集中

〈ご挨拶〉

当社はイタリアワインに関わる皆様の熱い想いをお客様にご提供する一助として、各生産者たちの素晴らしい品質のワインをご提供し、お料理とワインの相乗効果を最大限引き出して頂くために微力ながらこれまでの経験を生かして誠心誠意、専心致す所存でございます。今後ともご指導ご哀願を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



ディヴィーノ株式会社 / DIVINO CORPORATION  
代表取締役 新田典幸



# ~Lista dei VINI~

## CRAFT BEER クラフト・ビール

Birrificio Calènder カレンデル醸造所 . . . . . 1

## Lombardia ロンバルディア州

Torrevilla トッレヴィッラ . . . . . 2

## Piemonte ピエモンテ州

Azienda Vitivinicola Piancanelli アジエンダ・ヴィティヴィニコラ・ピアンカネッリ . . . 3

## Friuli-Venezia Giulia フリウリ＝ヴェネツィア・ジューリア州

MARTELLOZZO マルテッロッツォ . . . . . 7

## Veneto ヴェネト州

Anna Spinato アンナ・スピナート . . . . . 8

Beato Bartolomeo Breganze ベアト・バルトロメオ・ブレガンツェ . . . . . 11

De Stefani デ・ステファニ . . . . . 13

Collalto コッラルト . . . . . 19

Santa Sofia サンタ・ソフィア . . . . . 21

Azienda Agricola Gorgo アジエンダ・アグリコラ・ゴルゴ . . . . . 24

Vignalta ヴィニャルタ . . . . . 25

Rogante ロガンテ . . . . . 28

## Emilia-Romagna エミリア・ロマーニャ州

Terre Cevico テッレ・チェビコ . . . . . 29

## Toscana トスカーナ州

Cantina Bonacchi カンティーナ ボナッキ . . . . . 30

Coldisole コルディソーレ . . . . . 31

Castello di Monastero カステッロ・ディ・モナステロ . . . . . 32

Poggio alle Sughere ポッジョ・アッレ・スゲーレ . . . . . 32

## Marche マルケ州

Santa Barbara サンタ・バルバラ . . . . . 33

Federico Mencaroni フェデリコ・メンカローニ . . . . . 34

## Umbria ウンブリア州

CHIORRI キオッリ . . . . . 35

## Lazio ラツィオ州

Casale Marchese カザーレ・マルケーゼ . . . . . 36

## Abruzzo アブルッツォ州

BARBA バルバ . . . . . 37

## Puglia プーリア州

Coppi コッピ . . . . . 38

## Basilicata バジリカータ州

Armando Martino アルマンド・マルティノー . . . . . 40

## Sardegna サルデーニャ州

Piero Mancini ピエロ・マンチーニ . . . . . 40

## Sicilia シチリア州

Cantine Paolini カンティーネ・パオリーニ . . . . . 41

Food食材 . . . . . 44



Puglia

## Birificio Calènder (カレンデル醸造所)

Via Leonardo da Vinci, 1/C, 73058 Tuglie LE,

TEL +39 0833 597151

<http://www.birracalender.it>

### イタリアン・グレープ・エールビール「プリミティーヴァ」

現在イタリアでも人気が高まっている「クラフトビール」。サレント半島の小さな町トゥーリエにある「カレンデル醸造所」は、この10年間に渡って40以上の様々なタイプのビールを試作。2015年、ついに原材料にプーリアの土着ブドウである「プリミティヴォ」を使用したイタリアン・クラフト・ビールの完成に辿り着きました。

発酵の際にブドウの果汁を添加し造られたビールは、ブドウの香りが優しく香ってくるエールタイプのビール「プリミティーヴァ」と名付けられました。

「プリミティーヴァ」に使われる麦芽は4種類。それぞれローストの加減を変えてバランスを取ります。ホップは2種類使用し、発酵に使われる酵母はエール酵母で、いわゆる「上面発酵」タイプ。深いコクと心地よい苦味が醸されます。

また、麦芽やホップもすべて厳選したものを使用し、無濾過・無熱殺菌で瓶内熟成をするクラフトビールとしてあらゆるビール愛好家に満足してもらえるクオリティを実現。現在世界中で人気のクラフトビールですが、プーリアの小さな町から「イタリアン・グレープ・エール」という新しいタイプのビールを生み出すことに成功しました。

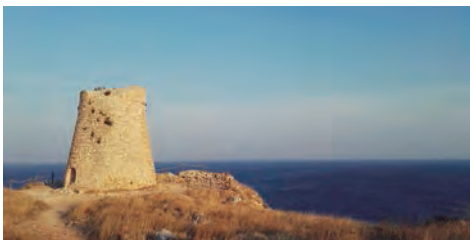


### サレント半島の美しい街で造られる「クラフトビール」

カレンデル醸造所の名前はトゥーリエの町の紋章に描かれている小さな鳥「calandra」を由来に名付けられ、ロゴマークも同じく「calandra」をモチーフに造られています。

古代ギリシア時代以来2000年の歴史を持ち、バロック様式の建築が数多く残ることから「南イタリアのフィレンツェ」と呼ばれ、古都レッチェはサレント半島の文化の中心的役割を果たしてきました。レッチェの中心部から南に約30kmほどにある小さな集落トゥーリエにて創業したカレンデル醸造所は、家長のジュゼッペを中心にスタメッラ家によって運営されています。創業にあたりジュゼッペ本人も、イタリアだけでなくベルギーとドイツの醸造学校や醸造所に通い、10年以上に渡って研究を重ねています。

「私たちのビールはユニークで、友人とのカジュアルな食事の際に飲むものではなく、愛する人とのロマンチックなディナーのように、『特別感』を求める皆様にも喜んでいただけると確信しています」(Giuseppe Stamerra)



## CAL02 Primitiva Italian Grape Ale ITALIAN CRAFT BEER

Puglia, Birra Artigianale Rossa

プリミティーヴァ イタリアン・グレープ・エール

プーリア州 クラフトビール 330ml

### プリミティヴォのぶどう果汁を原料にしたエールタイプのクラフトビール

琥珀色をした赤色。しっかりとした泡立ちが持続する。繊細なホップの香りに優しいブドウの香り。深いコクがあり麦とブドウの甘さとホップのほろ苦さのバランスに優れている。

原材料 : 麦、ホップ、ショ糖、ブドウ(果皮・実・種)、酵母  
生産地区 : トゥーリエ  
酵母 : エール酵母  
発酵 : 上面発酵

醸造・熟成 : 異なるローストした4種類の麦芽を粉碎。仕込槽にてマイシエ化し糖化を行う。遠心分離にて麦汁を取り出す。煮沸した麦汁を冷却しホップとブドウの果汁、エール酵母を足し発酵を行う。発酵完了後に数週間の安定化をし瓶詰。

アルコール度数 : 6.5%  
ケース入数 : 20本  
酒税区分 : ビール

### Italian Grape Ale規定 3大条件

- ①無濾過
- ②無熱殺菌
- ③熟成すること





フィロキセラ禍を乗り切るために結成された協同組合「トッレヴィッラ」



ロンバルディア州パヴィア県にあるトラツツァ・コステ。オルトレポ・パヴェーゼと呼ばれる地域に属するこの小さな村では、古く紀元前からワイン造りが行われてきました。

19世紀、新大陸からやってきた害虫フィロキセラによってヨーロッパ諸国は震撼させられます。オルトレポ・パヴェーゼで最初にフィロキセラが発見されたのは1889年、それからわずか10年あまりでこの地のブドウは壊滅的な被害を受けました。

困難な状況が続く1900年代初頭、オルトレポ・パヴェーゼの一部の名士や司祭、土地を所有する中流階級を中心に、ブドウ栽培農家たちを集めいわゆる「協同組合」を結成する動きが始まります。また、組合は「銀行」の役目も果たし、栽培農家たちのバックアップをする機能を担っていました。

1982年、若き醸造家グエリーノ・サヴィオッチェを迎えた組合は、ワインのブランドネームだった「トッレヴィッラ」を組織の正式名称へと変更。最先端の設備を次々と導入し、ワインの品質を向上させていくこととなりました。

州都ミラノへの一大ワイン供給地「オルトレポ・パヴェーゼ」



ロンバルディア州南部のポー川の南側、アペニン山脈にさしかかる丘陵地帯は、「オルトレポ・パヴェーゼ」と呼ばれる古くからのブドウ産地で、現在ロンバルディア州の半分以上のワインを生産しています。昔は「質より量」のバルクワインを造る産地でしたが、近年は収穫量を抑え品質の高いワインを生産しています。

このオルトレポ・パヴェーゼでトッレヴィッラの組合員たちが管理する畑の総面積は650haと広大。コデヴィッラ、トラツツァ・コステ、モンテバッロ・デッラ・バッターリア、モルニーコ・ロザーナ、ボルゴ・プリオーロ、レトルビド、モンテセーガレ、ロッカ・スゼッラ、ゴディアスコの9つのコムーネに約260人の組合員によって管理される畑は、すべてアルプス山脈を一望できる丘陵地帯の中腹にあり南向きに存在しています。土着品種から国際品種まで多くの品種を栽培し、1999年からは醸造責任者グエリーノが指揮を執り新しいプロジェクトに着手しました。ミラノ州立大学と産学連携を取り、組合員たちの全ての畑の土壌や傾斜などを綿密に調べ上げてブドウの品質向上を図っています。

BIO認定ワイン



TOR05 *Pinot Nero Frizzante Oltrepò Pavese D.O.P.*

Lombardia, Frizzante Bianco

ピノ・ネロ フリッツァンテ オルトレポ・パヴェーゼ D.O.P.

ロンバルディア州 微発泡・白・辛口 750ml

ピノ・ネロから造られる「ブラン・ド・ノワール」のフリッツァンテ

淡いストロークイエロー。ハーブの香りに二次発酵に由来するイースト香にビターアーモンドのアロマ。きめ細かく優しい泡だち。まろやかな味わいで、心地よい酸がある。

品種 : ピノ・ネロ100%  
生産地区 : トラツツァ・コステ、  
コデヴィッラ  
畑 : 南向き  
土壌 : シルト質、粘土質

栽培・収穫 : グイヨ式。9月下旬に手摘みにより収穫。

アルコール度数 : 12%  
ケース入数 : 12本

醸造・熟成 : 選別した果実をソフトプレス。  
定温ステンレスタンクにて1次発酵。  
ステンレスタンクにて3ヵ月熟成。  
その後アウトクラウヴェにて2次発酵。

BIO認定ワイン



TOR06 *Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.P.*

Lombardia, Rosso

ピノ・ネロ オルトレポ・パヴェーゼ D.O.P.

ロンバルディア州 赤・フル 750ml

オルトレポ・パヴェーゼの力強く香り高いピノ・ネロ

緑がオレンジに輝く濃いルビーレッド。フローラル系の香りを強く感じ、ハーブやスパイスの香り、ボディは力強く、骨格はしっかりとしている。タンニンは滑らか。

品種 : ピノ・ネロ100%  
生産本数 : 24,000本  
生産地区 : ボルゴ・プリオーロ  
畑 : 東西向き  
土壌 : シルト質、粘土質

栽培・収穫 : グイヨ式。4,000株/haの植栽。9月下旬に  
手摘みにより収穫。

アルコール度数 : 13%  
ケース入数 : 12本  
その他 : ガンベロ・ロッシ  
ベーレ・ペーネ  
受賞  
(VT'10)  
ガンベロ・ロッシ  
1ピッキエリ  
(VT'12)

醸造・熟成 : 定温ステンレスタンクにて発酵、マセラシオン。  
ステンレスタンクで6ヵ月熟成。  
その後瓶内で6ヵ月熟成。





Piemonte

AZIENDA VITIVINICOLA PIANCANELLI (アジェンダ・ヴィティヴィニコラ・ピアンカネリ)

Strada Provinciale per Canelli, 22, Loazzolo AT,

TEL +39 0144 87287

http://www.piancanelli.com

### 人口わずか330人の小さな村「ロアッツオーロ」にある小さな生産者

ピエモンテ州アスティ県ロアッツオーロ。人口わずか330人のコムーネですが、ワイナリーの数は9件もあります。この地で伝統的に植えられているブドウはモスカート種。糖度が非常に高くなる品種で、アロマティックな香りが特徴的です。かつては石垣の「裂け目」に植えられていたこともありましたが、現在では計150ヘクタールほどの南向きの斜面の畑で大事に栽培されています。ロアッツオーロの自家用ワインをきちんとした「製品」にしようと最初に試みたのはジャンカルロ・スカリオネという人物でした。1985年、ジャンカルロは祖父に習ったやり方で造った甘口ワインをボトルに詰め、販売を開始。ワインは飛ぶように売れ、ワインコンクールでも賞を受賞するようになりました。ジャンカルロに続けとばかりに、村のブドウ栽培農家たちは自家用ワインの「商品化」を目指しました。そのうちの一人がジョゼッペ・ライオーロです。



ジョゼッペの父ドミニコ・ライオーロと妻テレサは、第二次世界大戦の後にブドウ栽培を開始。泥だらけになりながら荒れ果てた畑を耕しました。ドミニコたちの献身のおかげで、畑からは素晴らしいブドウが収穫できるようになりました。ジョゼッペは息子のシルヴィオとともに「カッシーナ・ピアンカネリ」を創業し、自家用ではなく販売を目的にワインを造りを開始。ジョゼッペとシルヴィオは地元で愛されるもう一つのブドウ「バルベラ」からワインを造りました。ふたりの造る「バルベラ・ダスティ」は村の中でももっとも品質が高くピアンカネリのワインは地元ピエモンテだけでなくイタリア以外のヨーロッパやアジアへも輸出されています。

### シルヴィオらしい、味わい深いワインたち

1996年に急逝したジョゼッペの跡を継いだシルヴィオは父が残した古い醸造設備を大切に使いながらも徐々に新しい設備を導入。定温管理が出来るステンレスタンクや仏トロンセ産の熟成用小樽（バリック）を使用していくことで、より現代的なワイン造りを始めています。

設備だけでなく畑での仕事にもシルヴィオの新しい試みが始まっています。すべての畑をエコ・フレンドリーにするために、EUレギュレーションに則った、農薬を使用しないビオロジック栽培へと転換。土地本来の持つ力を最大限に表現できるワイン造りを目指しています。

家族を愛し、物静かで勤勉実直という典型的なピエモンテ人のシルヴィオ。父からワイナリーを受け継いでから20年。ワインの品質も向上し、いまでは亡き父のワインと同じように、どれも素朴ながら味わい深い誰からも愛されるワインを造っています。



PIA01

## MOSCATO d'Asti D.O.C.G.

Piemonte, Frizzante Dolce

モスカート・ダスティ D.O.C.G.

ピエモンテ州 微発泡 白・甘口 750ml

**クラシック音楽の様に甘みと酸味と苦みのハーモニーが優雅に漂い溢れる上質のモスカート・ダスティ**

黄金に輝くイエロー。非常にフルーティーでフローラルな典型的な「マスカット」の香り。口の中にフレッシュな甘みとバランスの良い酸味。ムスクや蜂蜜、セージなどの風味が口の中に広がる。



品種 : モスカート・ピアンコ100%  
生産地区 : ロアッツオーロ  
畑 : 海拔500m 南西向き  
土壌 : 石灰質の泥灰土  
平均樹齢 : 30年

栽培・収穫 : 農業の適減を目的とした環境適応型農業 (E.C.regulation 2078/92)によるビオロジック栽培。収量 63hl/ha。

アルコール度数 : 5%  
ケース入数 : 12本

醸造・熟成 : ソフトプレス後に軽い濾過。ステンレスタンクに移し、自然発酵を防ぐために0°Cで定温管理した後、18°Cで発酵。澱とともに最低2カ月間低温熟成。マイクロフィルターで濾過し瓶詰。

### Women's Internatinal Trophy 2023にて金賞を獲得 モスカート・ダスティ D.O.C.G.

Women's International Trophyは、ドイツで開催されているトップレベルの試飲会です。世界中のワイン、ビールが、女性だけで構成された国際審査員によって試飲されます。2023年には約1000のサンプルが試飲され、モスカート・ダスティは金賞を獲得。6人の審査員の内、4人が最高評価をしました。その他の賞でも数多く金賞を受賞し続けています。



総合評価 92 / 100 ※下記の合計得点

視覚	香りの強さ	香りの質	味の強さ	味の質	バランス
15 / 15	12 / 14	14 / 16	13.33 / 14	27.33 / 30	10 / 11

ピエモンテ・シャルドネ D.O.C.

ピエモンテ州 白・辛口 750ml



### シンプルでありながら果実味あふれるシャルドネ

琥珀色がかったストロイエロー。エレガントで爽やかな果実の香りが複雑に混ざる。口を含むとフレッシュな果実味が広がり、味わいは調和がとれている。蜜のような甘い後味をほのかに感じ、余韻が長く続く。

品種 : シャルドネ100%  
生産地区 : ロアッツオーロ  
畑 : 海拔350m 南西向き  
土壌 : 凝灰岩、泥灰土  
平均樹齢 : 25年

栽培・収穫 : 農業の過剰を目的とした環境適応型農業  
(E.C.regulation 2078/92)によるバイオロジック  
栽培。収量 67 hl/ha。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本

醸造・熟成 : ソフトプレス後に軽く濾過。20°Cに定温管理  
されたステンレスタンクにて発酵。  
ヴァンテージに応じて30~50%をマロラクティック発酵。  
ステンレスタンクにて澱とともに5か月熟成。

PIA11

## LA PIETRA Piemonte chardonnay D.O.C.

NEW

Piemonte, Bianco

ラ・ピエトラ ピエモンテ・シャルドネ D.O.C.

ピエモンテ州 白・辛口 750ml



### パッシートのブリッキ・メイの旧樽で熟成させたトロピカルな味わいのシャルドネ

ストロイエロー。複雑でありながらバランスの取れたフレッシュな味わいで、心地よいパイナップルの新鮮な香りや、古い樽からのマスカットの典型的な香りが入り混じる。非常に力強いシャルドネ。

品種 : シャルドネ100%  
生産地区 : ロアッツオーロ  
畑 : 海拔350m 南西向き  
土壌 : 凝灰岩、泥灰土  
平均樹齢 : 25年

栽培・収穫 : 農業の過剰を目的とした環境適応型農業  
(E.C.regulation 2078/92)によるバイオロジック  
栽培。収量 67 hl/ha。

アルコール度数 : 14%  
ケース入数 : 6本

醸造・熟成 : 選果した最良の果実をソフトプレス後、地元で有名な  
生産量の極めて少ないパッシート、ブリッキ・メイで  
使われた古いバリックでマセラシオン・発酵。  
パトナージュは毎日行われブドウのもろみと  
共に約12か月熟成後、濾過され瓶詰め

PIA03

## BARBERA d'Asti D.O.C.G.

Piemonte, Rosso

バルベラ・ダスティ D.O.C.G.

ピエモンテ州 赤・フル 750ml



### 心地良い酸味とたっぷりと香りを引き出した村一番のバルベラ

紫を帯びたガーネットレッド。温かみのあるフレーバーで、煮詰めたジャムなどの果実のアロマが広がる。タンニンは多くないが、酸とミネラルの調和がとれ、しっかりとした骨格を持つ。

品種 : バルベラ100%  
生産地区 : ロアッツオーロ  
畑 : 海拔500m 南西向き  
土壌 : 泥灰土  
平均樹齢 : 15年

栽培・収穫 : 農業の過剰を目的とした環境適応型農業  
(E.C.regulation 2078/92)によるバイオロジック  
栽培。収量 67 hl/ha。

アルコール度数 : 14%  
ケース入数 : 12本

醸造・熟成 : ステンレスタンクにて、26°Cで8日間マセラシオン。  
発酵。マロラクティック発酵後、澱とともに1か月、  
ステンレスタンクで6か月熟成。瓶詰後最低2か月熟成。

PIA04

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

Piemonte, Rosso

ソムニウム バルベラ・ダスティ D.O.C.G.

ピエモンテ州 赤・フル 750ml



### 「ソムニウム=夢」の意 生産者の夢が詰まった最も繊細なバルベラ

輝きのあるガーネットレッド。繊細でエレガントな果実のアロマが広がる。樽熟成から由来するバニラ、トーストなどの香りはバルベラの個性を損なわない程度。タンニンも十分に余韻が長く、骨格はしっかりとしている。

品種 : バルベラ100%  
生産地区 : ロアッツオーロ  
畑 : 海拔300m 南西向き  
土壌 : 凝灰岩、泥灰土  
平均樹齢 : 22年

栽培・収穫 : 農業の過剰を目的とした環境適応型農業  
(E.C.regulation 2078/92)によるバイオロジック  
栽培。収量 55 hl/ha。

アルコール度数 : 15%  
ケース入数 : 6本

醸造・熟成 : ステンレスタンクにて、26°Cで12~15日間マセラシオン。  
マロラクティック発酵後、澱とともに4ヶ月間熟成。  
225Lのフレンチバリック（アリエ、トロンセ、ボージュ30%  
が新樽、残りは2~4年使用した旧樽）で8か月熟成。  
その後瓶内で2ヶ月以上熟成させる。

## Women's Internatinal Trophy 2023にて金賞を獲得 バルベラダスティ ソムニウムD.O.C.G.

Women's International Trophyは、ドイツで開催されているトップレベルの試飲会です。世界中のワイン、ビールが、女性だけで構成された国際審査員によって試飲されます。2023年には約1000のサンプルが試飲され、バルベラ・ダスティ ソムニウムは金賞を獲得。6人の審査員の内、6人が最高評価をしました。その他の賞でも数多く金賞を受賞し続けています。



総合評価 89 / 100 ※下記の合計得点

視覚	香りの強さ	香りの質	味の強さ	味の質	バランス
13 / 15	13.33 / 14	14.67 / 16	12.67 / 14	24.67 / 30	10.33 / 11





モンフェラート D.O.C. ネッピオーロ ネフレイ

ピエモンテ州 赤・フル 750ml


**若いうちから楽しめるエレガントで心地よいタンニンを持つ魅力的なネッピオーロ**

輝きのあるガーネットレッド。エレガントでフルーティー。フルボディでよく調和し、非常に柔らかく、長い余韻がある。ネッピオーロ特有のタンニンは若いうちから心地よく、ボトルでの熟成により滑らかさを帯びていく。

品種 : ネッピオーロ90%  
フレイザ10%  
生産地区 : モンフェラート  
畑 : 海拔450m 南東向き  
土壌 : 凝灰岩、泥灰土  
平均樹齢 : 15年

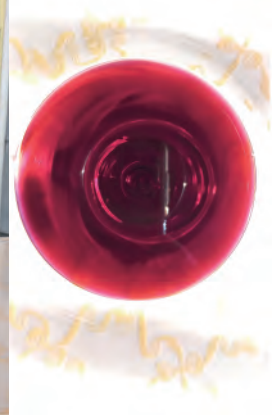
栽培・収穫 : 農業の適減を目的とした環境適応型農業  
(E.C.regulation 2078/92)によるビオロジック  
栽培。収量 55 hl/ha。

アルコール度数 : 14%  
ケース入数 : 12本

醸造・熟成 : 除梗、破碎後、ステンレスタンクにて、27°Cで15日間  
マセラシオン。マロラクティック発酵後、  
フレンチオークの旧樽(2~5年使用)で12カ月熟成。  
瓶詰後最低2カ月熟成。

**Women's International Trophy 2024にて金賞を獲得 モンフェラート D.O.C. ネッピオーロ ネフレイ**

Women's International Trophyは、ドイツで開催されているトップレベルの試飲会です。世界中のワイン、ビールが、女性だけで構成された国際審査員によって試飲されます。2024年には約1000点のサンプルが試飲され、同大会の人気の高さが示されました。



視覚	香りの強さ	香りの質	味の強さ	味の質	バランス
15 / 15	11.33 / 14	14 / 16	11.33 / 14	26 / 30	10 / 11

総合評価 87 / 100 ※左表の合計得点

グラッパ・ディ・バルベラ

ピエモンテ州 グラッパ 700ml

**バルベラらしい華やかな香りと柔らかな味わいを持つグラッパ**

無色透明。香りは強く、洋ナシ、ドライフルーツなどの果実の香りに、リコリス、カモミールなどのハーブのニュアンス。柔らかく優しい味わい。余韻にはフルーツの甘い香りが残る。



品種 : バルベラ100%  
生産本数 : 900本  
生産地区 : ロアッツォーロ

蒸留・熟成 : 単式蒸留器「アランピッコ」に銅製の  
「コロナ(精留棚)」を組み合わせた蒸留設備  
により蒸留を行う。バルベラ・ダスティの压榨粕  
を使用。水分が多い完全発酵压榨粕のため、加水・  
再発酵は行わない。初留と後留は用いず、中留(ハート)  
だけを使用。最低半年の貯蔵(熟成ではない)後、瓶詰。

アルコール度数 : 40%  
ケース入数 : 6本  
その他 : 酒税分類  
「ブランデー」







## 「畑名バローロの父」レナート・フェレロとのコラボから生まれたバローロ

### - Renato Ferreroレナート・フェレロについて -

フェレロのワイナリーはアヌンツィアータの中心部にある小さなラ・モラの村落にありバローロの生産に計り知れない価値のある土地です。その歴史は何世紀も前から継承され伝統的なランゲワインの生産における彼らの知識と情熱で補われています。



ブドウ畑の一部はワイナリーの周りに位置し、その他の畑は19世紀後半に移設された近くのマンゾーニ村に位置しています。ここでは、現在もマンゾーニ・バローロの熟成には古いワインセラーを使用し、伝統的なバローロを生産し続けています。

ブドウの色、香り、味などは土壌の異なる場所や高度及び形状によって特徴つけられます。例えば、リヴァルタの近くの集落には特徴的な花の香りとブリッコルチアーニがありワインに力強さと深みを与えるブドウ畑のリヴァルタとメルロッティがあります。レナートが慎重に世話をするこれらの品種の完璧なセパージュは、ランガローラの伝統的なワインです。

### 親愛なる日本の皆様へ ~Silvio Laiolo シルヴィオ・ライオーロからの手紙~

バローロは『ワインの王様であり、王様のワインである』と言われていますが、私にとっては『友情のワイン』です。

長きにわたる私の友人、バローロの生産地域の中心にあるラ・モラの偉大な生産者の1人であるレナートと私はモスカートとバローロを追い求めてきました。

私達はいつもお互いのワインに魅了されてきましたが、バローロとモスカート・ダスティが栽培されている地域は隣り合っているものの、それぞれの品種の土壌要件が異なるためお互い自分の土地で造る事が出来ませんでした。

そこで2つの会社の目指すものとして質と量の両面が酷似していたことから、数年前にブドウ畑の一部をお互いに借りて、SilvioのBaroloとRenatoのMoscato d' Astiを生産するという考えが生まれたのです。今私達は、このジョイントベンチャーのおかげで、ワインの幅を広げ、豊かにする事ができて非常に満足しています。

選り抜かれたネッピオーロのぶどう畑の平均樹齢は36年。南西に面して約1500㎡に及び、平均収穫量は7,500kg/haで、年間約1000本の生産が可能です。醸造と熟成は伝統的な手法で行われ、10日間の浸漬と3年間の熟成が行われ、18~20カ月間は大きなスラヴォニアン大樽で熟成されます。その結果、バローロは非常に優雅で調和があり、過度にタンニンがなく飲みやすく、10~15年の熟成に適しています。香りはバラの花びら、甘草、上質の香辛料を思わせます。エレガントで柔らかいタンニンは決して邪魔にならず、バランスの取れた骨格を構成要素として大きな役割を果たしています。(Silvio Laiolo)



## PIA07 BAROLO D.O.C.G.

Piemonte, Rosso



バローロ D.O.C.G.

ピエモンテ州 赤・フル 750ml

レナート・フェレロの畑で栽培されるブドウを使用 エレガントで滑らかなタンニンを持つバローロ

外観はルビーレッドで縁がややオレンジがかった色でバラや甘草、ドライフラワーのアロマ。口に含むと瑞々しい果実の味わいが広がる。タンニンは豊富だが滑らかで酸味が心地良い。若々しい印象だが、熟成の始まりも感じる。

品種 : ネッピオーロ100%  
生産地区 : ラ・モラ村  
畑 : ブリッコ・ルチアーニ  
海抜300m 南西向き 傾斜25°  
土壌 : マグネシウム、マンガン、  
石灰質を多く含む粘土質土壌  
生産本数 : 1,000本

栽培・収穫 : ギヨ式。平均樹齢36年。収量50hl/ha。  
9月末に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : 除梗・破碎後ステンレスタンクにて28℃で  
10日間かけてマセラシオンとアルコール発酵。  
スラヴォニアン大樽にて24ヵ月熟成。  
瓶内にて12ヵ月熟成。

アルコール度数 : 14%  
ケース入数 : 6本





## 1899年からの伝統と革新を持ち合わせたワイナリー

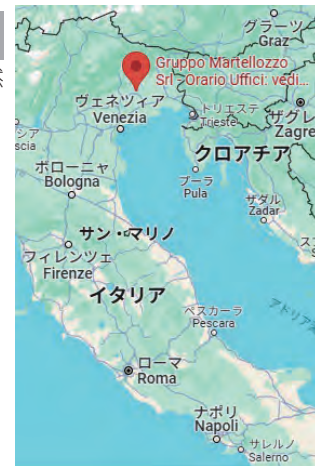
専門知識と高い品質基準に基づいたマルテッロツォ社のワインは、地域の特性を国際市場に届けるという願いから生まれました。創業当初は土着品種のブドウの栽培に力を入れ、現在では国際品種のブドウも加わり、地域の特性をより魅力的に表現しています。さらに同社は1990年代にオーガニックワインのラインを導入し、最新のトレンドの先駆者となりました。伝統を守り未来を見据えたマルテッロツォ社は常に一つの目標に向かって取り組んでいます。その目標は楽しく飲むことができ、様々な料理と合わせられ、世界中のワインと競える最高の品質のワインを作る事です。

## アルプスの麓の最良の土壌で造られるフリウリのワイン

1899年から続くマルテッロツォの伝統を受け継ぎ、ロジリア・デイ・コッリはイタリアの豊かなワイン文化と自然の美しさを融合させた高品質のワインを提供しています。このワインは、フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア、ヴェネト、トレンティーノなどの選ばれた地域のブドウから作られ、その地域の特性と地元の人々の努力を体現しています。「ロジリア・デイ・コッリ」は「丘の回廊」を意味し、収穫の終わりを祝う為に人々が集まる場所として伝統的に使用されてきました。その素朴で豊かでありながら繊細な味わいは、遠い昔の記憶を呼び起こし、飲む人々に自然の恵みと歴史の深さを感じさせます。

「私たちのワインは、日常の中で楽しむためのものです。食事と共に楽しむことで、その真価を発揮します。多様な料理に合うように造られたワインは、食卓を豊かにし、特別なひとときを演出します。」 (Piera Martellozzo)

ロジリア・デイ・コッリは、マルテッロツォ社の精神を体現し、地域の豊かさやワイン造りの伝統を世界に伝える存在です。



### MAL06 *Ribolla Gialla Brut Spumante*

**NEW**

Friuli-Venezia Giulia, Spumante, Bianco

リボッラ・ジャッラ ブリュット スプマンテ

フリウリVG州 発泡・白・辛口 750ml



#### 柑橘系果実の香りにコクのあるリボッラ・ジャッラの泡

明るい緑色を帯びたストロイエロー。非常にきめ細かく持続性のある泡立ち。熟したリンゴのニュアンスとミネラルを伴う力強いブーケ。爽やかなレモンの香りを感じるドライな味わい。

品種：リボッラ・ジャッラ 100%  
土壌：石の多い沖積土

栽培・収穫：9月前半に手摘みにより収穫。

アルコール度数：12%  
残糖度：10g  
ケース入数：6本

醸造・熟成：除梗後、ソフトプレスし、16℃~17℃で管理された定温ステンレスタンクにて発酵。その後ステンレスタンクで2次発酵。その後瓶内で数ヶ月熟成。

### MAL03 *Loggia Dei Colli Ribolla Gialla I.G.T. Venezia-Giulia*

**NEW**

Friuli-Venezia Giulia, Bianco

ロジリア・デイ・コッリ リボッラ・ジャッラ I.G.T. ヴェネツィア・ジュリア

フリウリVG州 白・辛口 750ml



#### 柑橘系果実の香りに爽やかな果実味 ドライな辛口白ワイン

わずかに緑がかかった淡いストロイエロー。アカシアやハーブのような繊細なアロマ、ドライな風味。フレッシュでレモンのような酸味が残る。

品種：リボッラ・ジャッラ 100%  
土壌：石灰質土壌

栽培・収穫：9月末に手摘みにより収穫。

アルコール度数：12%  
ケース入数：6本

醸造・熟成：ブドウは優しく压榨され、温度管理されたステンレスタンクにて発酵。その後、ステンレスタンクにて短期間熟成。瓶内で最低8ヶ月熟成。

### MAL01 *Loggia Dei Colli Traminer Aromatico I.G.T. Trevenezie*

**NEW**

Friuli-Venezia Giulia, Bianco

ロジリア・デイ・コッリ トラミネール・アロマティコ I.G.T. トレヴェネツィエ

フリウリVG州 白・辛口 750ml



#### 口当たり軽やかでバランスの取れた酸と余韻はバラの香りが広がるトラミネール

金色がかかったストロイエロー。ハチミツ、シナモン、エキゾチックフルーツの魅惑的な香り。バランスの取れた酸と余韻はバラの香りが広がる。ハチミツのような甘いニュアンスが残る。

品種：トラミネール・アロマティコ 100%  
土壌：石と砂利が混合した沖積土

栽培・収穫：9月1~10日に手摘みにより収穫。

アルコール度数：12%  
ケース入数：6本

醸造・熟成：ブドウは優しく压榨され、24時間の低温マセラシオンが行われる。モストはその後、ワインに複雑なアロマを与えるため、17℃から18℃の温度で発酵させる。



MAL02 *Loggia Dei Colli Müller Thurgau I.G.T. Trevenezie* **NEW** Friuli-Venezia Giulia, Bianco

ロジリア・ディ・コッリ ミュラー・トゥルガウ I.G.T. トレヴェネツィエ

フリウリVG州 白・辛口 750ml



**新鮮で爽やかな青リンゴの香り レモンピールのような苦味が残る白ワイン**

明るく生き生きとした黄色。ハーブや青りんごのようなアロマティックな香り。ドライでフレッシュな風味。調和的でバランスが取れている。

品種：ミュラー・トゥルガウ 100%  
土壌：泥岩質、石灰質土壌

栽培・収穫：9月末に手摘みにより収穫。

アルコール度数：11.5%  
ケース入数：6本

醸造・熟成：ブドウは優しく压榨され、ステンレスタンクにて発酵。その後澱と共に短期間熟成。

MAL04 *Loggia Dei Colli Raboso I.G.T. Trevenezie* **NEW** Friuli-Venezia Giulia, Vivace Rosso

ロジリア・ディ・コッリ ラボーズ I.G.T. トレヴェネツィエ

フリウリVG州 赤・微発泡・ライト 750ml



**新鮮な酸と果実の軽やかなタンニンを感じるライトタイプの微発泡赤ワイン**

ルビーレッド。フルーティーで豊かなブーケ、スマイルの香りが際立つ。フレッシュで甘みがあり、持続性のある酸味とタンニンを感じる。

品種：ラボーズ 100%  
土壌：沖積土

栽培・収穫：10月上旬に手摘みにより収穫。

アルコール度数：11.5%  
ケース入数：6本

醸造・熟成：除梗後、ステンレスタンクにてマセラシオン・発酵。瓶詰後数ヶ月熟成。

MAL05 *Loggia Dei Colli Refosco Dal Peduncolo Rosso I.G.T. Trevenezie* **NEW** Friuli-Venezia Giulia, Rosso

ロジリア・ディ・コッリ レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ I.G.T. トレヴェネツィエ

フリウリVG州 赤・フル 750ml



**フルーティーで熟した果実の甘みにバランスの取れた酸と余韻に大樽熟成からくる豊かなタンニン**

生き生きとしたルビーレッド。熟したチェリーやベリー系の香りを持つフルーティーなアロマ。しっかりとした骨格と酸味があり、豊かなタンニンによってより強調されている。

品種：レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ 100%  
土壌：沖積土

栽培・収穫：10月上旬に手摘みにより収穫。

アルコール度数：12%  
ケース入数：6本

醸造・熟成：除梗後、26-28℃で管理されたステンレスタンクにて15~20日間かけてマセラシオン・発酵。その後、大樽で数ヶ月熟成。瓶詰後数ヶ月熟成。





Veneto & Friuli-Venezia Giulia

Anna Spinato( アンナ・スピナート )

Via Risorgimento, 20, 31047 Ponte di Piave,  
TEL + 39 0422 858001  
http://www.spinato.it

## 母子の愛情から生まれるピアーヴェ&フリウリのワイン

ヴェネチアの町から北東に30km、ドロミテ山塊から流れるピアーヴェ川沿いにあるトレヴィーゾ県ポンテ・ディ・ピアーヴェ。この地では12世紀ころからブドウ栽培が行われていました。しかし第一次・二次世界大戦が起こると、イタリアでも最も戦火が激しかったこの地の畑は荒れ果て、戦後10年の歳月をかけピエトロ・スピナートが畑を再興。1952年にワイナリーを創業し、娘のアンナにワイン造りを託しました。

父の意志を受け継いだアンナは最新の醸造設備やセラーを導入し、より現代的なワイン造りを始めました。アンナの造ったエレガントで優しい味わいのワインは一躍人気となり海外への輸出も積極的に行うようになったのです。

現在は息子ロベルトとともに、ピアーヴェエリアだけでなく、アルプス・カルニケ山の麓フリウリ・グラヴェでもブドウを栽培しています。いずれのエリアもアルプス・ドロミテ山塊から流れてきたミネラル豊富な土壌が特徴。アンナはこのテロワールを生かし、綺麗でミネラルあふれるワインを送り出しています。また土地の未来を考えて畑は、オーガニックやビオロジックへの転換を積極的に推し進め、いくつもの認証を獲得。アンナのワインは今ではさまざまなワインコンクールで数々の賞を受賞するようになりました。



## ANN06 MANZONI Bianco I.G.T. Marca Trevigiana

NEW

Veneto, Bianco

マンツォーニ・ピアンコ I.G.T. マルカ・トレヴィジャーナ

ヴェネト州 白・辛口 750ml

### 世界で最も成功した交配種の1つフルーティーで力強いアロマが魅力

黄金色を帯びたストローイエロー。ソフトな口当たり。桃とメロンのフルーティーな力強いアロマ。温かみがあり、バランスが良く、持続性がある。最後に少しスパイシーなミネラルが感じられる。

品種 : インクローチョ・マンツォーニ  
6.0.13 100%  
生産地区 : トレヴィーゾ  
土壌 : 石灰質

栽培・収穫 : ギヨ式。環境に配慮した総合的病害虫管理を  
実践。収穫は9月中旬に手摘みで行う。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 6本  
その他 : スクリューキャップ

醸造・熟成 : 温度管理されたステンレスタンクにて発酵。  
一部をバリックと大樽で熟成し、残りを  
ステンレスタンクにて澱と共に熟成。  
約6ヵ月後アッサンブラージュし瓶詰。  
その後数ヵ月熟成。



## ANN02 Sauvignon D.O.C. FRIULI GRAVE

Friuli-Venezia Giulia, Bianco

ソーヴィニヨン D.O.C. フリウリ・グラヴェ

フリウリVG州 白・辛口 750ml

### ドロミテの豊かなミネラルを感じるソーヴィニヨン・ブラン

輝きのあるストローイエロー。ソーヴィニヨン・ブランらしい若草やハーブの香りに、バナナなどの香り。温かみのある味わいで、トロピカルフルーツや桃のニュアンス。ミネラルを強く感じセージのような余韻が残る。

品種 : ソーヴィニヨン・ブラン100%  
生産地区 : フリウリ・グラヴェ  
畑 : 南向き  
土壌 : 石灰質

栽培・収穫 : ギヨ式。環境に配慮した総合的病害虫管理を  
実践。収穫は9月後半に手摘みで行う。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本  
その他 : スクリューキャップ

醸造・熟成 : 酸素との接触を最小限に抑え、ブドウを低温  
でスキン・コンタクト。ソフトプレスした  
果汁を定温ステンレスタンクにて発酵。



## ANN07 RABOSO I.G.T. Marca Trevigiana

NEW

Veneto, Rosso

ラボーゾ I.G.T. マルカ・トレヴィジャーナ

ヴェネト州 赤・フル 750ml

### 上質で豊かな酸味が特徴 ラボーゾの魅力を感じ赤ワイン

ガーネットを帯びたルビーレッド。ハーブのような香りにラズベリー、ブラックベリー、タバコのニュアンス。ドライでクリーンな味わい。適度なタンニンがある。

品種 : ラボーゾ100%  
生産地区 : トレヴィーゾ  
土壌 : 石灰質

栽培・収穫 : ギヨ式。環境に配慮した総合的病害虫管理を  
実践。収穫は10月中旬に手摘みで行う。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 6本  
その他 : スクリューキャップ

醸造・熟成 : 低温にて4日間のマセラシオン。  
ステンレスタンクにて28℃の温度で12日間  
かけてアルコール発酵。ステンレスタンクにて  
10ヵ月熟成。





ANN08

**Cabernet Franc I.G.T. Veneto****NEW**

Veneto, Rosso

カベルネ・フラン I.G.T. ヴェネト

ヴェネト州 赤・ミディアム 750ml

**エレガントでスパイシーな香りがするピアーヴェのカベルネ・フラン**

明るいいルビーレッド。ラズベリーの香りを強く感じる。エレガントで華やかな味わいに、干し草となめし草の香りが残る。ナツメグのニュアンスも感じられる。

品種 : カベルネ・フラン100%  
生産地区 : ピアーヴェ  
土壌 : 石灰質土壌

栽培・収穫 : グイヨ式。環境に配慮した総合的病害虫管理を  
実践。収穫は10月中旬に手摘みで行う。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 6本  
その他 : スクリューキャップ

醸造・熟成 : 低温にて4日間のマセラシオン。  
ステンレスタンクにて28°Cの温度で12日間  
かけてアルコール発酵。ステンレスタンクで  
数ヶ月熟成。

ANN04

**Cabernet Sauvignon D.O.C. MONTELO COLLI ASOLANI**

Veneto, Rosso

カベルネ・ソーヴィニヨン D.O.C. モンテッロ・コッリ・アソラーニ

ヴェネト州 赤・ミディアム 750ml

**ピアーヴェ川沿いの石灰質土壌で造られる柔らかなカベルネ**

紫がかったルビーレッド。赤い果実とシナモンやバニラなどの甘いスパイスの香り。柔らかでバランスの取れた味わい。タンニンは滑らかでエレガント。余韻にはタバコやスミレのニュアンス。

品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン100%  
生産地区 : モンテッロ・コッリ・アソラーニ  
畑 : 南向き  
土壌 : 柔らかく空気を多く含む石灰質  
土壌

栽培・収穫 : グイヨ式。環境に配慮した総合的病害虫管理を  
実践。収穫は10月中旬に手摘みで行う。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本  
その他 : スクリューキャップ

醸造・熟成 : 低温にて4日間のマセラシオン。  
ステンレスタンクにて20°Cの温度で12日間  
かけてアルコール発酵。ステンレスタンクで熟成  
させ、その後バリックで12ヶ月熟成。

ANN00

**Vino Novello**

Veneto, Rosso

ヴィーノ・ノヴェット

ヴェネト州 赤・ライト 750ml

**単一ヴィンテージで造られるイタリア本来のヴィーノ・ノヴェット**

日本向けにカベルネとメルローを使ったノヴェット（新酒）。生き生きとした鮮やかなルビーレッド。ラズベリーを想わせる綺麗でフルーティーな香り。フレッシュでバランスの良い果実味。毎年11月初旬に航空便にて入荷。

品種 : メルロー、  
カベルネ・ソーヴィニヨン  
生産地区 : ピアーヴェ  
畑 : 南向き  
土壌 : 柔らかく空気を多く含む石灰質  
土壌

栽培・収穫 : グイヨ式。環境に配慮した総合的病害虫管理を  
実践。収穫は9月下旬に手摘みで行う。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本

醸造・熟成 : ステンレスタンク。  
マセラシオン・カルボニック法を用い、ブドウ  
を破砕せずに細胞内の酵素による発酵を行う。  
発酵完了後数日経過した段階で瓶詰。





### ブレガンツェの美しい丘で営む協同組合「ベアト・バルトロメオ」

ブレガンツェは、ヴィチエンツァ北東部に位置するアジアーゴ高原の麓にある人口約9000人のコムーネです。ヴェネチア出身の建築家アントニオ・ディエドによって19世紀に建てられた、高さ90mの鐘楼を中心にした美しい街並みが印象的です。町周辺のなだらかな丘陵地帯では1000年以上前からワイン造りが行われてきました。

この美しい町に協同組合が結成されたのは1950年2月14日のバレンタインデー。ブレガンツェワインの啓蒙を目的とし121人のメンバーから始まった組合は、13世紀にこの地の発展に大きく寄与したカトリック司祭「バルトロメオ」に敬意を表して「ベアト・バルトロメオ・ブレガンツェ」と名付けられました。

組合の積極的な活動によって1968年にブレガンツェはDOCに認定。1970年には地下15mに大きなセラーを設置し、同時に新しいボトリング施設や醸造設備を導入しました。

現在、組合の構成メンバーは700人を超え、生産量はブレガンツェDOCの総生産量の70%を占めるようになりました。ただ単に生産量を増やすのではなく、一株当たりの収量を抑えて高品質化を図っています。また、組合員たちは3年ごとに厳正な審査を受け、優良な畑と認められないと組合から脱退させられます。さらに組合では、組合員たちへ直接農業指導を行うだけでなく、醸造家の育成やブドウ品種の分析なども行い、ブレガンツェDOCワインの発展に努めています。

温暖な海洋性気候のブレガンツェですが、土壌は場所によって大きく異なり、主に火山性土壌と堆積土壌(石灰質)の区画に分かれます。そのため土壌やマイクロ気候に応じ、それぞれに合った品種を栽培してきました。DOCブレガンツェの主要品種であるフリウラーノを中心に伝統品種のヴェスパイオーロを栽培。近年ではメルローやカベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワールといった国際品種の栽培も積極的に行っています。

醸造に関しては、オルトレポ・パヴェーゼで長くワイン造りに携わってきたトレヴィーゾ出身の醸造家エルヴィオ・ファラットを中心に行われます。地元で愛される親しみやすいワインから、長期熟成を目指した重厚なワインまで、ブレガンツェの個性を表したワインが造られています。



### 伝統の甘口ワイン「トルコラート」を生み出すブレガンツェの土着品種「ヴェスパイオーロ」



ヴェスパイオーロ(ヴェスパイオーラ)はブレガンツェ原産のブドウ品種で、DOCブレガンツェではフリウラーノ種とともにもっとも重要な品種のひとつとされています。ブレガンツェ以外でも栽培されていていくつかのシノニム(別名)を持ちます。例えばシチリアでは「ヴェスパローラ(Vesparola)」とも呼ばれています。

ヴェスパイオーロの語源はラテン語の「Vespa=スズメバチ」から来ており、これはこの品種が放つ高い糖度と甘い香りにスズメバチが誘われてやってくることから名付けられたと言われています。

実際にヴェスパイオーロは、完熟すると非常に糖度が高くなりますが、比較的高い酸度も維持する変わった品種です。その特性からこの地方では古くからパッシート(陰干し製法)を用いた甘口ワイン「トルコラート」の原料とされてきました。現在では土着品種や固有品種への原点回帰の流れもあり、アロマティックな辛口のスティールワインやスプマンテに仕上げる生産者が増えています。

ピエモンテやロンバルディアで栽培されている「ヴェスポリーナ(Vespolina)」と混同されることがありますが、こちらは黒ブドウでヴェスパイオーロとの関連性はまったくありません。



BAR05 *DIAMANTE Prosecco D.O.C. Spumante Brut*

Veneto, Spumante Bianco



ディアマンテ プロセッコ D.O.C. スプマンテ ブリュット

ヴェネト州 発泡・辛口 750ml

**ブリュットタイプで辛口な味わいの奥に感じる心地よい果実味が魅力のプロセッコ**

輝きのあるレモンイエロー。繊細なハーブやスパイスのニュアンス。白いバラの花や洋ナシの香り。フレッシュな口当たりで、生き生きとした酸味が口中を駆け抜け、フィニッシュには僅かに苦味が感じられる。

品種 : グレラ100%  
生産地区 : プレガンツェ  
土壌 : 火山性土壌

栽培・収穫 : 9月に手摘みにより収穫。

醸造・熟成 : 除梗・破碎後にソフトプレス。果汁を低温で発酵。その後、ステンレスタンクにて45日間2次発酵。

アルコール度数 : 11.5%  
残糖度 : 8g  
ケース入数 : 6本

BAR06 *DIAMANTE Vespaiolo Spumante Breganze D.O.C. Extra Brut*

Veneto, Spumante Bianco



ディアマンテ ヴェスパイオーロ スプマンテ プレガンツェ D.O.C. エクストラ ブリュット

ヴェネト州 発泡・辛口 750ml

**超辛口がもたらす爽快な泡立ちと柑橘系果実を表す土着品種ヴェスパイオーロ**

緑がかった淡いストロベリーイエロー。柑橘類を思わせる力強いフルーティーな香り。さわやかで心地よいバランス。後味に特徴的な苦味が長く続く。

品種 : ヴェスパイオーロ100%  
生産地区 : サン・ジョルジョ・ディ・ペルレナ  
土壌 : 火山性土壌

栽培・収穫 : ギヨ式・コルドン式。4,000株/ha。9月に手摘みにより収穫。

醸造・熟成 : 除梗・破碎後にソフトプレス。最上級の果汁のみを使用。定温ステンレスタンクにて発酵。その後、ステンレスタンクにて50日間2次発酵。

アルコール度数 : 11.5%  
残糖度 : 3.4g  
ケース入数 : 6本

BAR01 *Vespaiolo D.O.C. Breganze "LE COLLINE DI SAN GIORGIO"*

Veneto, Bianco



ヴェスパイオーロ D.O.C. プレガンツェレ・コッリーネ・ディ・サンジョルジョ

ヴェネト州 白・辛口 750ml

**珍しい土着品種ヴェスパイオーロから造られる辛口白ワイン**

緑がかったストロベリーイエロー。強いフローラルノート、青リンゴのアロマ。ミネラルを強く感じる。十分な酸味があり、ドライで清涼感のある味わい。特徴的なアーモンドの余韻が長く続く。

品種 : ヴェスパイオーロ100%  
生産地区 : サン・ジョルジョ・ディ・ペルレナ  
土壌 : 火山性土壌

栽培・収穫 : ギヨ式・コルドン式。4,000株/ha。9月に手摘みにより収穫。

醸造・熟成 : 除梗・破碎後にソフトプレス。最上級の果汁のみを使用。短めのスキンコンタクト後、定温ステンレスタンクにてアルコール発酵。ステンレスタンクにて澱とともに2カ月間熟成。

アルコール度数 : 12%  
ケース入数 : 12本

BAR02 *Merlot Breganze D.O.C. "LE COLLINE DI SAN GIORGIO"*

Veneto, Rosso



メルロー・プレガンツェ D.O.C. レ・コッリーネ・ディ・サンジョルジョ

ヴェネト州 赤・ミディアム 750ml

**火山質土壌で造られる芳醇でしなやかな赤ワイン**

深いルビーレッド。ラズベリーやスミレ、干し草の香り。しっかりとしたストラクチャーを持ち、ドライな味わい。タンニンが滑らか。

品種 : メルロー100%  
生産地区 : サン・ジョルジョ・ディ・ペルレナ  
土壌 : 火山性土壌

栽培・収穫 : ギヨ式・コルドン式。4,000株/ha。9月に手摘みにより収穫。

醸造・熟成 : 定温ステンレスタンクにてマセラシオン、アルコール発酵。発酵中ルモンタージュを行う(5回/1日)。ステンレスタンクにて9カ月熟成。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本



Selezione Diamante  
**BEATO CHI LO BEVE**

cantinabreganze.it  
Via Roma, 300 | Breganze (VI) | 0445 875112



## 文豪ヘミングウェイゆかりのワイナリー「デ・ステファニ」

1624年に記された公式文書によると、デ・ステファニ家はヴェネトのレフロントロにあった小さな村にその起源を持ちます。19世紀後半、ヴァレリアーノ・デ・ステファニによってトレヴィーゾの丘陵地帯でワイナリーを創業。1960年代に、三代目当主ティツィアーノはワイナリーをアドリア海にほど近いピアヴェ川沿いに移転しました。現在はフォッサルタ・ディ・ピアヴェ、モナステイエール、レフロントロの3カ所で約40haの畑を所有しています。

1918年、赤十字の一員として第一次世界大戦フォッサルタ戦線に赴いた若きヘミングウェイは、戦闘により重傷を負いました。治療のために運び込まれたのがデ・ステファニのワイナリーでした。この時の様子は短編集「我らの時代に」に見ることが出来ます。その後ミラノの病院へと搬送されたヘミングウェイは、担当看護婦のアグネスと運命的な出会いを果たします。この恋はヘミングウェイの果たさない恋となりますがこの経験が後年の名作「武器よさらば」の完成につながっていくこととなります。

## ドロミテ由来の豊かな粘土質土壌がエレガントなスタイルのワインをもたらす

ピアヴェ川近くのフォッサルタは、ドロミテ山塊と暖かい風をもたらすアドリア海にはさまれ、寒暖の差をもたらします。また、この地の土壌は、ドロミテ由来の豊かなミネラルを多く含む堆積土で造られる石灰を多く含む粘土質土壌によって構成されています。これは「カラント(Caranto)」と呼ばれるヴェネチア平野特有の土壌で、この土地にデ・ステファニは三つの異なる区画を所有しています。

### Colvendrame Estate

ワイン造りを始めた1800年代から所有。標高300mの丘に位置。石灰質を多く含む豊かな粘土質土壌で、昼夜の寒暖差が大きく、リッチなワインを造るのに最適なブドウが栽培されます。



### Le Ronche Estate

ヴェネツィア北東部にある区画は、アドリア海からわずか10kmに位置します。海風とピアヴェ川から吹く風に晒され、豊かな粘土質の土壌も相まって非常に複雑なワインになります。



### Pra' Longo Estate

「Le Ronche」から2kmほど離れた場所に位置し、昼夜の寒暖差が大きい粘土質土壌は「Le Ronche」同様に伝統的なワイン造りにかせない力強いブドウを生み出します。



醸造にあたっては防腐剤や亜硫酸を使わずに天然酵母で発酵。熟成の樽は仏アリエ県トロンセ産のバリック (225L) を使います。瓶詰時の亜硫酸添加も最小限に抑えます。添加するSO<sub>2</sub>は40mg/L以下で、残留するSO<sub>2</sub>の数値はほぼすべてのワインでEUのオーガニック認定基準を下回ります。また、動物性原料を一切使用しないヴィーガンでもあります。土着品種と国際品種を、それぞれの特性に最も適した区画・畑で、最も適した方法で栽培。伝統的手法と最新の技術を駆使し、プロセッコからスティールワイン、甘口のデザートワインまですべて、一切の妥協をせずに作り上げる彼のスタイルは、まったく雑味のないエレガントなワインに顕著に表れています。天候不順などでブドウの生育がおもわしくない年には、収量を極限まで落としてワインのクオリティを保ちます。場合によってはいくつかのワインを造らないこともあります。また、ワイン造りによる環境への影響を配慮し、現在ワイナリーで使用する電気はすべてソーラーパネルによる自家発電でまかなっています。



「ワイン造りを始めた曾祖父ヴァレリアーノは、土壌を見る力が優れていて、新しい畑を開墾していった。ワインをよりアーティストックなスタイルへと変化させた祖母アンジェリーナは、デ・ステファニ家にとって大切な家訓を残した。それは『絶対に妥協しない』ということ。出来の悪いワインを造るくらいならすべてのブドウを諦めなさいと言われ、私は今もそれを実践している」(Alessandro De Stefani)

## 期間限定・数量限定商品

DES07 **TOMBOLA DI PIN Talento Millesimato Riserva Metodo Classico** Veneto, Spumante Bianco

トンボラ・ディ・ピン タレント ミレジマート・リゼルヴァ ブリュットメトード・クラッシコ ヴェネト州 発泡・白・辛口 750ml

### 生産者蔵出120ヵ月(10年)の長期瓶内二次熟成

ストロイーエローに輝き、繊細で長く続くペラーージュ。豊かな果実のアロマに焼きたてのパンのような芳ばしい香り。しっかりとしたストラクチャーを持ち、アフターにはヘーゼルナッツの風味が香る。



品種 : シャルドネ 50%  
ピノ・ネロ 50%

生産地区: レフロントロ  
畑 : コルヴェンドラメ  
海拔 : 250-350m 南向き  
土壌 : 粘土質  
平均樹齢 : 30年

栽培・収穫 : グイヨ式。9月初旬に手摘みにより収穫

醸造・熟成 : ソフトプレス後、清澄。低温にて1次発酵。  
バリックにて8ヶ月熟成したキュヴェを瓶詰、  
酵母と糖分を足して12℃で瓶内2次発酵。  
デコルジュマンまで120ヵ月(10年)の超長期熟成。

アルコール度数 : 12%  
残糖度 : 6g  
ケース入数 : 6本



## PROSECCO ITALIANO イタリアン・プロセッコ



プロセッコとはイタリアのヴェネト州で造られるグレラというブドウを使用したスパークリングワインのことを言います。プロセッコの味わいとしてはほんのりとした甘味や白桃のようなフルーティーな香りが特徴的で、気を張らず、デイリーに飲める日常に溶け込むようなワインです。プロセッコにはDOC格付けのものと同格付けDOCGがあります。最高格付けのプロセッコは、元々DOC格付けでしたが、一番早いもので2009年にDOCGに昇格し、2010年には、プロセッコDOCGに関連する規制や基準がさらに整備された年になりました。それまではブドウ品種名もプロセッコと呼ばれていましたがプロセッコからグレラに変わっています。プロセッコはブラジルやニューワールドでも造られているので、品種名としてのプロセッコ、イタリアのスパークリングワインのプロセッコと区別しづらくなっていました。そこで、数百年前からプロセッコ市ではプロセッコをグレラと呼んでいたため、DOCGに昇格した際に品種名の呼び名も変更したようです。またロゼという“新国”によって世界に話題を発している“プロセッコロゼ”は2020年にDOCに昇格し、2021年1月より正式に「Prosecco DOC Rose (プロセッコDOCロゼ)として生産・販売が可能になりました。

## プロセッコの販売数 シャンパーニュを上回り世界1位へ (2013年)

プロセッコDOCコンソーシアムは、2015年のプロセッコの生産量を3億6000万本と見込んでいます。イタリアワイン協会においては、2015年のイタリアのスパークリングワインの生産量は5億1900万本で、10%増加する見通しと発表されています。2014年の悪天候で、在庫不足に陥りましたが2015年はイタリア国内市場で、量で8%、金額で7%増加しました。

## 全世界のプロセッコで世界一位を受賞 2020年ワイン・エンスージアスト



### Rive di Refrontolo Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature

Millesimato D.O.C.G.

リーヴェ・ディ・レフロントロ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スーペリオールD.O.C.G.

2015年に発売されて2018年にDOCGに昇格。その後2020年の年末にワイン・エンスージアストにてプロセッコとして**世界1位を受賞**。またデ・ステファニ社は全世界のワイナリーランキング上位100社の中の43位に輝きました。

Veneto, Spumante Bianco

## DES17 Rive di Refrontolo Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Millesimato D.O.C.G.

リーヴェ・ディ・レフロントロ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スーペリオールD.O.C.G.

ヴェネト州 発泡・白・辛口 750ml

### 全世界のプロセッコで“世界一位を受賞”2020年ワインエンスージアスト

長く持続する細かい泡立ち。緑がかった輝くストロベリーエロー。アタックにはスズランを想わせる白い花のトーン、新鮮な青リンゴのアロマが際立つ。非常にドライな味わいで、酸は豊富だが柔らかい。バランスに優れている。



品種 : グレラ100%  
生産地区 : リーヴェ・ディ・レフロントロ  
畑 : 海拔200-350m、南向き  
土壌 : 粘土質  
平均樹齢 : 35年

栽培・収穫 : ギヨ式。9月中旬手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : 果汁を15℃まで温度を上げアウトクラウヴェで連続して発酵を行う。発酵終了後はすぐに瓶詰・出荷。

アルコール度数 : 11.5%  
ガス圧 : 5.5バール  
残糖度 : 0g  
カテゴリ : エクストラ・ブリュット  
ケース入数 : 6本  
その他 : ワインエンスージアスト93点  
世界1位を受賞

## DES11 Prosecco 0.15 Millesimato D.O.C. Veneto, Spumante Bianco

プロセッコ ゼロドットフィフティーン ミレジマート D.O.C.

ヴェネト州 発泡・白・中辛 750ml

### 独自製法により出来立ての香りを閉じ込めることに成功 常にフレッシュな最先端のプロセッコ

長く持続する細かい泡立ち。緑がかった輝くストロベリーエロー。強烈なリンゴの香りにバナナの香り。フィニッシュにフローラルノートを感じる。しっかりとしたボディで滑らかで優しい甘みのある味わい。



品種 : グレラ100%  
生産地区 : コルヴェンドラム  
畑 : 海拔200-350m、南向き  
土壌 : 粘土質  
平均樹齢 : 35年  
残糖度 : 12g

栽培・収穫 : ギヨ式。9月中旬手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : ソフトプレスにて得た果汁を、0℃で一定期間貯蔵。出荷時期から逆算し、必要に応じた分の果汁を15℃まで温度を上げアウトクラウヴェで連続して発酵を行う。発酵終了後はすぐに瓶詰・出荷。

アルコール度数 : 11.5%  
ガス圧 : 5.5バール  
カテゴリ : エクストラ・ドライ  
ケース入数 : 6本

プロセッコロゼ 0.15 ブリュット ミレジマート D.O.C.

ヴェネト州 発泡・ロゼ・辛口 750ml

**DRINK PINK ~新しいプロセッコ D.O.C.に夢中~**

長く持続する細かい泡立ち。繊細なサーモンピンクに洋ナシのほのかなフルーティーのアロマ。イチゴ、ラズベリー、スミレのニュアンス

品種 : グレラ 85%  
ピノ・ネロ 15%  
生産地区: コルヴェンドラメ  
畑 : 海拔200-350m、南向き  
土壌 : 粘土質  
平均樹齢: 35年

栽培・収穫: グイヨ式。ピノ・ネロは8月末、  
グレラは9月中旬手摘みにより収穫。  
醸造・熟成: ソフトプレスにて得た果汁を、0℃で一定期間  
貯蔵。出荷時期から逆算し、必要に応じた分の  
果汁を15℃まで温度を上げアウトクラウヴェで  
連続して発酵を行う。発酵終了後はすぐに瓶詰・出荷。

アルコール度数: 11.5%  
ガス圧 : 5.5バール  
残糖度 : 10g  
カテゴリ : ブリュット  
ケース入数 : 6本

**デ・ステファニ社から待望のノンアルコールスパークリングワインが遂に登場**

ナチュラル・ゼロ ホワイトスパークリングはアルコールを取り除いたスパークリングワインです。グレラのぶどうから作られており、どんな場面でも楽しむことができます。細かく持続する泡感、フルーティなブーケ、リンゴの心地よい香り、バランスの取れたボディ、味わいが特徴です。

**イタリアではノンアルコールのワインは非常に少なく、ワインにアルコールを生成させない製法が基本。**また逆浸透法を用いてノンアルコールを造られることはありましたが、ワインにした後に、**アルコールを取り除く減圧蒸留法を用いたノンアルコールスパークリングワインは未だイタリアでは造られていなかったとの報告を受けています。**

**減圧蒸留法とは？**

ワインを蒸留させてアルコール成分を除去する方法。気圧を下げた状態で蒸留することで、温度が低いままアルコールだけを蒸留する事が出来るので、ワインを煮て成分を破壊することなく、アルコールだけを取り除きます。これによりワイン本来の風味をできるだけ保つことが出来ます。

妊娠中、運転、ダイエット、スポーツ、飲酒を控えている人、また健康上の理由で飲めない人や宗教上の理由で飲まない人、法定の飲酒年齢に達していない人、またはワインが好きだけど何かの理由でアルコールが飲めない様々な方に是非おすすめしたい1本です。

ナチュラル・ゼロ ホワイト スパークリング

ヴェネト州 発泡(ノンアル)・白・やや辛口 750ml

**ワイン本来の風味をそのままに アルコール成分を除去して造られたノンアルコールスパークリングワイン**

繊細で持続性のある泡立ち。緑がかった淡いストロベリーエロー。フルーティーなブーケにエキゾチックなノート、軽いボディ、調和の取れた味わい。

品種 : グレラ 100%  
生産地区: トレヴィーゾ  
土壌 : 粘土質

栽培・収穫: 9月上旬に手摘みにより収穫。

アルコール度数: 0.00%  
ケース入数 : 12本

醸造・熟成: グレラのぶどうを圧搾し、モストを0℃に冷却してから  
15℃単一の発酵。その後、真空下で約30℃まで優しく  
加熱し、アルコールを取り除きつつ元々の自然なアロマ  
を損なわない様に丁寧に仕上げる。(減圧蒸留法)



ピノ・グリージョ ヴェネツィア D.O.C.

ヴェネト州 白・辛口 750ml

**綺麗な香りが広がる北イタリアらしい上質で洗練されたピノ・グリージョ**

ストロベリーエロー。果実味漂うエレガントで繊細なブーケに、しっかりとしたボディがある。余韻にはナッツやアーモンドのニュアンスがある。

品種 : ピノ・グリージョ 100%  
生産本数: 8,400本  
生産地区: レ・ロンケ  
土壌 : 粘土質  
平均樹齢: 15年

栽培・収穫: グイヨ式。9月上旬に手摘みにより収穫。

アルコール度数: 12.5%  
ケース入数 : 6本

醸造・熟成: ソフトプレスにて得た果汁をステンレスタンク  
にて低温管理して発酵。澱とともに数ヶ月熟成。  
定期的にパトナージュを行う。





DES01

## VITALYS Chardonnay Veneto I.G.T.

Veneto, Bianco

ヴィタリス シャルドネ ヴェネト I.G.T.

ヴェネト州 白・辛口 750ml



「ヴィタリス=生命に満ち溢れた活力」の意 飲む人を元気づける**最高級畑**で造られるシャルドネ

輝くストロベリーエロー。フルーティーなブーケにアーモンドやリンゴのアロマ。若草やハーブの香りも混ざる。綺麗な酸とミネラルがあり、エレガントな余韻が長く続く。15~20年の長期熟成も可能。

品種	: シャルドネ 100%	栽培・収穫	: グイヨ式。9月初めに手摘みにより収穫	アルコール度数	: 13%
生産本数	: 15,000本			ケース入数	: 6本
生産地区	: フォッサルタ・ディ・ ピアヴェ、 トレヴィーゾ、 モナステイエール	醸造・熟成	: ソフトプレスにて得た果汁をステンレスタンクにて低温管理して発酵。澱とともに数カ月熟成。定期的にパトナージュを行う	その他	: ガンベロ・ロッシン 2ピッキエリ (VT'12)
畑	: 南東向き				
土壌	: 粘土質				
平均樹齢	: 15年				

DES02

## VENIS Sauvignon Venezia D.O.C.

Veneto, Bianco

ヴェニスソーヴィニヨン ヴェネツィア D.O.C.

ヴェネト州 白・辛口 750ml



非常に豊かに香る**バランスの取れた華やかなソーヴィニヨン・ブラン**

ストロベリーエロー。しっかりとしたアロマティックなブーケに、柑橘系果実やエルダーツリーの香り。白コショウなどのスパイスの香りも。厚みのある味わいに豊かなミネラルを感じることが出来る。

品種	: ソーヴィニヨン・ブラン100%	栽培・収穫	: グイヨ式。9月上旬に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13%
生産本数	: 9,000本			ケース入数	: 6本
生産地区	: レ・ロンケ	醸造・熟成	: ソフトプレスにて得た果汁をステンレスタンクにて低温管理して発酵。澱とともに数カ月熟成。定期的にパトナージュを行う。	その他	: ルカ・マローニ 92点 (VT'12)
畑	: 南向き				
土壌	: 粘土質				
平均樹齢	: 15年				

DES03

## OLMÈRA Tai Sauvignon Veneto I.G.T.

Veneto, Bianco

オルメラ タイ・ソーヴィニヨン・ヴェネト I.G.T.

ヴェネト州 白・辛口 750ml



長期熟成を可能にする**貴腐菌の付着したブドウ**を陰干ししてできた**辛口フリウラーノ**

縁は黄金色で強いストロベリーエローの色合い。非常に熟した果実の香りにハーブ、スパイスのトーン。しっかりとした骨格を持ち、ボリューム感がある。口当たりは滑らかで、非常に長い、エキゾチックな果実の余韻。

品種	: トカイ・フリウラーノ 60% ソーヴィニヨン・ブラン 40%	栽培・収穫	: グイヨ式。9月下旬に収穫。 トカイ・フリウラーノは貴腐菌が20%ほど付いた状態のものを収穫。	アルコール度数	: 15%
生産本数	: 2,850本			ケース入数	: 6本
生産地区	: レ・ロンケ	醸造・熟成	: トカイ・フリウラーノは1ヵ月陰干し。バリックにてアルコール発酵。ソーヴィニヨン・ブランは陰干しをせず、ステンレスタンクで低温にて発酵。それぞれ12ヵ月熟成。週に2回パトナージュを行う。アッサンプラージュをし、さらに6ヵ月熟成。	その他	: ヴェロネッリ スーパー3ステッレ AISヴィーチェ 4ヴィーチェ ガンベロロッシン2014 2ピッキエリ (いずれもVT'13)
畑	: オルメラ				
土壌	: 粘土質				
平均樹齢	: 30年				

DES23

## ONDE ROSA

Veneto, Rosato

オンデ・ローザ

ヴェネト州 ロゼ・辛口 750ml



上質で豊かな酸味 **ラボーゾ**の持ち味を十分に活かした**ロゼ**

エレガントなサーモンピンク。ブルーベリー、カシス、野イチゴ、ザク口の心地よい香り。フレッシュで繊細な香ばしさがあり、アフターテイストが長く持続する。

品種	: ラボーゾ100%	栽培・収穫	: グイヨ式。10月初旬に収穫。	アルコール度数	: 10%
生産地区	: アドリア海とアルプス 山脈の間にある畑			ケース入数	: 6本
土壌	: 粘土質	醸造・熟成	: 除梗・破碎後、ソフトプレスにて得た果汁をステンレスタンクに低温管理して発酵。		

DES21

## VENEZIA D.O.C.

Veneto, Rosso

ヴェネツィア D.O.C.

ヴェネト州 赤・フル 750ml



国際品種を**絶妙なバランスでセパージュ**した**魅惑の赤ワイン**

濃いルビーレッド。熟した赤い果実、花束のアロマに、エレガントなタンニンが最高のバランスを保ち、美しい骨格を形成している。ボトル内での熟成は最長15年まで持続する。

品種	: メルロー 58% カベルネ・ソーヴィニヨン 42%	栽培・収穫	: グイヨ式。9~10月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13.5%
生産本数	: 7,300本			ケース入数	: 12本
生産地区	: コルヴェンドラメ フォッサルタ・ディ・ピアヴェ	醸造・熟成	: 除梗・破碎後、定温ステンレスタンクにて発酵。大樽とバリックで約12ヵ月熟成。		
土壌	: 粘土				
平均樹齢	: 15年				

DES04

**SOLÈR Rosso Veneto I.G.T.**

Veneto, Rosso

ソレール ロッソ ヴェネト I.G.T.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**土着品種と国際品種を5種混醸 生産者の新しいチャレンジ**

陰干した土着品種2種と、国際品種3種を使用。プルーンなどの熟した果実の香りにスミレのニュアンス、エーテル香にスパイス香が混ざる。非常にしっかりとしたテクスチャーに、滑らかなタンニンと複雑なブーケ。

品種 : メルロー 20% カルメネール 20%  
カベルネ・ソーヴィニヨン 20%  
マルツェミーノ 20%  
レフォスコ 20%

生産本数: 60,000本  
生産地区: コルヴェンドラメ、レ・ロンケ  
土壌 : 粘土  
平均樹齢: 15年

栽培・収穫: グイヨ式。9~10月に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成: マルツェミーノとレフォスコは3か月陰干し。  
品種ごとにセメントタンクにて発酵を行う。  
アッサンプラージュ後にバリックにて24か月熟成。  
瓶詰後最低12か月熟成。

アルコール度数: 14%  
ケース入数 : 6本  
その他 : ガンベロ・ロッソ  
2ピッキエリ  
(VT11)

DES26

**PINOT NERO Veneto I.G.T.****NEW**

Veneto, Rosso

ピノ・ネロ ヴェネト I.G.T.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**現当主アレサンドロの夢のワイン ~繊細な旋律が奏でる芳醇なピノ・ネロ~**

ルビーレッド。水あめのように濃厚なチェリーやイチゴのアロマ。味の背後にある白コショウのようなスパイシーさが特徴的。上品な酸味とタンニン、そして余韻の優美な樽感が美味しさを際立たせる。最大30年の長期熟成が可能。

品種 : ピノ・ネロ 100%  
生産地区: レ・ロンケ  
土壌 : 粘土  
平均樹齢: 15年

栽培・収穫: グイヨ式。8月末に非常に熟れたブドウを手摘みにより収穫。

醸造・熟成: 除梗、破砕後、定温管理されたセメントタンクにて発酵。その後オークのバリックにて12か月熟成。

アルコール度数: 13%  
ケース入数 : 6本

DES05

**KREDA Refosco Veneto I.G.T.**

Veneto, Rosso

クレダ・レフォスコ ヴェネト I.G.T.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**伝統の陰干し製法辛口赤ワイン 精緻でエレガントなレフォスコ**

深いルビーレッド。プルーンなどの熟した果実の香りにスミレなどのエレガントな香り。フルボディで非常にしっかりとした骨格。何層にも重なる滑らかなタンニン。熟成香が豊かに広がる。

品種 : レフォスコ100%  
生産本数: 2,720本  
生産地区: レ・ロンケ  
畑 : クレダ  
土壌 : 粘土  
平均樹齢: 30年

栽培・収穫: コルドン式。9月に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成: 3か月の陰干しの後、除梗・破砕をし、定温セメントタンクにより定期的にルモンタージュをしつつマセラシオンとアルコール発酵。ステンレスタンクに移し、アルコール発酵を終える。トロンセ産バリックにて24か月熟成。

アルコール度数: 16.5%  
ケース入数 : 6本  
その他 : ガンベロ・ロッソ  
2ピッキエリ  
ルカ・マローニ92点  
(いずれもVT11)

DES08

**MALANOTTE DEL PIAVE D.O.C.G.****NEW**

Veneto, Rosso

マラノッテ・デル・ピアーヴェ D.O.C.G.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**~追求~ 最長の熟成に耐えうるステフェンに続く伝説の第2のフラッグシップワイン**

ガーネット色を帯びた、とても深いルビーレッド。ブラックベリーやチェリージャムの香り、チョコレートやタバコの香りが豊かに広がる。高いアルコール分から来るボリューム感と心地よい酸味。

品種 : ラボーズ 100%  
生産本数: 2,000本  
生産地区: コルヴェンドラメ  
畑 : テッレ・ノビレ  
土壌 : 粘土  
平均樹齢: 25年

栽培・収穫: コルドン式。10月初旬に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成: 選果後に一部のブドウを陰干し。除梗・粉砕後に定温容器により定期的にルモンタージュをしつつマセラシオンとアルコール発酵。ステンレスタンクにて36か月熟成。瓶詰後18か月熟成

アルコール度数: 16%  
ケース入数 : 6本  
その他 : ルカ・マローニ 92点

DES06

**STÈFEN 1624 Refrontolo Colli di Conegliano D.O.C.G.**

Veneto, Rosso

ステフェン1624 レフロントロ コッリ・ディ・コネリアーノ D.O.C.G.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**マルツェミーノの最高到達点 モーツァルトも愛した50年の熟成を耐えうる比類なきヴェネトの赤ワイン**

ガーネット色を帯びた、とても深いルビーレッド。熟した果実、スミレの香りを強く感じる。熟したチェリーやブラックベリーの綺麗な味わいを持った長期熟成タイプ。デ・ステファニのフラッグシップ。

品種 : マルツェミーノ100%  
生産本数: 2,000本  
生産地区: コルヴェンドラメ  
畑 : ステフェン1624  
土壌 : 粘土  
平均樹齢: 25年

栽培・収穫: コルドン式。10月初旬に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成: 4か月間の陰干しを経て、バリックにてマセラシオン・アルコール発酵。バリックにて36か月熟成。瓶詰後18か月熟成。

アルコール度数: 15.5%  
ケース入数 : 6本  
その他 : ルカ・マローニ95点  
ルカ・マローニ 2015  
3rdベスト赤ワイン選出  
エスプレッソ  
3ポットリエ  
(いずれもVT09)



# Naturalmente

VINI NATURALI



「ナチュラルメンテとは」デ・ステファニが送り出す自然派ワインのブランドで、単なる無農薬栽培というだけでなく、より大きな意味で動植物との共生に取り組む姿勢を表しています。ブドウは有機農法とバイオダイナミック農法の原則に基づいて収穫されます。酵母は自社畑の土着酵母のみを使用し、市販の酵母は購入しません。こうすることで、ワインはテロワールの特徴をよりよく表すことができます。そして、ワインは亜硫酸塩のレベルが低く、風味と味を保つために瓶詰め時にフィルターにかけません。

「私たちは常に自然であることが好きで、自然のリズムの下で働いている。ブドウ園の有機栽培と自然農法管理（Naturalmente）に変化させていき始めたのは今から30年程前になる。それから一步一步進んで、ブドウ園の化学物質を取り除いてきた。10年前から化学肥料は一切使用していない。バイオダイナミック農法を始めたのも、特に誰かの影響を受けて始めたという特定の人がいるのではなく、我々家族皆が受け継がれてきた自己信念であった。私たちもここに住んでいて、家族、そして子供たちがいるため、皆、健康で安全な清潔ある環境に住みたいと思っているからである。」（Alessandro De Stefani）

## DES15 *Naturalmente Prosecco col fondo D.O.C.*

Veneto, Frizzante Bianco

ナチュラルメンテ・プロセッコ コル・フォンド D.O.C.

ヴェネト州・微発泡・白・辛口 750ml

### 「無濾過・濁り」の「元祖」プロセッコの原点

若干の濁りがあるストローイエロー。瓶内で自然に発酵させる「メトード・アンセストラル」によって造られる。クリーミーな泡に酵母由来の焼きたてのパンの香り。味わいは非常にドライながら、澁から来るコクも感じる。



品種 : グレラ 100%  
生産地区 : コルヴェンドラ  
畑 : 海拔200-350m、南向き  
土壌 : 粘土質  
平均樹齢 : 20年

栽培・収穫 : カプチーナ式。9月に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : 低温にてスキンコンタクト。ソフトプレス後、低温にて1次発酵。1次発酵後、数カ月澁とともに熟成（定期的にパートナーージュを行う）。澁引きせず、酵母や糖分を足さずにボトル詰め、2次発酵はボトル内で自然に行われる。

アルコール度数 : 10.5%  
残糖度 : 0g  
ガス圧 : 2.5バール  
ケース入数 : 12本  
その他 : 王冠

## DES24 *Naturalmente ORANGE*

Veneto, Orange

ナチュラルメンテ・オレンジ

ヴェネト州 オレンジ・辛口 750ml

### 有機農法とバイオダイナミック農法で収穫されたブドウを使用自然派オレンジワイン

オレンジピールカラー。砂糖漬けのアプリコットの香りに洋ナシと柑橘系の果実のニュアンス。口に含むとフレッシュで心地よい酸にミネラル感。ドライな味わいながら余韻が長く続く。



品種 : ピノ・グリージョ 100%  
生産本数 : 2,850本  
生産地区 : レ・ロンケ  
土壌 : 粘土質  
平均樹齢 : 25年

栽培・収穫 : ギヨ式。8月末に手摘みにより収穫  
醸造・熟成 : ブドウを除梗し、土着酵母で30日間スキンコンタクト・発酵。その後、※テラコッタ・アンフォラでシュールリー製法にて12カ月熟成。瓶詰め前でもワインのろ過はしない。自然重力で堆積した物を分離するため、澁引きは数回行う。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本



※テラコッタ・アンフォラ





<コッラルト家>

958年にイタリア王ベレンガーリオがコッラルト家の祖先ランバルドにモンテッロの森、ロヴァディーナのクルティス、広大な草原、牧草地、ブドウ畑をトレヴィーゾの丘陵の麓に授けたことに始まります。以来、彼らは何世紀にもわたり自然の均衡を保ち、農業やブドウ栽培、景観を大切に守り続けてきました。1110年からは、コッラルト家がスセガーナとコネリアーノの高貴な丘陵を世代を超えて守り続けています。ブドウ畑やワインの手入れに心を注いできた結果、この地はやがてプロセッコの中心地として発展していき、その象徴がサン・サルヴァトーレ城です。この堂々たる皆は、最も困難な時代においても職人や地域の人々を見守り、領地を守り続けてきました。



<高貴なる後継者プリンチペッサ・イザベラ・コッラルト・デ・クロイ>

後継者のプリンチペッサ・イザベラ・コッラルト・デ・クロイは環境に配慮しながら、高品質な生産を行い、この遺産を育て続けています。彼女はプリンチペ・マンフレードとプリンチペッサ・トリニダート・ディ・コッラルトの長女であり、2007年から父から受け継いだブドウ畑とワイナリーを個人的に管理しています。彼女の経営スタイルは、持続可能な革新と、製品と地域の特性に対する質の追求が際立っています。慎重な家族経営の継続が、事業の信頼性にとって重要な要素です。



<サン・サルヴァトーレ城>

ヴェネト州の中心にあるトレヴィーゾの風景の中でこの象徴的な場所はプロセッコの優美な丘陵に抱かれながら八世紀にわたりヴェネツィアまで広がる平野を支配してきました。中世には難攻不落の要塞であり、ルネサンス期にはエレガントな貴族の邸宅となり、文学と芸術の活気あるサロンとしてヨーロッパにその名を轟かせました。この場所は、多面的な歴史を持ち、今日でも特別な場所として、記憶に残るイベントの舞台となっています。



<コッラルト伯爵農場>

プロセッコ・スーペリオレ DOCG エリアの広大なブドウ栽培地を占めており、コネリアーノのワイン醸造とワイン学の歴史に貢献してきました。プロセッコ・スーペリオレ DOCG 地区の中で、コッラルト伯爵農場は最も広大な敷地を誇り日差しを浴びる丘陵地帯に広がったこの地域は、優れたワイン醸造に適しており、厳格な行動規範とブドウ畑の保護を守りながら常に大切にしてきました。この取り組みは土地の特性と可能性を絶え間なく評価し続ける姿勢にも表れており1700年代にアントニオ・ランバルド伯爵がヴィルドバッハーを導入したことから1900年代初頭にルイーゼ・マンゾーニ教授との実りある協力関係まで続いています。



**NEW**

COL02

*Isabella Rive di Collalto Prosecco Superiore D.O.C.G.*

Veneto, Spumante Bianco

イザベラ リーヴェ・ディ・コッラルト プロセッコ・スーペリオレ D.O.C.G. ブリュット

ヴェネト州 発泡・白・辛口 750ml



**コッラルト社の最特級畑プロセッコ 長期熟成による複雑味と長く続く優雅な余韻を持つ魅力的プロセッコ**

淡いストローイエロー。極めて細かい小さな泡が長く続く。花のような、フルーティでフレッシュなアロマが感じられる、熟成からくる複雑味に酸は丸みを帯びている。

品種 : グレラ100%  
生産地区 : リーヴェ・ディ・コッラルト  
土壌 : 粘土質、氷堆石土壌

栽培・収穫 : 9月1-10日に手摘みより収穫

醸造・熟成 : ソフトプレス後、18℃で温度管理されたステンレスタンクにて発酵。その後、3-6カ月間ステンレスタンクにて澱と共に熟成。その後、ステンレスタンクにて澱と共に2次発酵後、熟成、安定化し、ろ過後瓶詰。その後1~2カ月間熟成。

アルコール度数 : 12.5%  
残糖度 : 5g  
ケース入数 : 6本

**NEW**

COL01

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

Veneto, Spumante Bianco

オッタヴィアーノ コネリアーノ・ヴァルドッビアデーネ・プロセッコ・スーペリオレ D.O.C.G. ブリュット・ナチュラル ヴェネト州 発泡・白・辛口 750ml



**「澱付き」の伝統製法 日本酒を想わせる香りとコクの辛口「元祖」プロセッコ**

輝くストローイエロー。止めどなく溢れる細かい泡が長く続く。エレガントな花の香りに澱からくる焼き菓子のような香りがあり、口に含むと、コクが感じられる。味わいはドライではあるが、柔らかく、バランスの取れたプロセッコ。

品種 : グレラ85%、ヴェルディーツ & ビアンケッタ15%  
生産地区 : コルフオスコ  
土壌 : 粘土質中心

栽培・収穫 : 9月1-10日に手摘みより収穫

醸造・熟成 : ソフトプレス後、ブドウの糖分と酵母によって16℃で温度管理されたステンレスタンクにて発酵。その後、追加の酵母とともに瓶詰めし、瓶内で再発酵(二次発酵)90日間瓶内熟成。澱引きは行わない。

アルコール度数 : 12.5%  
残糖度 : 0g  
ケース入数 : 6本



COL03

**Ponte Rosso Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.****NEW**

ポンテ・ロッソ コーネリアーノ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スーペリオレ D.O.C.G. エクストラ・ブリュット ヴェネト州 発泡・白・辛口 750ml

**現代の流行辛口 洋ナシ香る芳醇かつ引き締まったミネラルの要素に繊細な味わいのプロセッコ**

淡い緑がかかったストローイエロー。泡立ちは繊細で持続性があり、クリーミーで生き生きとしている。完熟リンゴ、洋ナシの香り。ふくよかでバランスがとれており、同時に残糖度 2 g とは思えないミネラル感がある。

品種	: グレラ85%、ヴェルディーゾ & ビアンケッタ15%	栽培・収穫	: 9月1-10日に手摘みより収穫。	アルコール度数	: 12%
生産地区	: スゼガーナの丘	醸造・熟成	: ソフトプレス後、18℃で温度管理されたステンレスタンクにて発酵。その後、3-6か月間ステンレスタンクにて澱と共に熟成。その後、ステンレスタンクにて澱と共に2次発酵後、4-6か月間熟成、安定化し、ろ過後瓶詰。その後、1-2か月間熟成。	残糖度	: 2g
土壌	: 粘土質			ケース入数	: 6本

**NEW**

Veneto, Spumante Bianco

COL04

**San Salvatore Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.**

サン・サルヴァトーレ コーネリアーノ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スーペリオレ D.O.C.G. ブリュット ヴェネト州 発泡・白・辛口 750ml

**定番のブリュットタイプ 完熟リンゴの果実味と爽やかな酸味の黄金バランス**

緑がかかった美しいストローイエロー。泡立ちは持続性があり、濃密である。熟したリンゴや洋ナシの香り。甘味と酸味の絶妙なバランスに優れた洗練された厚みがある。

品種	: グレラ85%、ヴェルディーゾ & ビアンケッタ15%	栽培・収穫	: 9月1-10日に手摘みより収穫。	アルコール度数	: 11.5%
生産地区	: スゼガーナの丘	醸造・熟成	: ソフトプレス後、18℃で温度管理されたステンレスタンクにて発酵。その後、3-6か月間ステンレスタンクにて澱と共に熟成。その後、ステンレスタンクにて澱と共に2次発酵後、4か月間熟成、安定化し、ろ過後瓶詰。その後1-2か月間熟成。	残糖度	: 9g
土壌	: 粘土質			ケース入数	: 6本

**NEW**

Veneto, Spumante Bianco

COL05

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

Veneto, Spumante Bianco

ガイオ コーネリアーノ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スーペリオレ D.O.C.G. エクストラ・ドライ ヴェネト州 発泡・白・辛口 750ml

**ふくよかな果実味と新鮮な酸 旨味が織りなすリッチな味わいのプロセッコ**

淡いストローイエロー。泡立ちは持続性があり、熟した洋ナシとリンゴの香り。繊細な花の香りも。クリスプな酸味とワインの残糖分の甘味とのバランスが非常によく、フレッシュな仕上がり。

品種	: グレラ100%	栽培・収穫	: 9月1-10日に手摘みより収穫。	アルコール度数	: 11.5%
生産地区	: スゼガーナの丘	醸造・熟成	: ソフトプレス後、18℃で温度管理されたステンレスタンクにて発酵。その後、3-6か月間ステンレスタンクにて澱と共に熟成。その後、ステンレスタンクにて澱と共に2次発酵後、1-2か月間熟成、安定化し、ろ過後瓶詰。その後1-2か月間熟成。	残糖度	: 15g
土壌	: 粘土質			ケース入数	: 6本

**インクローチョ・マンツォーニ生誕の地 マンツォーニ交配の王国**

整然と並ぶコッラルト家の自生ブドウ畑は、1930年代にルイーダ・マンツォーニ教授が行った革新的な実験の成果です。この時期、コッラルト家とマンツォーニ教授の間に実りある協力関係が生まれました。マンツォーニ教授は、イタリア初のプロセッコ・スーペリオレDOCG地区において、ワイン醸造とワイン学の歴史に多大な貢献をしてきました。この協力により、教授はコッラルト家の土地で多くの交配実験を行い、4つの高貴なワインを生み出す自生ブドウ畑を作り上げました。それが、リースリング・レナーノとピノ・ビアンコを交配したマンツォーニ・ピアンコ、トレヴィジャーノとトラミネールの交配によるマンツォーニ・ローザ、モスカート・ダンブルゴとラポーソ・ピアーヴェの交配でできたマンツォーニ・モスカート、そしてカベルネとグレラの交配によるマンツォーニ・ロッソの4つのワインです。これらのワインは、今もなお、イタリア国内外で高く評価され続けています。

COL06

**Manzoni Bianco 6.0.13 Colli Trevigiani I.G.P.****NEW** Veneto, Bianco

マンツォーニ・ピアンコ 6.0.13 コッリ・トレヴィジャーニ I.G.P.

ヴェネト州 白・辛口 750ml

**交配品種のスペシャリストが造り出すトロピカルで柔らかみのある白ワイン**

力強く輝きのあるストローイエロー。香りにはパイナップルや白い花のニュアンスとともにピノ・ビアンコのエレガントな香り。リースリングのフレッシュさとミネラル感が際立つ。心地よいアロマと心地よい飲み口。

品種	: インクローチョ・マンツォーニ 6.0.13 100%	栽培・収穫	: 9月1-10日に手摘みより収穫	アルコール度数	: 12.5%
生産地区	: ピアーヴェ川左岸近くのトレヴィジャーノの地域の丘陵	醸造・熟成	: ブドウを圧搾後、果汁を数時間スキンコンタクトでマセラシオンし、その後温度管理されたステンレスタンクで18℃で発酵。その後瓶内で2か月澱とともに熟成。	残糖度	: 6本
土壌	: 粘土質中心			ケース入数	: 6本



**SANTA SOFIA**  
VALPOLICELLA DAL 1811



Veneto

**Santa Sofia ( サンタ・ソフィア )**

Via Ca' Dede' 61 Fraz. Pedemonte di Valpolicella  
37029 San Pietro in Cariano, VR  
TEL +39 045 7701074 <http://www.santasofia.com>



### ヴェローナ伝統の陰干し製法ワイン「アマローネ」

ヴェローナ近郊の「ヴァルポリチェッラ」。この地で古代ローマ時代から続く伝統の「アパッシメント＝陰干し製法」で造られるワインが「アマローネ」です。アマローネに使われるのはコルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラといった土着品種。9月下旬から10月上旬に手摘みで収穫。ブドウの糖度を計り、選果をします。ひと粒ずつ丹念により分けられ、未熟な実は使用しません。収穫したブドウは陰干し専用施設に運ばれ細かく再チェック。傷ついたブドウは陰干し中にカビに侵されてすべてのブドウをダメにしてしまうため、慎重に行われます。また、このアマローネの「搾りかす」を再利用する「リパッソ製法」で造られるワインや、軽くアパッシメントを施したモダンなワインなども近年世界中で人気を集めています。

### 名門の名に恥じないワイン造りのために「小さな生産者」であり続ける

現在サンタ・ソフィアは主に6つの生産地区でブドウ栽培を手掛けています。中でもマラーノ・ディ・ヴァルポリチェッラ、フマーネ、サンピエトロ・イン・カリアーノ、ネグラール・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコは彼らにとっての魂とも呼べるワインが造られるもっとも重要な場所です。ベニョーニ家の哲学は、「小さな生産者だが、偉大なワインを生み出すこと」。常に最良のワインを造ることを目的としています。自社畑の総面積は約20haで、年間生産本数約500,000本のうち7割がこの自社畑で栽培されたブドウから造られます。ヴィッラの地下にはスラヴォニアン・オーク大樽、フレンチ・バリック、ステンレスタンクが完備され、80,000本の熟成が可能なボトルセラーも備えています。



### SAS06 SOAVE Classico D.O.C. Montefoscarino

Veneto, Bianco

ソアーヴェ・クラッシコ D.O.C. モンテフォスカーリーノ

ヴェネト州 白・辛口 750ml



**複雑な香りと引き締まった味わい ソアーヴェの魅力を十分に発揮**

緑色の輝きを持つストローイエロー。白桃やオレンジの皮、レモンバームやアニスなどのハーブ香、アカシアやユリの花の香り。石灰のようなミネラル香も。デリケートな酸味と緊張感のある味わい。果実の余韻が残る。

品種 : ガルガネガ100%  
生産地区 : ソアーヴェ・クラッシコ  
(モンテフォスカーリーノ)  
土壌 : 玄武岩質、石灰質

栽培・収穫 : 9月初旬に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : ソフトプレス後、ステンレスタンクにて定温(18~20℃)で発酵。ステンレスタンクにて数カ月熟成。瓶詰後3カ月熟成。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本

### SAS07 PINOT GRIGIO Garda D.O.C. Le Calderare

Veneto, Bianco

ピノ・グリージョ ガルダ D.O.C. レ・カルデラーレ

ヴェネト州 白・辛口 750ml



**氷河により形成されたガルダ湖東側の丘で造られるピノ・グリージョ**

銅の色調がある淡い黄色。ベルガモットやグレープフルーツなどの柑橘系の香りにパイナップルのようなトロピカルフルーツの香り。タイムのような香りも。ライムのような酸味と余韻には軽く苦味を感じる。

品種 : ピノ・グリージョ100%  
生産地区 : ガルダ(レ・カルデラーレ)  
土壌 : 沖積土壌

栽培・収穫 : 8月初旬に収穫。  
醸造・熟成 : ソフトプレス後、ステンレスタンクにて定温(18~20℃)で発酵。ステンレスタンクにて数カ月熟成。瓶詰後3カ月熟成。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本

### SAS15 CROARA del Lago di Garda D.O.C. Bianco

Veneto, Bianco

クロアラ・デル・ラーゴ・ディ・ガルダ D.O.C. ビアッコ

ヴェネト州 白・辛口 750ml



**ライムやレモンの柑橘類が爽やかに口を潤してくれる万能辛口白ワイン**

緑がかった濃いストローイエロー。ポプリ、ニワトコの花、レモンバームなどのハーブ香。ライムやリンゴのような柑橘系の香りを感じる。爽やかな飲み口。新鮮で爽やかな酸味が印象的。

品種 : トレヴィアーノ・ディ・ルガーナ100%  
生産地区 : ガルダ(モレーンの丘)  
土壌 : 粘土質

栽培・収穫 : 9月初旬に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : ソフトプレス後、ステンレスタンクにて定温(18~20℃)で発酵。ステンレスタンクにて数カ月熟成。瓶詰後3カ月熟成。

アルコール度数 : 12%  
ケース入数 : 12本



SAS05 **MERLOT CORVINA I.G.T.** Veneto, Rosso



メルロー・コルヴィーナ I.G.T.

ヴェネト州 赤・ミディアム 750ml

**メルローのスムーズさにコルヴィーナの深い味わいをプラス**

淡いスミレ色を帯びた透明感のあるルビーレッド。赤い花、ラズベリー、マスカケリー、リコリスなどのデリケートなアロマ。澁刺とした酸があり、程よいタンニンとアルコール感が骨格を形成。余韻には適度な苦味がある。

品種	:メルロー60% コルヴィーナ40%	栽培・収穫	:グイヨ式。9月末から10月にかけて収穫。	アルコール度数	:13%
生産地区	:ヴェローナ周辺			ケース入数	:12本
土壌	:石灰質	醸造・熟成	:ステンレスタンクで10日間かけてマセラシオン・発酵・熟成。瓶詰後最低3ヵ月熟成。		

SAS04 **Valpolicella RIPASSO Superiore D.O.C.** Veneto, Rosso



ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スーペリオレ D.O.C.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**アマローネの搾りかすを加え醸造 ヴェローナの知恵から生まれる濃厚なワイン**

ガーネットを帯びた輝きのあるルビーレッド。サワーチェリーやプラムなどの果実の香りに、ドライフラワー、クローヴ、シナモンなどの複雑で力強いアロマがある。滑らかな口当たりと豊富な酸。長い余韻が愉しめる。

品種	:コルヴィーナ/ コルヴィノーネ70% ロンディネッラ30%	栽培・収穫	:ペルゴラ式。9月末から10月にかけて手摘みにより収穫。	アルコール度数	:14%
生産地区	:ヴァルポリチェッラ・クラッシコ			ケース入数	:6本
土壌	:粘土質、石灰質	醸造・熟成	:ベースとなるヴァルポリチェッラワインは、ステンレスタンクで10日間かけてマセラシオン・発酵。翌年、アマローネ・クラッシコの醸造の際に残った搾りかすを加え、3日間にかけて、マセラシオン・再発酵。オーク樽にて9ヵ月熟成。瓶詰後約6ヵ月熟成。		

SAS03 **MONTEGRADELLA Valpolicella Classico Superiore D.O.C.** Veneto, Rosso



モンテグラデッラ ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スーペリオレ D.O.C.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**「モンテグラデッラ」のブドウを軽く陰干し 上質なヴァルポリチェッラ**

強い輝きのあるルビーレッド。熟成に伴いガーネットを帯びる。プラム、マスカケリー、クローヴ、シナモン、バニラのアロマ。タンニンは溶け込んでおり、アルコールと酸のバランスに優れている。余韻には心地よい苦味。

品種	:コルヴィーナ/ コルヴィノーネ70% ロンディネッラ30%	栽培・収穫	:ペルゴラ式。9月末に手摘みにより収穫。	アルコール度数	:14%
生産地区	:ヴァルポリチェッラ・クラッシコ			ケース入数	:12本
畑	:「モンテグラデッラ」	醸造・熟成	:収穫後約40日間のアパッシメント。ステンレスタンクで10日間かけてマセラシオン・発酵。オーク樽にて18ヵ月熟成。瓶詰後最低6ヵ月熟成。		
土壌	:石灰質				

SAS02 **AMARONE della Valpolicella Classico D.O.C.G.** Veneto, Rosso



アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ D.O.C.G.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**古典的アマローネ サンタ・ソフィアのスタンダードキュヴェ**

インクのように黒いルビーレッド。熟成に伴いガーネットを帯びる。熟したサクランボ・カシス・プラムの果実香にチョコやタバコなどの第三のアロマ。凝縮した果実味と豊かなタンニン、調和のとれたエレガントな味わい。

品種	:コルヴィーナ/ コルヴィノーネ70% ロンディネッラ30%	栽培・収穫	:ペルゴラ式。9月末に手摘みにより収穫。	アルコール度数	:15%
生産地区	:ヴァルポリチェッラ・クラッシコ			ケース入数	:6本
土壌	:石灰質	醸造・熟成	:収穫後80日~100日間のアパッシメント。ステンレスタンクで20日間かけてマセラシオン・発酵。スラヴォニアン大樽にて36ヵ月熟成。瓶詰後6ヵ月熟成。		

SAS01 **GIOÈ AMARONE della Valpolicella Classico D.O.C.G.** Veneto, Rosso



ジョエ アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ D.O.C.G.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**優れた収穫年のみに作られる 最上級アマローネ**

暗いルビーレッド。熟成に伴いガーネットを帯びる。サワーチェリーのジャム、マスカケリー、プラム、乾燥イチジクのアロマ。チョコやドライフラワーなどの第三のアロマ。力強いボディに生き生きとした酸が心地よい。

品種	:コルヴィーナ/ コルヴィノーネ80% ロンディネッラ20%	栽培・収穫	:ペルゴラ式。9月末に手摘みにより収穫。	アルコール度数	:15.5%
生産地区	:ヴァルポリチェッラ・クラッシコ			ケース入数	:6本
土壌	:石灰質	醸造・熟成	:収穫後約100日のアパッシメント。ステンレスタンクで30日間かけてマセラシオン・発酵。スラヴォニアン大樽とミディアムトーストのフレンチ・バリックに移し42ヵ月熟成。瓶詰後最低48ヵ月熟成。		



ANTICHELLO

サンタ・ソフィアのカジュアルライン「アンティケッコ」

トップ・ブランド「サンタ・ソフィア」よりも手軽に愉しんで貰うために立ち上げた新しいブランド「アンティケッコ」。カジュアルラインといっても、すべてのワイン造りをサンタ・ソフィアが直接手掛けています。この地の伝統的なワイン造りを守りながらも、毎日の食事とともに楽しんでもらうために「飲み飽きのしない」「フレッシュ」な味わいの、コストパフォーマンスに優れたワインを造り出しています。

TEL +39 045 7701074 <https://www.antichello.it/>

SAS14 **ANTICHELLO Bianco Italiano**

Veneto, Bianco

アンティケッコ・ピアンコ・イタリアーノ

ヴェネト州 白・辛口 1,500ml

**北イタリアのガルガネガとシャルドネを使用した贅沢なハウスワイン**

緑がかったストローイエロー。爽やかな花の香り。果実味のバランスが取れた味わい。まろやかな清涼感のある酸味。

品種 : ガルガネガ 60% シャルドネ 40%  
生産地区 : ソアーヴェ地区近隣

栽培・収穫 : 8月に収穫。

醸造・熟成 : ソフトプレス後、ステンレスタンクにて定温(18~20℃)で発酵。ステンレスタンクにて数ヶ月熟成。瓶詰後3ヶ月熟成。

アルコール度数 : 12%  
ケース入数 : 6本  
その他 : スクリューキャップ



SAS12 **ANTICHELLO Rosso Italiano**

Veneto, Rosso

アンティケッコ・ロツソ・イタリアーノ

ヴェネト州 赤・ミディアム 1,500ml

**北イタリアのメルローとコルヴィーナを使用した贅沢なハウスワイン**

紫がかったルビーレッド。プラムやザクロなどの果実の香りに、バランスの取れた清涼感のあるニュアンス。タンニンは穏やかで、エレガントな味わい。

品種 : メルロー 50% コルヴィーナ 50%  
生産地区 : ヴァルポリチェッラ地区近隣

栽培・収穫 : 8月に収穫。

醸造・熟成 : 除梗・破碎後、ステンレスタンクにて発酵。澱引き後マロラクティック発酵。ステンレスタンクにて数ヶ月熟成。瓶詰後3ヶ月熟成。

アルコール度数 : 12%  
ケース入数 : 6本  
その他 : スクリューキャップ





# gorgo



## AZIENDA AGRICOLA GORGO (アジエンダ・アグリコラ・ゴルゴ)

Via Gorgo, 19, 37066 Sommacampagna VR,

TEL +39 045 516063

<http://www.cantinagorgo.com>

Veneto

### クストーザノバルドリーノを代表する生産者「ゴルゴ」

ヴェローナの南西、ヴェネト州ソマカンパーニャに属する分離集落クストーザは、19世紀のイタリア独立戦争時に激しい戦乱に巻き込まれた悲しい歴史を持つ地域でもあります。集落のある地域は、氷河期に形成されたモレーン（氷堆石土壌）の丘陵地帯「Colline Moreniche del Garda」末端部の標高約120m、ティオーネ川の近くに位置します。南の丘を越えるとパダーナ平原が広がり、ジェノバから古代都市アクレイア（フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州ウーディネ県）を結ぶローマ街道「ポストゥミア街道」にもほど近い地域です。

この地で1973年に設立されたゴルゴ社は、現在クストーザDOCエリアを代表する生産者として名を馳せています。設立当時は22haだった畑は現在60haに広がり、「ピアンコ・クストーザDOC」と「バルドリーノDOC」の大部分の畑を所有するまでとなりました。クストーザDOCエリアの資質は素晴らしく、特に白ワインのクオリティーは同じヴェネト西部のソアーヴェにも引けを取りません。小石や小さな岩、腐植土、酸性のシルト岩などから構成される土壌では、ガルガネガやトレッピーアーノを中心に様々な品種が栽培されています。ソアーヴェエリアより温暖ですが、ガルダ湖の影響により昼夜の寒暖差が大きく、良質な白ワインの必須条件である「良い酸」を生み出しています。

ワイナリーはオーナーであるロバルタ・ブリコロを中心に運営され、全ての畑で伝統的な有機栽培を実施し、認証を得ています。収穫はコストを惜しまず、手摘みによって行われ、ステンレスタンクで発酵・熟成をさせます。マロラクティック発酵は行わず、シンプルな造りのワインを目指して土地の持つダイナミックな個性やブドウ品種の特性を發揮したワイン造りを行っています。



GOR01

**CUSTOZA D.O.C.**

BIO認定ワイン



Veneto, Bianco



クストーザ D.O.C.

ヴェネト州 白・辛口 750ml

**3種類のブドウが織りなす複雑な香り クストーザDOCの模範となるワイン**

淡いストロベリーイエロー。洋ナシなどの果実の香り。滑らかでしっかりとしたボディを持つ。適度な酸があり、余韻には果実の香りが長く続く。

品種 : ガルガネガ、コルテーゼ、  
トレッピーアーノ・トスカーノ  
生産地区 : クストーザ  
畑 : 海拔150m  
土壌 : 氷堆石土壌

栽培・収穫 : グイヨ式。収量110q/ha。10月初旬に手摘みにより収穫。

醸造・熟成 : 定温管理のステンレスタンクにて数時間のスキンコンタクト後にアルコール発酵。ステンレスタンクにて4ヵ月熟成。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本  
その他 : ガンベロロッソ  
1ピッキエリ  
(VT2015)

GOR02

**SAN MICHELIN Custozza D.O.C.**

BIO認定ワイン



Veneto, Bianco



サン・ミケリン クストーザ D.O.C.

ヴェネト州 白・辛口 750ml

**遅摘みのブドウから造られるボリューム感がありふくよかな白ワイン**

輝きのある濃いストロベリーイエロー。熟したリンゴなどの果実の香りにライムの柑橘香や白い花のトーンが混ざる。ドライな味わいだが酸味とのバランスに優れ、滑らかな飲み心地としっかりとした骨格がある。

品種 : ガルガネガ、コルテーゼ、  
トレッピーアーノ  
生産地区 : クストーザ  
畑 : 海拔150m「サン・ミケリン」  
土壌 : 石灰質を多く含む氷堆石土壌

栽培・収穫 : グイヨ式。収量110q/ha。10月初旬に手摘みにより収穫。

醸造・熟成 : 定温管理のステンレスタンクにて20時間のスキンコンタクト後にアルコール発酵。ステンレスタンクにて6ヵ月熟成。

アルコール度数 : 13%  
ケース入数 : 12本  
その他 : ガンベロロッソ  
2ピッキエリ  
(VT2015)

GOR03

**Bardolino CHIARETTO D.O.C.**

BIO認定ワイン



Veneto, Rosato



バルドリーノ キアレット D.O.C.

ヴェネト州 ロゼ・辛口 750ml

**かわいらしい野イチゴを想わせる香りが特徴的 可憐なキアレット**

チェラスオーロに近い少し濃い目のサーモンピンク。木イチゴやカシスを想わせるアロマ。時間が経過するとリンゴのような香りも。ドライな味わいで、アフターには強いミネラルを感じる。

品種 : コルヴィーナ60%  
ロンディネッラ20%  
モリナーラ20%  
生産地区 : バルドリーノ  
土壌 : 石灰質を多く含む氷堆石土壌

栽培・収穫 : コルドン式。収量130q/ha。10月初旬に手摘みにより収穫。

醸造・熟成 : 定温管理のステンレスタンクにて数時間のスキンコンタクト後に15-20時間かけてアルコール発酵。マロラクティック発酵は行わない。ステンレスタンクにて3ヵ月熟成。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本  
その他 : ガンベロロッソ  
2ピッキエリ  
(VT2015)



Veneto

VIGNALTA (ヴィニャルタ)  
Via Scalette, 23, 35032 Arquà Petrarca PD,  
TEL +39 0429 777225  
http://www.vignalta.it

### 火山の活動によって生まれた丘陵地帯「コッリ・エウガネイ」

ヴェネチアにほど近いヴェネト第三の都市パドヴァ。街の西側に広がる「コッリ・エウガネイ」(エウガネイは古代ヴェネト人の意)は、風光明媚な丘陵地帯です。イタリア北部に位置していますが、気候は温暖な地中海性気候。三千万年以上前の火山活動から生まれた複雑な土壌があり多様なテロワールを有します。ボルドーと同じ緯度に位置していることから、フランスの品種が適していると考えられ、1870年には最初のフランス品種(カベルネ・フランとカベルネ・ソーヴィニオン)が植えられました。二度の大戦によってこの地の畑の多くは荒廃しましたが、1970年代から徐々にイタリア全土で現代的なワイン造りが始まると、この地でも多くの生産者がブドウ栽培を再開しました。

コッリ・エウガネイの土壌はとてもユニーク。三千万年以上前の火山活動により形成された二つの特徴的な丘は、それぞれ異なる性質を持ちます。二つの丘のうち大きい方は、大きな溶岩に覆われた火山質土壌。もう一つの丘は、白亜土壌と呼ばれる軟性の石灰質土で、海底の隆起によってゆるやかな斜面で形成されています。ヴィニャルタは、この二つの丘があるコッリ・エウガネイDOCエリアの南側の区画に約50ヘクタールの畑を所有。約40の栽培農家がいるこの地で、ヴィニャルタの畑は各区画でも最もブドウ栽培に適した、コッリ・エウガネイの個性を最大限に発揮する場所にあります。



### ルーチョ・ゴミエロの成功と新たな挑戦

1977年にヴェネチア建築大学を卒業したルーチョ・ゴミエロは、趣味で始めたワイン造りの魅力に憑りつかれていました。1980年には本格的にワインを造るべく、ヴィニャルタ社を設立。コッリ・エウガネイの地でフランスのポムロールのような「エレガントでありながら力強いワイン」を造ることを目指しました。ワイナリーのトレードマークは、建築の道を志していたルーチョにとって憧れの人物、近代建築三大巨匠のひとり「ル・コルビジエ」のデザインを採用。ギリシア神話に登場する「メドゥーサ」とアドリア海の輝く太陽がモチーフとなっています。1987年、この地で古くから愛されてきたブドウ「モスカート・フィオル・ダランチョ(モスカート・ジャッコ)」を使った甘口ワインをリリース、大喝采を持って市場に受け入れられました。また、1990年ヴィンテージの「カベルネ・リゼルヴァ」がイタリアワインガイド「ガンベロ・ロッソ」にて最高賞である「トレ・ビッキエリ」を獲得。コッリ・エウガネイの生産者としては初の快挙を成し遂げました。以来、今日までに獲得した「トレ・ビッキエリ」の総数は13(2017年版発表時)。トレ・ビッキエリ獲得数が10を超えた生産者には特別に「星」が与えられますが、設立からわずか30年でヴィニャルタはその星を持つ「特別な生産者」となりました。

ルーチョの成功によりコッリ・エウガネイの名は一躍イタリア全土に広がり、DOC規定そのものが変更され、さらにはその後のDOCG昇格(2010年)への道筋をつけることとなったのです。

### VIG17 “BRUT”Metodo Classico V.S.Q.

Veneto, Spumante Bianco

ブリュット メトード・クラッシコ V.S.Q.

ヴェネト州 発泡・白・辛口 750ml



#### シャルドネのみから造られる長期熟成のメトード・クラッシコ

濃いめの黄金色。細かい泡が持続する。オレンジ、黄桃、蜂蜜、コンポートした洋ナシを想わせる香りにミネラル香。ナッツのような熟成香も。上品な酸があり、クリーミーでリッチな味わい。余韻は長い。

品種 : シャルドネ100%	栽培・収穫 : コルドン式。9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数 : 12%
生産本数 : 6,500本		ケース入数 : 12本
生産地区 : アルクア地区	醸造・熟成 : ソフトプレスで得た果汁をステンレスタンクにて	
畑 : 南東向き	定温で8~15日かけて発酵。酵母とともにボトル	
土壌 : 火山質・石灰質	に詰め二次発酵。澱とともに最低60カ月熟成。	
平均樹齢 : 15年	澱引き後リキュールではなく「アルピアーネ」を加える。	

### VIG01 SIRIO Colli Euganei Fior d'Arancio D.O.C.G.

BIO認定ワイン

Veneto, Bianco

シリオ コッリ・エウガネイ フィオル・ダランチョ D.O.C.G.

ヴェネト州 白・辛口 750ml



#### モスカートの豊かな香りに反し味わいはドライ

淡い麦わら色。特徴的なライチやフローラル系の香りが持続する。充実した酸とフレッシュな果実味、ほどよく辛口の味わい。モスカートを使った辛口白ワインの先駆け。

品種 : モスカート・ジャッコ100%	栽培・収穫 : グイヨ式。9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数 : 13%
生産本数 : 10,000本		ケース入数 : 12本
生産地区 : パオーネ地区	醸造・熟成 : ソフトプレスで得た果汁をステンレスタンクにて	その他 : ガンベロ・ロッソ
畑 : 南東向き	定温で8~15日かけて発酵。澱引き後	2ビッキエリ
土壌 : 火山質・石灰質	ステンレスタンクにて60カ月熟成。1ミクロンの	(VT'13)
平均樹齢 : 15年	フィルターにて無菌濾過を施し、安定化のため	
	0℃で30日間冷蔵。瓶詰後最低30カ月熟成。	



VIG02 **PINOT BIANCO Veneto I.G.T.**

Veneto, Bianco



ピノ・ビアンコ ヴェネト I.G.T.

ヴェネト州 白・辛口 750ml

**香り・酸・ミネラルのバランスに優れたエレガントな味わい**

外観はゴールデンイエロー。メロンや桃、梨の香りに、時間とともに蜂蜜の香りが出てくる。ミネラル感に富み、長い余韻とまろやかな酸が特徴的。バランスに優れた味わい。

品種	: ピノ・ビアンコ100%	栽培・収穫	: グイヨ式。9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13%
生産本数	: 9,000本			ケース入数	: 12本
生産地区	: アルクア地区	醸造・熟成	: ソフトプレスで得た果汁をステンレスタンクにて	その他	: ガンベロ・ロッシン
畑	: 南東向き		定温で8~15日かけて発酵。		2ピッキエリ
土壌	: 石灰質粘土土壌		マロラクティック発酵は50%。澱引き後		(VT'12・'13)
平均樹齢	: 15年		ステンレスタンクにて、10ヵ月熟成。		
			1ミクロンのフィルターにて無菌濾過を施し、		
			安定化のため0℃で30日間冷蔵。瓶詰後最低3ヵ月熟成。		

VIG03 **GEMOLA Chardonnay Colli Euganei D.O.C.**

Veneto, Bianco



ジェモラ シャルドネ コッリ・エウガネイ D.O.C.

ヴェネト州 白・辛口 750ml

**しっかり樽熟成 トップ・キュヴェで造られるシャルドネ**

黄金色に輝くようなストロークイエロー。熟したリンゴ、バニラ、バターのアロマ。口に含んだ瞬間から新樽の香りが広がるが、果実のアロマとバランスがとれており完全に調和している。ボディが厚くしっかりとした骨格を持ち、永続的な余韻が楽しめる。

品種	: シャルドネ100%	栽培・収穫	: グイヨ式。9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13%
生産本数	: 7,000本			ケース入数	: 6本
生産地区	: ジェモラ	醸造・熟成	: ソフトプレスで得た果汁をフレンチオーク大樽にて発酵。		
畑	: 南東向き		マロラクティック発酵は行わない。フレンチオーク大樽で		
土壌	: 火山質土壌		12ヵ月樽熟成。1.5ミクロンのフィルター		
平均樹齢	: 6年		にて無菌濾過を施し瓶詰。瓶詰後最低12ヵ月熟成。		

VIG04 **ROSSO RISERVA Colli Euganei D.O.C.**

Veneto, Rosso



ロッシン・リゼルヴァ コッリ・エウガネイ D.O.C.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**コッリ・エウガネイでボルドーを意識して造られたフルボディ赤ワイン**

深いルビーレッド。赤い果実の香りにハーブや木の香り。タンニンは柔らかく、果実味は凝縮されている。後味はドライで、ミネラルと酸のバランスに優れている。

品種	: メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%	栽培・収穫	: コルドン式。9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 14%
生産本数	: 70,000本			ケース入数	: 12本
生産地区	: アルクア地区他	醸造・熟成	: ステンレスタンクにて27℃の定温で	その他	: ガンベロ・ロッシン
畑	: 南向き		14日間の発酵。一日に4回ルモンタージュ。		2ピッキエリ
土壌	: 石灰質、火山質		フレンチバリックで24ヵ月熟成。		(VT'09・'10)
平均樹齢	: 20~30年		アッサンプラージュ後に瓶詰し最低6ヵ月熟成。		ヴェロネッリ
			安定剤による清澄は行わない。		3ステッレ
					(VT'07・'09)

VIG09 **MARRANO Rosso del Veneto I.G.T.**

Veneto, Rosso



マラーノ ロッシン・デル・ヴェネト I.G.T.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**DOC規定を無視して造られる長熟タイプ 「マラーノ=革命」の意味**

紫がかったルビー色。フルーティーな香りの中にスパイス香が漂う。熟成からくる第三のアロマも感じられる。なめらかなタンニンとまだまだ新鮮さを失っていない豊かな果実味を味わうことができる。

品種	: メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%	栽培・収穫	: コルドン式。9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 14.5%
生産本数	: 16,000本			ケース入数	: 6本
生産地区	: アルクア地区他	醸造・熟成	: ステンレスタンクにて30℃の定温で	その他	: ガンベロ・ロッシン
畑	: 南西向き		14日間の発酵。この間、ルモンタージュ。		2ピッキエリ
土壌	: 石灰質白亜土壌		ステンレスタンクで24ヵ月、フレンチ		(VT'06・'08・'09)
平均樹齢	: 15年		バリックで48ヵ月熟成。		ヴェロネッリ
			瓶詰後最低12ヵ月熟成。安定剤による		3ステッレ (VT'07)
			清澄は行わない。		

VIG05 **GEMOLA Colli Euganei Rosso D.O.C.**

Veneto, Rosso



ジェモラ コッリ・エウガネイ・ロッシン D.O.C.

ヴェネト州 赤・フル 750ml

**火山質土壌で造られるコッリ・エウガネイのトップ・キュヴェ**

メルローとカベルネ・フランから造られるトップ・キュヴェ。赤い果実の香りとともにスパイスやハーブの素晴らしいトーン。香ばしい味わい。堅固なストラクチャーで、余韻は非常に長い。

品種	: メルロー70%、カベルネ・フラン30%	栽培・収穫	: コルドン式。9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 14.5%
生産本数	: 38,000本			ケース入数	: 6本
生産地区	: ジェモラ	醸造・熟成	: ステンレスタンクにて27℃の定温で	その他	: ガンベロ・ロッシン
畑	: 南東向き (海拔150m)		20日間の発酵。一日に4回ルモンタージュ。		3ピッキエリ
土壌	: 火山質土壌		アリエ産オーク新樽(500L)で12ヵ月熟成。		(VT'00・'01・'07)
平均樹齢	: 24年		3ミクロンのフィルターにて濾過し、		'08・'09・'17)
			瓶詰。その後最低24ヵ月熟成。		



アルピアーネ コッリ・エウガネイ・フィオル・ダランチョ D.O.C.G. パッシート

ヴェネト州 ドルチェ・極甘口 375ml

### 複雑な香りとエレガントな甘み 世界一のイタリア最高峰のドルチェ・ワイン

モスカート・ジャッコ（モスカート・フィオル・ダランチョ）から造られるドルチェワイン。琥珀色の外観。ナッツやアプリコット、オレンジピール、柑橘系の香り。リッチなボディとコクのある甘み。爽やかな余韻。

品種 : モスカート・ジャッコ100%  
 生産本数 : 8,000本  
 生産地区 : ルピリアーノ地区  
 畑 : 南向き  
 土壌 : 火山質・砂岩質・粘土質  
 平均樹齢 : 36年

栽培・収穫 : コルドン式。9月に手摘みにより収穫。

醸造・熟成 : 収穫したブドウを4ヶ月陰干し。ソフトプレス後に12時間のマセラシオン。フレンチオーク樽にて12ヶ月かけてゆっくりと発酵を行う。発酵完了後そのままオーク樽にて18ヶ月熟成、瓶詰後6ヶ月熟成。

アルコール度数 : 11%

ケース入数 : 12本

その他 : ルカ・マローニ  
 97点 (VT'12)  
 ガンベロ・ロッソ  
 3ピッキエリ  
 (VT'08・'12)

## ALPIANÆ Colli Euganei Fior d'Arancio D.O.C.G. Passito



June 2 - 3 2014

### 世界No. 1金賞&最優秀賞 受賞 (モスカート品種)

2014年6月2日～3日にフランス・ラングドック・ルシヨン地域のFrontignan-la-Peyradeで開催されたモスカート種の最も優れたワインを選ぶ国際大会モスカート・デュ・モンドで世界イタリア部門並びに全世界でNo.1の金賞・最優秀賞を受賞（参加国23か国から選ばれた世界トップ10のモスカート種が競われる大会）

June 5 - 6 2012

### イタリア部門金賞全世界第4位

2012年6月5日～6日にフランス・ラングドック・ルシヨン地域のFrontignan-la-Peyradeで開催されたモスカート種の最も優れたワインを選ぶ国際大会モスカート・デュ・モンドのイタリア部門で金賞、全世界226品中4位に入賞（世界トップ10のモスカート種が競われる大会）





## 伝統的な製造方法を元に、新たな発想で革新的なワインを生み出す生産者

ロガンテは、2014年に創業者であるルイーダとマルコによって設立された会社です。農場は、コネリアーノ地区に2012年から運営。ブドウは70%のグレラ、残りはシャルドネ、ピノ グリージョ、メルロー。ヴェネト州で広く造られているプロセッコの製造方法を元に今までにない発想を持って味や品質においても革新的な製品を生み出していき事にチャレンジしており、その一環として2020年から、3つの新しいブランドで販売を拡大していきました。

①ROGANTE®フルーティースパークリングワイン

②PIZZAWINE® - ピザと一緒に飲むスパークリング白ワイン。

③GB wine srlのGiovanni Bonatiが2011年より商標登録。YES WINE CAN® - 伝統的な缶入りワイン

「ロガンテ社は、規模は小さくとも大きな夢を持ったワイナリーで、私たちは毎日、伝統農法に基づき、生き生きと力強く成長するブドウ畑に専念し、収穫された果実を伝統、革新、愛、そして敬意の念をブレンドした泡に変えて皆様にお届けしていきます。

我々の努力の結晶はロガンテのフルーティな泡のコレクションが誕生した土壌であり、鮮度の高い品質であり、革新的な発想を持って創り出されたレシピからくるものです。」ルイーダ T.



## ROG01 PIZZA WINE

Veneto, Frizzante Bianco

ピッツァ・ワイン

ヴェネト州 微発泡・白・中辛 750ml

**ピザの具材によってワインの風味が七色の変化 ピッツァの為に造られた初めてのスパークリングワイン**

金色がかかったストロベリーエロー。微かなブリオッシュの香りにシトラスなどのフルーツのアロマ。きめ細かな泡フレッシュで柔らかい印象。余韻は長く続く。



品種 : グレラ、シャルドネ、  
ピノ・グリージョ  
生産地区 : コネリアーノ

栽培・収穫 : 9月頃収穫。  
醸造・熟成 : シャルマー方式にて。1次発酵後、  
密閉式ステンレスタンクにて  
2次発酵。

アルコール度数 : 11%  
ケース入数 : 12本

## ～ピッツァ愛好家の皆さんへ～ もう迷う必要はありません

ピッツァ・ワインは最高のブドウと近代的な製法、そしてキュートなアイキャッチを持つプレゼンテーションが組み合わされて、初めてピッツァの本場イタリアでピッツァの為に造られた最初のスパークリングワインです。(商標登録済み)

## ◇新しいペアリングの発想

ピッツァワインは全く新しい発想のもとピッツァを如何に楽しく、美味しく食べる為に生まれてきたワイン。古くから伝わる伝統製法に上質な素材や製法に対する深い経験と知識を織り交ぜて独自のレシピで造られています。



## ◇一枚のピッツァの味が七色の変化を

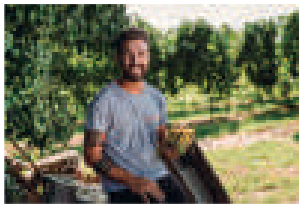
ピッツァの原材料は生地の基となる小麦粉、酵母、水、調味料、オリーブオイル、そしてトマトソースやチーズ、その他様々なトッピングが寄り添って一枚のピザが完成されています。

ピッツァを一口頬張るとこれらの素材がお口の中でワインと出会った瞬間、様々な響きとなって脳に働きかけてくれます。

クリスピーな生地には炭酸が口の中で軽快にはじけワインをよりドライに、チーズにはチーズの塩味がワインの塩味を誘いワインの甘味をより強調してくれます。またトマトソースが絡み合うと鮮度の高い果実味が澁刺としお口の中をすっきりとさせてくれます。

## ◇もう迷う必要はありません

これからはピッツァを前にして今までのように何を飲もうか迷う必要はありません、皆様のお好みのピッツァとピッツァワインがあれば様々な味の饗宴を演出しピッツァファンの皆さんの心に間違いなく潤いをもたらしてくれます。



**エミリア・ロマーニャで最初に生まれたワイナリー「テッレ・チェヴィコ」**

1913年、モデナ近郊のノナンテラで、エミリア・ロマーニャ州で最初のワイナリーが誕生。小さなワイン生産者を結集し、その尊厳と敬意を保証するために1963年にテッレ・チェヴィコグループ協会がルーゴロマーニャで設立されました。現在、イタリアのワイナリーの最も重要なビジネス組織として認識されています。全てのメンバーに対して、公平性と責任をもって収入を生み出す高潔な制度を用いており、テリトリーとプロダクションの集積的価値を高め、高品質のワインを適切な価格で市場に提供します。



現在、テッレ・チェヴィコ社はロマーニャに所有するセラーと5000人のワイン栽培メンバー、および18のコレクションセンターで運用されています。大きな盆地 リミニからチェゼナ、フォルリ、およびファエンツァの地域を通過しているカーゾラ・ヴァルセーニオに伸びるラヴェンナ平原を中心にした砂土壌POデルタ公園。ここから私たちのワインの特徴が最も分かりやすいワインが生まれてきます。私達は500の醸造家が集まる家族であり、また、7,000ヘクタールのブドウ園を所持し、20のワイン醸造所を運営しています。



**CEV07 BRUSA Spumante Brut**

**NEW**

Emilia Romagna, Spumante, Bianco

エミリア・ロマーニャ州 発泡・白・辛口 750ml



ブルーサ スプマンテ・ブリュット

**ブリュットタイプで辛口な味わいの奥に感じる心地よい果実味が魅力のスプマンテ**

淡いレモンイエロー。上質なきめ細かな泡立ちで、レモン、グレープフルーツの柑橘系の香りに藤の花やアカシアの花のフローラルな香りが重なり合う。余韻にはほのかにほろ苦さを感じる。

品種 : トレブビアーノ100%  
生産地区: エミリア・ロマーニャ

栽培・収穫: 9月初旬に手摘みにより収穫。

アルコール度数: 11%  
残糖度 : 10g  
ケース入数 : 12本

醸造・熟成: ブドウはデリケートに压榨され、マストの最良の部分のみを抽出する。ステンレスタンクで16℃でシャルマー方式にて1次発酵させる。その後2次発酵。

**CEV06 ATTUALE Chardonnay Rubicone I.G.T.**

**NEW**

Emilia Romagna, Bianco

エミリア・ロマーニャ州 白・辛口 750ml



アットゥアーレ・シャルドネルピコーネ I.G.T.

**若々しくモダンで果実味と木の香りの完璧なバランスを併せ持つシャルドネ**

淡いストロベリーイエロー。柑橘類、新鮮なハーブの香り。口に含むとドライで力強く、レモンピールのような苦味と心地よい酸にミネラルの余韻。青リンゴのような爽やかさが残る。控えめなオーク樽の香りが感じられる。

品種 : シャルドネ100%  
生産地区: ルピコーネ

栽培・収穫: 9月初旬に手摘みにより収穫。

アルコール度数: 12.5%  
ケース入数 : 6本

醸造・熟成: ソフトプレス後、厳選された酵母を使用し、16-18℃で温度管理されたステンレスタンクにて発酵。定期的にパトナーージュを行いながらステンレスタンクで熟成し、一部フレンチオークで熟成。

**CEV05 ATTUALE Pinot Nero Veneto I.G.T.**

**NEW**

Veneto, Rosso

ヴェネト州 赤・ミディアム 750ml



アットゥアーレ・ピノ・ネロ ヴェネト I.G.T.

**品種特有の特徴を素直に引き立てたドライでフレッシュなピノ・ネロ**

淡いルビーレッド。新鮮な赤い果実にラズベリーの香り。乾燥ハーブやスパイスのニュアンス。味わいはドライで非常にフレッシュ。赤い果実と滑らかなタンニンが特徴。ミネラル感のある繊細な酸味がタンニンと一体化している。

品種 : ピノ・ネロ100%  
生産地区: ヴェネト

栽培・収穫: 9月下旬に手摘みにより収穫。

アルコール度数: 12.5%  
ケース入数 : 6本

醸造・熟成: 除梗、破碎後、21-22℃にて温度管理されたステンレスタンクにて4-5日間発酵。発酵中に、ルモンターージュを行う。澱引き後、マロラクティック発酵。

**ATTUALE(アットゥアーレ)の意味・想い**

イタリア語で「現在の」「時代を超越した」などの意味。これは造り手側が野心や中身に過剰な重みを持たせず、誇張したワインを造るのではなく、品質は落とさず、この世の中に多様化できるような品種特有の特徴を誠実かつ率直に引き立てることを目指したいという想いで造られています。







## 4世代で世界20カ国に輸出される名ワイナリーに成長

モンタルパーノの中心部に位置するカンティナー・ボナッキは、4世代にわたり最高のトスカーナワインの生産を行っています。農場は4つあり、瓶詰め工場の周りに広がるキャンティモンタルパーノの40ヘクタールのブドウ畑。2つ目がカステルヌオーヴォ・ベラルデンガのカサリーノ農場にあるキャンティ・クラシコのブドウ畑23ヘクタール。そしてブルネッコとロッソ・ディ・モンタルパーノの11ヘクタールのブドウ畑と、モンタルパーノのモリーノ・デッラ・スガ農場でキャンティ・コッリ・セネージとヴェルメンティーノの生産を支える12ヘクタールのブドウ畑です。



ボナッキ社は現在、年間3,000,000本以上のボトルを国内および国際市場向けに生産しています。19世紀末に今と同じこのエリアで、現当主アンドレアの曾祖父エンリコ・ボナッキがボナッキ家の創始者となり、祖父のピオ・ボナッキも兄弟たちと事業を続けました。その後父のジョヴァンニはキャンティの生産を拡大させるため、キャンティ・モンタルパーノと呼ばれる地域のモンテマーニョ100エーカーのブドウ畑を購入。80年代の終わりには、地元の市場だけでなく海外とのビジネスも始まり、クアッラータの新しいワイナリーが建設されました。父親の引退後も、アンドレアは4代目として事業を続け、現在20カ国以上でボナッキブランドの威信を広げています。

### BON03 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. Toscana, Bianco



ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ D.O.C.G.

トスカーナ州 白・辛口 750ml

**トスカーナ州唯一の白ワインのD.O.C.G. フレッシュさと新鮮な酸が印象的**

淡いストロベリーエロー。熟成により黄金色に変化する。新鮮な柑橘系果実の香りにハーブ、ミネラルを感じ、ドライでアーモンドのような苦味と新鮮な果実の余韻が続く。

品種	: ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ100%	栽培・収穫	: 9月下旬~10月初旬に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 12.5%
生産地区	: サン・ジミニャーノ	醸造・熟成	: 定温管理されたステンレスタンクにて発酵。ステンレスタンクで熟成。	ケース入数	: 12本
土壌	: 粘土質				

### BON01 CHIANTI D.O.C.G. IL SELCIATO Toscana, Rosso



キャンティ D.O.C.G. イル・セルチアート

トスカーナ州 赤・ミディアム 750ml

**心地よい酸とバランスの取れたタンニン 新鮮さを楽しむキャンティ D.O.C.G.**

明るいうるビーレッド。新鮮で心地よく、イチゴやチェリーの香り。エレガントでシンプルな味わいながら上質で繊細なワイン。

品種	: サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ10%	栽培・収穫	: 9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 12.5%
生産地区	: モンタルパーノ	醸造・熟成	: 除梗破砕後、ステンレスタンクにて発酵。6か月熟成。	ケース入数	: 12本
土壌	: 砂質				

### BON02 CHIANTI RISERVA D.O.C.G. IL SELCIATO Toscana, Rosso



キャンティ・リゼルヴァ D.O.C.G. イル・セルチアート

トスカーナ州 赤・フル 750ml

**法定熟成期間を超える長期熟成 洗練された上品さとパワーを兼ね備えるキャンティリゼルヴァ**

赤色果実と心地良いバニラの香り。新鮮な果実と包み込むような柔らかさの酸にバランスの取れたしっかりとしたタンニンを感じる。

品種	: サンジョヴェーゼ100%	栽培・収穫	: 9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13%
生産地区	: モンタルパーノ	醸造・熟成	: 除梗、破砕後、ステンレスタンクにて発酵。キャンティリゼルヴァの法定熟成期間が通常36か月の所、ステンレスタンクにて36か月、オークバレルにて24か月の計60か月熟成。	ケース入数	: 12本
土壌	: 砂質				

### BON04 BORGHETTO CHIANTI D.O.C.G. Fiasco Toscana, Rosso



ボルゲット キャンティ D.O.C.G. フィアスコ

トスカーナ州 赤・ミディアム 750ml

**心地よい酸とバランスの取れたタンニン 職人技が光る伝統のフィアスコボトル**

明るいうるビーレッド。新鮮で心地よく、イチゴやチェリーの香り。エレガントでシンプルな味わいながら上質で繊細なワイン。

品種	: サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ10%	栽培・収穫	: 9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 12.5%
生産地区	: モンタルパーノ	醸造・熟成	: 除梗破砕後、ステンレスタンクにて発酵。6か月熟成。	ケース入数	: 12本
土壌	: 砂質				



5つのDOCGエリアすべてでサンジョヴェーゼを栽培する「サンジョヴェーゼの匠」

イタリア最大のワイン産地トスカーナ。珠玉のワイン溢れるこの州において5つの代表的なDOCGすなわち「ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ」「キャンティ・クラッシコ」「キャンティ・スーペリオレ」「ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ」「モレリーノ・ディ・スカンサーノ」にてサンジョヴェーゼを栽培している生産者がリオネッロ・マルケージです(一部日本未輸入)。

ミラノ出身の実業家リオネッロ・マルケージが長年の夢だったトスカーナでのワイン造りを実現してから30年。現在はモンタルチーノ、カステルヌオオーヴォ・ベラルデンガとマリアーノの3カ所にそれぞれ、「コルディソーレ」「カステッロ・ディ・モナステロ」「ポッジョ・アッレ・スゲレ」という3つの醸造所を構えています。造っている全てのワインにサンジョヴェーゼを使用するというサンジョヴェーゼへの強いこだわりを持ち、前述の5つのDOCGワインをすべて造る唯一の生産者となっています。2013年からは娘のクリスティーナがワイナリー運営の中心となり、彼女が好む「クリーンなワイン」造りへと少しずつ変革を始めています。



「コルディソーレ」ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ

ユネスコ世界遺産に登録されたヴァル・ドルチャ(オルチャ渓谷)にある丘、モンタルチーノ。この小さな土地だけで栽培されているブドウ品種サンジョヴェーゼ・グロッツ、別名ブルネッコから造られるワインは、今やイタリアでも最高のワインとして知られるようになりました。



モンタルチーノは雨が少なく乾燥がち。温暖ではありますが冬には雪が降ることもあります。丘陵地帯の中腹にあたるDOCGエリアは特に昼夜の寒暖差が大きく、また霧や遅霜の被害にも遭いづらい地形で、サンジョヴェーゼ種の栽培には最適だと考えられています。

マルケージのワイナリーのなかでは一番小規模ながら、最も重要なのがこのモンタルチーノにある「コルディソーレ」です。ここで造られるワインこそが、マルケージのワインに対する考え、哲学を具現化したワインなのです。

コルディソーレの6haの畑は、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノDOCGエリア東側の海拔400m、丘陵地帯中腹に南西向きにまるで円形競技場のような形に広がっています。石灰粘土質とアルベレーゼの土壌にはもちろんサンジョヴェーゼ・グロッツだけが植えられています。4,500株/haの植栽で仕立てはコルドン式を採用しています。非常に繊細な品種なので、収穫は熟練の職人たちによって慎重に手摘みで行われます。

LIO04 COLDISOLE Rosso di Montalcino D.O.C. Toscana, Rosso

コルディソーレ ロッソ・ディ・モンタルチーノ D.O.C.

トスカーナ州 赤・フル 750ml

モンタルチーノらしい旨味とミネラルが溢れるサンジョヴェーゼ

濃いルビーレッド。ラズベリー、ザクロ、スミレの香りが広がる。タンニンは滑らかで、旨味とミネラル感を強く感じる。綺麗な酸とのバランスに優れており、余韻は長い。



品種	: サンジョヴェーゼ・グロッツ100%	栽培・収穫	: コルドン式。4,500株/haの植栽。	アルコール度数	: 14%
生産地区	: シエーナ県モンタルチーノ		9月から10月にかけて手摘みにより収穫。	ケース入数	: 6本
畑	: イ・ヴェルビ				
	海拔400m南東向き	醸造・熟成	: 定温管理のステンレスタンクにて		
土壌	: 石灰粘土質		12~14日かけてマセラシオン、発酵。		
			フレンチバリックにて8カ月の熟成。		
			瓶詰後6ヵ月熟成。		

LIO05 COLDISOLE Brunello di Montalcino D.O.C.G. Toscana, Rosso

コルディソーレ ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ D.O.C.G.

トスカーナ州 赤・フル 750ml

高貴なるブルネッコ 完全なる調和

オレンジがかったガーネット・レッド。ワイルドベリーやラズベリーの強い香りに黒コショウ、シナモン、バニラのニュアンス。しっかりとした骨格とミネラル感があるが、味わいはドライで温かみがあり、調和がとれている。



品種	: サンジョヴェーゼ・グロッツ100%	栽培・収穫	: コルドン式。4,500株/haの植栽。	アルコール度数	: 14%
生産地区	: シエーナ県モンタルチーノ		9月から10月にかけて手摘みにより収穫。	ケース入数	: 6本
畑	: イ・ヴェルビ				
	海拔400m南東向き	醸造・熟成	: 定温管理のステンレスタンクにて		
土壌	: 石灰粘土質		12~14日かけてマセラシオン、発酵。		
			フレンチバリックにて36カ月の熟成。		
			瓶詰後12ヵ月熟成。		





## 「カステッロ・ディ・モナステロ」 キャンティ・クラッシコ

シエナ近郊のカステルヌオーヴォ・ベラルデンガにあるマルケージ最大の醸造所「カステッロ・ディ・モナステロ」。醸造所のある場所はちょうど「クレテ・セネージ」と呼ばれる美しい丘陵地帯の入り口にあたります。マルケージはこのキャンティ・クラッシコDOCGエリアの最南端にある、カステルヌオーヴォ・ベラルデンガと、エリア中央部にあるラッダ・イン・キャンティを結ぶ丘陵地帯（海拔300-500m）に64ヘクタールの畑を所有しています。このエリアの年間降水量は700~800mmと少なく、冬の平均気温は4~5℃で夏は最高気温35℃まで上がります。昼夜の寒暖差も激しく、まさにワイン造りに理想的な気候と考えられています。カステッロ・ディ・モナステロのキャンティ・クラッシコが造られるのは、**アルベレーゼ土壌とガレストロ土壌が混ざる「ポッジョ・ペトロイオ」**と名付けられた12ヘクタールの畑。海拔は、約400m、3,500~4,500株/haの植栽で、仕立てはコルドン式を採用しています。醸造所には最新のステンレスタンクが導入され、発酵はすべてこのタンクで行います。地下にあるセラーでは225Lと300Lのオーク樽を使って熟成。3年ごとに新しい樽に変えていきます。



## LIO03 CASTELLO DI MONASTERO Chianti Classico D.O.C.G.

Toscana, Rosso



カステッロ・ディ・モナステロ キャンティ・クラッシコ D.O.C.G.

トスカーナ州 赤・フル 750ml

## 品種特性とテロワールを強く感じる模範的キャンティ・クラッシコ

紫色を帯びた深いルビーレッド。ワイルドベリーやなめし皮の香り。ドライで強いアタック、複雑で調和のとれた味わいに頑強な骨格とミネラル。タンニンが溶け込んでおり、余韻が長く続く。

品種	: サンジョヴェーゼ85%メルロー&カベルネ・ソーヴィニヨン15%	栽培・収穫	: コルドン式。4,500株/haの植栽。9月から10月にかけて手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13.5%
生産地区	: シエナ県ラッダ・イン・キャンティ			ケース入数	: 12本
畑	: 海拔400m南向き	醸造・熟成	: 定温管理のステンレスタンクにて12~14日かけてマセラシオン、発酵。フレンチ・バリックにて12ヵ月熟成。瓶詰後6ヵ月熟成。		
土壌	: アルベレーゼ、ガレストロ				



## 「ポッジョ・アッレ・スゲーレ」 モレリーノ・ディ・スカンサーノ

「モレリーノ・ディ・スカンサーノ」は、ティレニア海岸沿いの「マレンマ」と呼ばれる地域にあるDOCGエリア。アミアータ山の西側、オンブローネ川とアルバーニャ川に挟まれる5つのコムーネ（マリアーノ、カンパニャーティコ、マンチャーノ、グロッセート、センプロニアアーノ、ロツカルバーニャ）にまたがっています。かつては湿地帯でしたが、1300年代から徐々に干拓され、現在ではトマトや麦をはじめとする野菜や果物の一大生産地へと変貌を遂げました。気候は温暖で日照量に恵まれた典型的な地中海性気候。降水量が少なく、夏には最高気温40℃になることもあります。マルケージにとって一番新しい醸造所となる「ポッジョ・アッレ・スゲーレ」の畑は、DOCGエリア南部のマリアーノにあります。海拔250m、畑の表面には石灰岩が砕かれてできた細かい砂とやや粘土がちな土質で、1mほど下は大きな岩で形成された非常に水捌けの良い土壌です。ここで造られるサンジョヴェーゼは、チャーミングで果実味に溢れた親しみやすいワインとなっています。



## LIO01 POGGIO ALLE SUGHERE Sangiovese Toscana I.G.T.

Toscana, Rosso



ポッジョ・アッレ・スゲーレ サンジョヴェーゼ・トスカーナ I.G.T.

トスカーナ州 赤・ミディアム 750ml

## マレンマらしい軽やかさに加え良質のサンジョヴェーゼが持つ豊かな風味

輝くルビーレッド。熟したチェリーの香りに樽熟成から来るバニラやスパイスの香り。タンニンは豊富だが柔らかくドライでバランスの取れた味わい。

品種	: サンジョヴェーゼ100%	栽培・収穫	: コルドン式。4,500株/haの植栽。9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13.5%
生産地区	: グロッセート県スカンサーノ			ケース入数	: 12本
畑	: 海拔250m	醸造・熟成	: 定温管理のステンレスタンクにてマセラシオンを行い、10-12日かけて発酵。フレンチ・バリック（2-3回使用）に移し数ヵ月熟成。瓶詰後4ヵ月熟成。	その他	: スクリューキャップ
土壌	: 砂、粘土				

## LIO02 POGGIO ALLE SUGHERE Morellino di Scansano D.O.C.G.

Toscana, Rosso



ポッジョ・アッレ・スゲーレ モレリーノ・ディ・スカンサーノ D.O.C.G.

トスカーナ州 赤・フル 750ml

## 2006年にDOCGに昇格 チャーミングで親しみやすいサンジョヴェーゼ

強い輝きを持つルビーレッド。スマイレやラズベリー、ザク口の香り。樽熟成からの香りは控えめ。引き締まったタンニンがあり、酸味とのバランスが取れている。大らかで温かみがある味わいながら、ドライで余韻が長い。

品種	: サンジョヴェーゼ90%カベルネ・ソーヴィニヨン10%	栽培・収穫	: コルドン式。4,500株/haの植栽。9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 14.5%
生産地区	: グロッセート県スカンサーノ			ケース入数	: 12本
畑	: 海拔250m	醸造・熟成	: 定温管理のステンレスタンクにてマセラシオンを行い、10-12日かけて発酵。フレンチ・バリック（2-3回使用）に移し8ヵ月熟成。瓶詰後4ヵ月熟成。		
土壌	: 砂、粘土				



Santa Barbara



Marche

Santa Barbara (サンタ・バルバラ)

B.go Mazzini, 35 60010 BARBARA AN,  
TEL +39 0719674249  
www.vinisantabarbara.it

### 港町アンコーナの丘陵地帯「カステッリ・ディ・イエージ」

イタリア半島中部に位置するマルケ州は、東にアドリア海、西はアペニン山脈に挟まれ南北に細長く伸びています。州都アンコーナ周辺にある丘陵地帯では古くからブドウ栽培が行われており、ヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージDOC地区として土着品種のヴェルディッキオをメインにワインが造られています。サンタ・バルバラの創業者、ステファノ・アントヌッチが最初買った畑は、イエージ地区のもっとも北にある「バルバラ」と呼ばれる丘にありました。



海拔200~280m、アペニン山脈から連なる丘陵地帯の中腹にあたるこの場所は、海からの風がちょうど吹き付ける斜面となっています。土壌は石灰質を多く含む砂岩質と粘土質の間で水捌けに優れ、海からの潮風と土に含まれる石灰質によって、ワインには適度なミネラル感が与えられています。現在サンタ・バルバラは、このバルバラ地区の他、セラ・ディ・コンティ地区やモンテカロット地区などに全部で45ヘクタールの畑を所有。すべて南向きの斜面で、樹齢10~35年の様々なブドウを栽培しています。メルロー、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨンなどの国際品種も栽培していますが、特に力を入れているのが土着品種のヴェルディッキオとモンテプルチャーノです。1月に始まる剪定から、9月中旬~10月にかけて行われる収穫まで、畑には一切機械を入れることはせず、すべて熟練の農夫たちの手によって作業が行われています。



### 「イエージのワインを世界に問う」ステファノ・アントヌッチ

銀行家だったステファノ・アントヌッチは彼自身のエキセントリックかつカリスマ性溢れる個性を表現したワインを造るべく、1984年にマルケ州イエージのバルバラ地区に「サンタ・バルバラ」を設立しました。彼の名前が世界で知られるようになったのは、初リリースとなった「Pathos 2001」が「ガンベロ・ロッソ」誌にて3ピッキエリを獲得してからのこと。カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラーから造られた国際的なスタイルの重厚な赤ワインは、「**伝統的なワインと現代的なワイン、両方をハイレベルで造る**」という目標を掲げて設立されたワイナリーにとって最初の栄誉を手にしたワインとなりました。以来、市場のトレンドと合致した様々なワインをリリース。特にマルケの土着品種であるヴェルディッキオを使ったワインは、品種特性やイエージのテロワールを生かした造りのワインとして非常に高く評価をされています。



「醸造のテクニックやテクノロジーは重要だが、サンタ・バルバラにとって何より大切なのはブドウそのもののクオリティだ。化学物質の使用を控え、常に健全な畑であるように注意を払っている。畑に機械を入れることもないんだ。いまや私たちのワインは世界中の人に愛されるようになったが、それはすべてこの偉大な土地から生まれたものだ」(Stefano Antonucci)

### SAB01 VERDICCHIO dei Castelli di Jesi D.O.C.

Marche, Bianco

ヴェルディッキオ カステッリ・ディ・イエージ D.O.C.

マルケ州 白・辛口 750ml

**コクがあるのにミネラルがある 典型的なヴェルディッキオ**

輝きのあるストローイエロー。白い花のフローラルな香りに、グレープフルーツやレモンピールなどの柑橘の香り。アーモンドを想わせるコクのある味わいに、十分な海のミネラルを感じる。甘酸っぱさとほろ苦さが印象的。



品種 : ヴェルディッキオ100%  
生産地区 : バルバラ  
畑 : ニダストレル 海拔250m  
土壌 : 石灰質を多く含む粘土、砂岩質  
樹齢 : 15年

栽培・収穫 : グイヨ式。4,000株/haの植栽。  
9月下旬に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : ステンレスタンクにて発酵。  
ステンレスタンクにて8か月熟成。

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本  
その他 : スクリューキャップ

### SAB02 ROSSO PICENO D.O.C.

Marche, Rosso

ロッソ・ピチェーノ D.O.C.

マルケ州 赤・ミディアム 750ml

**軽快な飲み口ながら充実した果実味とスパイスのトーンが全体を引き締める**

綺麗なガーネット。チェリーやプラム、リンゴのジャムなどの香りに、白コショウやシナモンのスパイス香が混ざる。タンニン控えめだが、ミネラルが豊富でたっぷりとした果実味もある。飲み口は柔らかく、ハーブの余韻も。

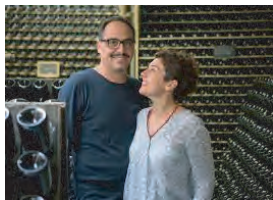


品種 : モンテプルチャーノ50%  
サンジョヴェーゼ50%  
生産地区 : バルバラ、セラ・ディ・コンティ  
畑 : 海拔250m  
土壌 : 石灰質を多く含む粘土、砂岩質  
樹齢 : 20年

栽培・収穫 : コルドン式。3,000株/haの植栽。  
9月下旬に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : 定温ステンレスタンク26-28°Cで10日間  
かけて発酵、マセラシオン。ステンレスタンク  
にて6か月熟成。

アルコール度数 : 13.5%  
ケース入数 : 12本  
その他 : ガンベロ・ロッソ  
2ピッキエリ  
(VT13)  
スクリューキャップ





マルケ州で4世代続く伝統あるワイナリー

社会のグローバル化とイタリア人の農業離れが進む難しいこの時代の中、マルケ州の田舎に残りワインを生産することをあえて選んだのは、誇り、故郷への愛情とワインに注ぐ情熱があったからです。叔父のネヴィオから受け継いだ生産技術と土地への愛情により、今では磨きあがった知識とテクニックへと成長しました。ワインの生産技術というものは毎年変化する原料、ブドウの持つ個性に合わせて調整を何度も重ねていかなくてはなりません。

私たちは、収穫時期が訪れるまでぶどうに左右され続けるわけです。こうしてできるワインは、一見単純に見えるグラス1杯でも私たちの経験、情熱、技術とあらゆる研究の積み重ねの成果が注がれているのです。フェデリコ・メンカロニの醸造所の土地の大半はヴェルディッキオ、マルヴァジア、ピアンカーメといった白ブドウが占めており、黒ブドウはモンテプルチアーノ、サンジョベーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンの栽培を手掛けています。メトード・クラッシコタイプのワインはヴェルディッキオ種の個性とテロワールの特徴を有効に活用してメトード・クラッシコタイプのワインを醸造しています。8月下旬から9月初めにかけてスプマンテ用のブドウを収穫し、伝統方式に従ってブドウを扱いモストは加圧の後に清澄化させます。新鮮さとブドウ種の個性を維持するために、マロラクティック発酵はさせず、低温で第一次発酵を行います。その後タンクで短時間寝かせた後に3月に第二次発酵をして発泡させます。瓶内二次発酵は低温で約2ヵ月、酵母を約40ヵ月～60ヵ月かけて沈殿させデコルジュマンします。



マルケ州 発泡・辛口 750ml

MEN02 *MENCARONI BRUT Verdicchio dei Castelli di Jesi Metodo Classico Brut D.O.P. Marche, Spumante*

メンカロニ プリュット ヴェルディッキオ カステッリ・ディ・イエージ メトード・クラッシコ プリュット D.O.P.

**長期熟成でありながらふくよかな果実味を合わせ持つ秀逸なスプマンテ**

金色がかったストローイエロー。微かなブリオッシュの香りにシトラスなどのフルーツのアロマ。フレッシュで柔らかい印象。余韻は長く続く。



品種 : ヴェルディッキオ100%  
生産地区 : コリナンド  
土壌 : 粘土質の石灰岩土壌

栽培・収穫 : 8月下旬に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : ソフトプレスされた果汁を16℃にて一次発酵。瓶内にて二次発酵。40ヵ月後に澱引き、ドサージュを行い、その後瓶内にて6ヵ月熟成。

アルコール度数 : 12%  
ケース入数 : 6本

MEN01 *FLORA Bianco delle Marche I.G.P.*

Marche, Bianco

フロラ・ピアンコ デッレ・マルケ I.G.P.

マルケ州 白・辛口 750ml

**3種の果実が鮮度とリッチな味わいを演出**

緑がかったストローイエロー。カモミールのクリーンな香りでフレッシュでリッチな味わい。フロラと名付けられたゆえんの通り白い植物、白い花を想わせる香りが漂う果実味溢れたマルケの白ワイン。



品種 : ヴェルディッキオ70%  
マルヴァジア15%  
ピアンケッロ15%  
生産地区 : コリナンド  
土壌 : 粘土質の石灰岩土壌

栽培・収穫 : グイヨ式。9月下旬に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : ソフトプレス後、16℃で発酵。定期的にバトナージュ後、ステンレスタンクに移し、シュールリー製法で5ヵ月熟成。

アルコール度数 : 12%  
ケース入数 : 12本

MEN04 *ISOLA Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.P.*

Marche, Bianco

イゾラ ヴェルディッキオ カステッリ・ディ・イエージ D.O.P.

マルケ州 白・辛口 750ml

**艶やかな酸を感じられる香り豊かなヴェルディッキオ**

ストローイエロー。酸の調和が良く、瑞々しいほどの鮮度を感じられ、ピーチ、アーモンドそして香ばしいブレッドの香りがする。



品種 : ヴェルディッキオ100%  
生産地区 : コリナンド  
土壌 : 粘土質の石灰岩土壌

栽培・収穫 : グイヨ式。9月下旬に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : ソフトプレス後、16℃で発酵。定期的にバトナージュ後、ステンレスタンクに移し、シュールリー製法で14ヵ月熟成。

アルコール度数 : 13.5%  
ケース入数 : 6本

MEN03 *SUONO Rosso Piceno D.O.P.*

Marche, Rosso

スオーノ ロッツ・ピチェーノ D.O.P.

マルケ州 赤・ミディアム 750ml

**酸と果実味のバランスの取れたロッツ・ピチェーノ**

綺麗なパープルレッド。ブラックベリー、ラズベリー、チェリーのような赤色果実のブーケ。果実味も十分感じられる。



品種 : モンテプルチアーノ70%  
サンジョベーゼ30%  
生産地区 : コリナンド  
土壌 : 粘土質の石灰岩土壌

栽培・収穫 : グイヨ式。9月下旬に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : 破碎・除梗後、24℃で発酵、30日間かけてマセラシオン。ステンレスタンクに移し4ヵ月熟成。瓶詰後2ヵ月熟成。

アルコール度数 : 13.5%  
ケース入数 : 12本



**1890年創業 5世代に渡り伝統を守る老舗ワイナリー**

キオッリ社は、ペルージャの丘陵地帯の穏やかで陽気なエリアにあり、「ストラダ・デイ・ヴィーニ・デル・カンティコ」と呼ばれる、イタリアの緑の心臓として誰もが知るウンブリア州の中心に1890年に設立。日当たりの良い葡萄畑と優れた土壌品質のおかげで、ペルージャ丘陵のDOPとウンブリアのIGTの生産地でワインの生産を行っています。白ワイン用に栽培されているブドウの木は、国際品種や、それ以外のグレケット、マルヴァジア、ピノグリージョなどの土着品種を生産。赤ワインの場合は、サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、そしてサグランティーノ等です。キオッリ社はこの場所で5世代に渡る家族経営により、過去の伝統と信頼性、そして高い品質基準が守られています。また、SQNPI(サステナブル認証)を取得。持続可能なブドウ栽培の実践と環境負荷の低いワイン生産を精力的に推進し、成功を収めています。



**SQNPI認証とは?**



ミツバチが目印のSQNPI認証ステッカー。SQNPIとはSistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata、統合生産国家品質システムのこと。環境に優しいワインという意味では、オーガニックのぶどうと自然の酵母で作られたナチュラルワインも挙げられますが、サステナブルワインの場合は、ボトルの中身だけでなく、従業員の雇用環境や排水の処理、地域社会との共生まで、より幅広いサステナブルを追求している点が特徴です。

**CHI01 ZEFFIRO Bianco I.G.T. Umbria**

Umbria, Bianco



ゼフィーロ・ピアンコ I.G.T. ウンブリア

ウンブリア州 白・辛口 750ml

**蜂蜜のような香りにフレッシュさが溢れる土着品種グレケットを使った混醸白ワイン**

緑がかったストローイエロー。フレッシュな果実の香りに蜂蜜のような厚みのある香り。口当たりは柔らかく、心地よい酸とミネラルのバランスがよく、余韻が長く続く。

品種	: トレッピーアーノ・トスカーノ60% グレケット30% マルヴァジア10%	栽培・収穫	: コルドン式。8月第3週目に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 12.5%
土壌	: 粘土・石灰質	醸造・熟成	: ステンレスタンクにて発酵。 ステンレスタンクで熟成。	ケース入数	: 12本

**CHI03 ETESIA Pinot Grigio I.G.T. Umbria**

Umbria, Bianco



エテシア・ピノ・グリージョ I.G.T. ウンブリア

ウンブリア州 白・辛口 750ml

**柑橘系果実に豊富なミネラルの要素 数少ないウンブリアのピノ・グリージョ**

輝くストローイエロー。バランスが良く、心地よい新鮮な酸。柑橘系果実にしっかりとしたミネラル。滑らかな口当たり。レモンピールのような苦味が余韻に残る。

品種	: ピノ・グリージョ 100%	栽培・収穫	: コルドン式。8月第3週目に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13.5%
土壌	: 粘土・石灰質	醸造・熟成	: ステンレスタンクにて発酵。 ステンレスタンクで4ヵ月熟成。	ケース入数	: 12本

**CHI02 GARBINO Rosso I.G.T. Umbria**

Umbria, Rosso



ガルビーノ・ロッソ I.G.T. ウンブリア

ウンブリア州 赤・ミディアム 750ml

**3種類のブドウの奏でる素晴らしい調和 バランスが整ったウンブリアの赤ワイン**

紫がかったルビーレッド。サンジョヴェーゼの心地よい酸とメルローのスムーズな優しい味わいにカベルネ・ソーヴィニオンのタンニンが心地よく余韻に残る。

品種	: サンジョヴェーゼ60% メルロー20% カベルネ・ソーヴィニオン20%	栽培・収穫	: コルドン式。8月第3週目に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13.5%
土壌	: 粘土質	醸造・熟成	: ステンレスタンクにて発酵。 ステンレスタンクで熟成。	ケース入数	: 12本





# Casale Marchese



Lazio

## Casale Marchese (カザーレ・マルケーゼ)

Via di Vermicino, 68, 00044 Frascati RM,

TEL +39 06 940 8932

<http://www.casalemarchese.it>

### 古代ローマの遺跡の上にカンティーナを構える名門「カザーレ・マルケーゼ」

ローマの東から南にかけての近郊に広がる「カステッリ・ロマーニ」のひとつに数えられるコムーネ「フラスカティ」は穏やかな気候に恵まれ、美しい風景が広がる古い町。保養地として、ルネッサンス期から19世紀に至るまで壮麗な別荘や公園、噴水が数多く造られてきました。古代ローマ時代に造られた貯水槽の上にあるワイナリー「カザーレ・マルケーゼ」は、数多くの公式文書にて言及されてきた名門です。

1800年代からはカルレッティ家が所有し、現在は5代目にあたるアレッシンドロとフェルディナンドにより運営されています。

エミリオ・デ・カバリエリ侯爵によって18世紀に建てられた邸宅の一部を改築し、ワイナリーとして使用。近代的なワインセラーとテイスティングルームを完備しています。すべてのワインは敷地内で醸造から瓶詰まで行われます。また、邸宅を囲むようにして古くから植えられているオリーブの樹から高品質のエクストラ・バージン・オイルも生産しています。



### 「確実にフラスカティ最良のワイン」(ガンベロ・ロッソ誌)

マルケーゼが所有するブドウ畑は約50ヘクタール。ちょうどフラスカティDOCGエリアの中心部にある標高200mの高台に位置し、畑からはローマの街並みを見渡すことができます。

土壌は典型的な火山質土壌。500万年前の火山活動によって生まれた非常にユニークなこの土壌は、玄武岩や凝灰岩から形成され排水性に優れミネラル分を豊富に含みます。

畑に植えられているのはマルヴァジア・プンティナータ、マルヴァジア・ディ・カンディア、トレッピアーノ・トスカーノ、ボンビーノ、ベッローネといった、この地の伝統的な品種がほとんどで、近年はカベルネやメルロー、シャルドネといった国際品種の栽培にも着手しています。

醸造責任者パオロ・ペイラの指導のもと、マルケーゼの畑では4,000-5,000株/haの高密度植栽を行いブドウ同士を競わせませす。収量は低く抑えられ(1,500g/1株)、最高品質のブドウだけを収穫します。

マルケーゼにとって最も重要なワインは「フラスカティ・スーペリオレ」です。パチカンの歴史と共に「法王のワイン」として愛され、また、詩人ゲーテが「楽園にいるようだ」とその酔い心地を讃えたワインですが、2011年にDOCGに昇格したこともあり、近年は特に高品質のフラスカティが増えてきています。

中でもマルケーゼのフラスカティの評価は高く、ガンベロ・ロッソ誌では「確実にDOCGフラスカティ最良のワインのひとつだ」と絶賛をされています。

「私たちの仕事はDOCGワインに相応しいワインを造ることだ。DOCGとはこの土地そのものを保証するものだ。生産者はフラスカティという名のワインを飲む世界中の人にその品質を保証する義務を負っている。そのことを決して忘れてはいけないんだ」  
(Paolo Peira)



## MAC01 FRASCATI Superiore D.O.C.G.

Lazio, Bianco

フラスカティ スーペリオレ D.O.C.G.

ラツィオ州 白・辛口 750ml

### 火山質土壌で造られるフラスカティDOCG最良のワイン

ストロベリーエロー。白い果実のトーン。柑橘系フルーツにトロピカルフルーツやライムやハーブのノート。後口にはアーモンドとミネラルを感じる。酸は柔らかくエレガントで、まるやかな味わい。



品種 : マルヴァジア・デル・ラツィオ、  
トレッピアーノ・トスカーノ、  
ボンヴィーノ、ベッローネ  
生産地区 : フラスカティ  
畑 : 海拔200-300m、南向き  
土壌 : 火山質土壌

栽培・収穫 : コルドン式。9月に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : ソフトプレス後、定温ステンレスタンクにて7~10日間かけて発酵。澱とともに低温で3ヵ月熟成。1月から6月にかけて、出荷毎に瓶詰。

アルコール度数 : 13%  
ケース入数 : 12本  
その他 : ガンベロ・ロッソ  
2ピッキエリ・ロッソ  
(VT'13)  
ガンベロ・ロッソ  
ペーレ・ペーネ受賞  
(VT'13)

# BARBA



Abruzzo

BARBA(バルバ社)

Via Rotabile per Casoli64020-Scerne di Pineto(TE)

TEL +39 085 8990104

<http://www.fratellibarbit>

## 古きを継ぎ、未来へと続くバルバ家

バルバ家は古く、15世紀のナポリにルーツがあり、フランチェスコ・バルバは教皇シクストゥス4世の下で修道院長を務めた祖先です。その後、バルバ家はアブルツォに移住し、農業を中核事業に継続しています。

バルバ農園とワイナリーは、コッレ・モリーノ、カサルモンテプルチアーノ D.O.C.G.、トレッピアーノ・ダブルツォ D.O.C.G.、テラモの丘、テラマーネ D.O.C.G.地区に属する68ヘクタールのブドウ畑が中心です。9月末から10月後半にはモンテプルチアーノとトレッピアーノのブドウが収穫されており、40年以上にわたるブドウ栽培と入念な手入れによって完成されたこの畑でバルバ社のワインが生まれています。バルバ農園では冬の終わりに剪定や収穫前の房のストリップングと間引きなど厳しい管理が行われ、ステファノ・キオッチョーリ博士の技術的な管理も取り入れられています。ワインの醸造には傷のない最高品質のブドウを使用し、マセラシオンの期間は製品の種類によって変えられています。バルバ農園のセラーはスケルネ・ディ・ピネトに位置し、1991年に建設されました。設備最新の技術を駆使したワイナリーで、最近ではブドウのエントリー・ラインも設計し直されたことにより、マストの温度調節でスムーズな発酵とアロマの引き立ちが可能となりました。



## ヨーロッパの緑地 アブルツォ

アブルツォは、豊かな自然に恵まれた海岸、湖、山々が存在します。丘陵地帯と沿岸地域の間位置しており、セッリーノアタナシオ、アトリ、ピネート、ロゼートの町の間位置し、バルバ社が位置しています。そこは農業が盛んな地域であり、穏やかで明るい気候に覆われています。夏は晴天で夜は涼しく、冬はアドリア海の影響で穏やかな気候です。年間平均気温は12~16°Cで、降雨量と換気も良好です。さらに特別なのは、第三紀後期と第四紀初期に、アドリア海周辺盆地を海洋堆積サイクルで満たしたプリオ更新世の堆積物を特徴とする土壌です。その結果、大きな隆起がほぼ平らで丸みを帯びた側面を持つ起伏のある風景ができ、侵食による急な斜面であるカランキ(ガリー)によって中断されることがよくあります。こうして生まれた土地は、傾斜や露出に応じて厚さが異なり、それらにより適度の保水性ある土壌が保たれています。

### BAB01 Collemorino Pecorino I.G.T. Colli Aprutini

Abruzzo, Bianco

コッレ・モリーノ ペコリーノ I.G.T. コッリ・アブルティーニ

アブルツォ州 白・辛口 750ml

#### 柔らかな酸味で新鮮な果実味を表現した厚みのあるペコリーノ

緑色を帯びたストローイエロー。口に含んだ瞬間にハチミツのニュアンス、桃やアプリコットの香り。ボディは中程度だが、穏やかな酸味とたっぷりとした果実味が特徴。

品種 : ペコリーノ100% 栽培・収穫 : 9月1~10日間に手摘みにより収穫  
生産地区 : ロゼートデッリアブルツォ 醸造・熟成 : ソフトプレス後、16°Cに温度管理されたステンレスタンクにて発酵。その後、約60日間澱と共に熟成。  
土壌 : 白亜質の粘土

アルコール度数 : 13%  
ケース入数 : 12本



### BAB02 Collemorino Torebbiano d'Aburuzzo D.O.C.

Abruzzo, Bianco

コッレ・モリーノ トレッピアーノ ダブルツォ D.O.C.G.

アブルツォ州 白・辛口 750ml

#### さわやかで香り豊かな新時代を感じさせる辛口トレッピアーノ

ストローイエロー。パイナップルやライム、メロンの香り。心地よい酸味に程よいミネラルを感じる。フレッシュな味わいで余韻には持続性がある。

品種 : トレッピアーノ100% 栽培・収穫 : 9月末に手摘みにより収穫。  
生産地区 : ロゼートデッリアブルツォ 醸造・熟成 : ソフトプレス後、16°Cに温度管理されたステンレスタンクにて発酵。その後、約60日間澱と共に熟成。  
土壌 : 白亜質の粘土

アルコール度数 : 12.5%  
ケース入数 : 12本







Puglia

Coppi (コッピ)

Str.Prov.Turi-Gioia del colle70010 Turi-Italia

TEL +39 080 8915049  
http://www.vinicoppi.it/



### 100年を超える情熱と威信を放つ名門ワイナリー

コッピの歴史は古く、100年以上前からプリミティヴ・ヴォ・DOCジョイア・デル・コッレのテロワールでブドウの栽培に従事してきました。国際市場の急速な変化と成長の中、コッピはDOCの5つのセラーの中で2018年ガンベロ・ロッソのトレ・ビッキエリを受賞。プリミティヴ・ヴォ・ジョイア・デル・コッレは水捌けの良い乾燥した石灰岩質土壌の丘に恵まれ新鮮さ、優雅さ、バランスに優れたワインとして高い評価を得ています。

全ての始まりは1882年。プーリアの専門家アントニオ・ザッケオ氏によって今日にも続く歴史のあるセラーが誕生しました。1966年、一日中醸造所で過ごす献身的で熱意のある青年醸造家アントニオ・コッピはその与えられた環境と仕事を愛してきました。コッピのワインの歴史は、若き青年コッピにより1979年に誕生した所から始まり、それ以来彼はプーリアのワインの生産に尊敬と威信を与える事を人生の使命として継続していきます。当時のワイン業界は数多くの点で不当な扱いを受け、冷遇された時代がありましたが、一歩一歩進むことにより自分の目指すワインに近づいていくことができました。

90年代初期のプーリアのワイナリーは片手で数えられるほどの少数で、その品質としては三流ワインとして認識されていました。その汚名を返上するかの如く醸造家アントニオ・コッピはDOC協同組合を設立。またコッピ・ワインのボトリング会社を購入し着実に成果を上げて行きました。その結果、2006年 Vinitaly (試飲会) の受賞部門で最も注目されるカテゴリー (6年以上熟成された赤ワインの部門) でプリミティヴ・ヴォ (1999年VT) がグランド・ゴールドメダルを授与されました。ちなみに、Vinitalyでプリミティヴ・ヴォとしてグランド・ゴールド・メダルを授与されたのは開催以来この時が初めての出来事です。アントニオ・コッピの情熱とワインの知識は自然な流れで彼の子供達、リシア・ミリアムとドニに引き継がれています。



### ワインに対する愛情は家族が誕生し育まれたプーリアの地の奥深くからくるものです。

彼らは幼少期の頃からこのジョイア・デル・コッレのテロワールを肌で感じ呼吸して育ってきました。そして彼らの青年期を通じて自然のサイクル、ブドウ畑の香り、ブドウの収穫等刺激的な空気に包まれて育ってきたことが郷土愛や家族に対する思いやりを豊かに育ててくれそれが彼らの人生において大きな要因となっています。



### イタリアのみならず世界中で愛されるワイン

今日コッピのワインは世界中の方々から評価を頂き、アメリカ、カナダ、日本、中国そして全てのEU諸国に輸出されています。アントニオと彼の子供たちの努力は、多くの方々がプーリアワインの話をされる時にその品質の高さの代名詞となる礎を築いてきました。それ以外にも地域の再開発や自社ワインの絶え間ない品質向上、またテイストングやワイナリー訪問、そしてワイン博物館を開く為に施設の提供を行い業界のアクティブ化も自ら行っています。



コッピのワインはプーリアのワイン生産者の誇りです。プリミティヴ・ヴォやネグロアマーロは今日彼らの名声とその品質の証となり、イタリアワインと食料生産の重要なビジネスでもあります。100年以上前から始まった夢。コッピのワインは技術革新と高度な技術研究力を持って情熱と伝統を維持するプロジェクトの新しい時代に入っていきます。



COP01 **SERRALTO Malvasia Bianca I.G.P. Puglia**

Puglia, Bianco



セラルト マルヴァジア ビアンカ I.G.P. プーリア

プーリア州 白・辛口 750ml

**フローラルで白桃の種子やリンゴを感じるマルヴァジア・ビアンカ**

輝きのあるストロベリーエロー。フローラルで白桃の種子やリンゴ、ムスクやアプリコットなどの柑橘系の香り。果実と花の複雑な香りを持ち、新鮮な果実の酸味と控えめな糖度で食中にも合わせやすいワイン。

品種	: マルヴァジア・ビアンカ100%	栽培・収穫	: エスバリエ式。 9月下旬に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 12%
生産本数	: 30,000本			ケース入数	: 12本
畑	: バーリとプリンディッジにある サンミケーレ	醸造・熟成	: 除梗後、ソフトプレスし、 定温ステンレスタンクにて発酵。 瓶内にて数ヶ月熟成。		
土壌	: 粘土質				

COP06 **CORÉ Negroamaro I.G.P. Salento Vino Rosato**

Puglia, Rosato



コレ ネグロアマロ I.G.P. サレント ヴィーノ ロザート

プーリア州 ロゼ・辛口 750ml

**数々のワイン評価誌で受賞歴のある果実味豊かなプーリアのロゼ**

鮮やかなコーラルを含む濃いピンク色。エレガントでチェリー、いちご、ラズベリーなどの熟した果実の香り。バラのニュアンスにフレッシュで調和のとれたふくよかなバランスの良い味わい。

品種	: ネグロアマロ100%	栽培・収穫	: エスバリエ式。 9月後半に手摘みにより収穫	アルコール度数	: 12%
生産地区	: サレント、 プリンディッジ	醸造・熟成	: 摘みたての完熟したブドウの压榨工程を経た果汁、 いわゆる「モスト」を使用。 約3カ月の瓶内熟成。	ケース入数	: 12本
土壌	: 粘土、砂			その他	: ガンベロロッソ 2ピッキエリ (19VT) ワインエンスジラスト ベストバイ受賞 (19VT)

COP02 **SINISCALCO Primitivo I.G.P. Puglia**

Puglia, Rosso



シニスカルコ プリミティヴォ I.G.P. プーリア

プーリア州 赤・フル 750ml

**ワイナリーを代表する定番ワイン プリミティヴォ**

明るく輝くルビーレッド。チェリーやサワーチェリーのような赤色果実の味わいが感じられるブーケ。タンニンはまるやかで、果実味を感じられる、バランスに優れたワイン。

品種	: プリミティヴォ100%	栽培・収穫	: 9月1~10日以内に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13.5%
生産本数	: 130,000本			ケース入数	: 12本
生産地区	: トゥーリ、セッリ	醸造・熟成	: 定温ステンレスタンクにて発酵、 マロラクティック発酵。ステンレスタンク にて6ヶ月熟成。瓶詰後10ヶ月熟成。	その他	: ガンベロロッソ 2ピッキエリ (15VT)
土壌	: 石灰質				

COP05 **SENATORE Primitivo D.O.C. Gioia del Colle**

Puglia, Rosso



セナトーレ プリミティヴォ D.O.C. ジョイア・デル・コッレ

プーリア州 赤・フル 750ml

**ワイナリーの創始者の名にふさわしい最高級のプリミティヴォ**

パープルがかった深いガーネットレッド。プラムやチェリーのようなアロマ。味わい深い、ドライで温かくソフトで穏やかなタンニン。わずかなスパイシーさを感じながら、長い余韻を持った鮮烈な香り。

品種	: プリミティヴォ100%	栽培・収穫	: 9月1日~10日以内に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13.5%
生産本数	: 30,000本			ケース入数	: 6本
生産地区	: マルキオーネ	醸造・熟成	: 除梗後、ステンレスタンクにて発酵。 スラヴォニアンオーク大樽にて12ヶ月熟成。 瓶詰後数ヶ月熟成。	その他	: ガンベロロッソ 3ピッキエリ (15,17VT)
畑	: コンヴェルサーノ				
土壌	: 石灰質と粘土質				







## MARTINO

*I vini del Vulture*



Basilicata

### Armando Martino (アルマンド・マルティーノ)

Via Luigi la Vista, 2/a, 85028 Rionero In Vulture PZ,  
TEL +39 0972 721422  
<http://www.martinovini.com>

#### アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ協会会長を務める「アルマンド・マルティーノ」

マルティーノ家のワイン造りは19世紀に遡ります。1970年代、アルマンド・マルティーノの代に大きな転換を迎えます。ヴルトゥーレ火山南東部にあるポテンツァ県リオネーロ・イン・ヴルトゥーレに近代的なワイナリーを建築し、ヴルトゥーレの中でも最良の土地に畑を購入。ワイナリーの名を「アルマンド・マルティーノ」とし、自社栽培ブドウを元詰めしたワインを、より広いマーケットへ流通させることに成功しました。現在のマルティーノは娘カロリンが中心となり、この地のワインをさらに発展させるべくワイン造りを続けています。ヴルトゥーレとマテラの優良な契約農家たちからもブドウを購入し、カジュアルラインのワインも供給しています（日本未輸入）。また、カロリンは「アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ協会」の会長も務めており、ヴルトゥーレワインの啓蒙活動の中心的役割を果たしています。



#### MAT01 AGLIANICO del Vulture D.O.P. Oraziano

Basilicata, Rosso



アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ D.O.P. オラツィアーノ

バジリカータ州 赤・フル 750ml

#### 詩人ホラティウスの名を持つ最高のアリアニコ・デル・ヴルトゥーレ

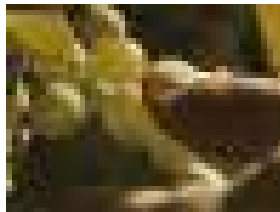
強く輝くルビーレッド。凝縮された果実の香りにハーブやタバコなどのスパイシーで甘い香り。柔らかで温かみがあり、滑らかなボディ。細かいタンニンが豊富で、非常に長く続く余韻。

品種 : アリアニコ100%  
生産地区 : リオネーロ  
畑 : 海拔600m、南向き(自社畑)  
土壌 : 細かい火山質土壌

栽培・収穫 : 8,000株/haの高密度植栽で4芽/1株。  
11月初旬に手摘みにより収穫。

醸造・熟成 : ステンレスタンクにてマセラシオン  
発酵。ルモンタージュを行う。  
マロラクティック発酵を行った後  
オーク樽にて12~15ヵ月熟成。

アルコール度数 : 14%  
ケース入数 : 6本  
その他 : ガンベロ・ロッシ  
2ピッキエリ  
(VT'05 '06 '07 '08 '09)



Sardegna

### Piero Mancini (ピエロ・マンチーニ)

Via Madagascar 17 - Z. Ind. Sett. 1 - 07026 Olbia OT,  
TEL +39 078950717  
<http://www.pieromancini.it>

#### ガッルーラエリア最大にしてもっとも成功した生産者

1960年代、歯科医として成功していたピエロ・マンチーニは、自身のルーツであるサルデーニャ島への想いとワイン造りへの憧れを捨てられず、ついに最初の畑を購入。ブドウを植えることにしました。それからわずかな期間で、彼はワイン造りの虜になり、さまざまな畑を手に入れ、管理し、いくつかの品種を育てるうちに、その経験がさらに新たなワイン造りへの情熱となっていきました。そして1970年代ついにピエロ・マンチーニは大きく動き出しました。サルデーニャ島の最北端に位置するガッルーラ地区に、全部で70ヘクタールの畑を購入。1989年にはオルビア湾に面した丘に醸造所を構え、最新の設備を導入しスタッフも増員しました。ブドウ栽培からワイン醸造、瓶詰までをマンチーニ家で一元管理し、市場へワインを流通させることにしました。ピエロの卓越したビジネスセンスと、何よりワインの品質の高さからサルデーニャワイン市場でトップに躍り出ることになりました。今では年間1,500,000本のワインを生産しています。現在ピエロ・マンチーニ社は、ピエロたちの3人の子供アレッシンドロ、マリサ、ローラを中心に運営されています。3人ともがピエロの情熱を受け継ぎ、サルデーニャワインとピエロ・マンチーニの発展のために尽力しています。

#### MAN01 VERMENTINO di Gallura D.O.C.G.

Sardegna, Bianco



ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ D.O.C.G.

サルデーニャ州 白・辛口 750ml

#### ガッルーラ地区最良の畑最良のヴェルメンティーノで造られるキュヴェ

緑がかつた淡いストロベリーエロー。洋ナシや白桃の香りに白い花とハーブのニュアンス。口に含むと柑橘系のアロマが広がり、塩味を強く感じる。キレが良くドライな味わいで、余韻には強いミネラルが残る。

品種 : ヴェルメンティーノ100%  
生産地区 : ガッルーラ  
畑 : クカイオーネ  
土壌 : 花崗岩質土壌

栽培・収穫 : 9月に手摘みにより収穫。  
醸造・熟成 : ステンレスタンクにて18℃で発酵。  
ステンレスタンクにて熟成。

アルコール度数 : 13%  
ケース入数 : 6本



Sicilia

## CANTINE PAOLINI(カンティーネ・パオリーニ)

C.da Gurgo 168 / A - 91025 Marsala TP,  
TEL +39 0923 967042  
<http://www.cantinapaolini.com>

### シチリア島最西端、マルサラの地で結成された協同組合

地中海最大の島にしてイタリア共和国最大の州、シチリア。古代ギリシア人が「エノトリア・テルス=ワインの大地」と讃えたイタリアですが、本格的なワイン造りはこのシチリアから始まったとされています（諸説あり）。地中海の要所に位置することから、古代から様々な文明・民族がこの島を通過してイタリア半島、そしてその先のヨーロッパ各国に伝わっていきました。

シチリア島の西の突端にあるトラパニ県マルサラは、ユネスコの保護区域に指定される豊かな海に面した人口8万人の都市です。紀元前396年にカルタゴ人によって建設され、その後も様々な民族によって支配を受けてきました。マルサラという名はアラブの支配するところに名付けられたとされます。トラパニからこのマルサラにかけての海岸線では伝統的な塩造りが1000年以上に渡って行われており、現在も豊かな太陽と北アフリカから吹く季節風「シロッコ」の恵みにより良質の天然塩が生産されています。またマグロ漁の一大拠点でもあり、その加工品は地元の重要な産業となっています。農業も盛んで、古くからブドウやオリーブの栽培が行われてきました。

この地域で栽培されているグリッコやカタラット、インツォリアやネロ・ダーヴォラといった土着品種は、かつてはそのほとんどが酒精強化ワイン「マルサラ酒」の原料とされるか、もしくは「バルクワイン」として北ヨーロッパへ輸出されていました。しかし、近年は高品質なワイン醸造へシフトを図り、多様なテロワールと土着品種を用いてクリーンなスタイルのワインが生まれています。そんなワイン近代化の「夜明け前」にあたる1964年マルサラにて結成されたブドウ生産組合が「カンティーネ・パオリーニ」です。



### シチリアの多彩な土着品種を素直な造りで最大限に表現する



設立当時は50軒ほどしかいなかったパオリーニの組合員は現在1000軒にも及び、畑の総面積は3000ヘクタール。ワイン造りにおいてはどうしても「大きいことは良くないこと」というイメージが付きまといます。しかし、パオリーニの組合員たちの畑は一軒あたり数ヘクタールだけ。丹精込めてブドウ栽培を行うことでブドウの品質を高く維持しています。また、パオリーニのスタッフたちが組合員たちの元を幾度となく訪れ、常にコミュニケーションを図ることで一貫したブドウ栽培を実現しています。

パオリーニの組合員たちの畑は、海のすぐ近く海拔0mの畑から400mの丘陵地帯までカンティーネを囲むようにして点在。それぞれの畑に最適の品種を植え、テロワールを大事にしたワイン造りをモットーとしています。

たとえばグリッコ種は、海からわずか数十メートルしか離れていない海水の影響が強くなる砂地で造られます。また、高い標高の土地に合うとされるインツォリア種は丘陵を上がった高台に石灰を多く含む斜面で栽培されています。

現在パオリーニでは、土地の将来とワイン産業の未来を考え、醸造所と組合員たちの畑の両方でバイオロジック認証の取得を進めています（醸造所はバイオロジック認定取得済み）。もともと温暖で風通しの良いマルサラエリアは農薬の使用がほとんど無い土地ですが、認証を取ることで各組合員たちの意識を高いレベルに引き上げ、さらなる品質向上を図っています。

「まだ全ての畑で認証が取得できていないわけではないが、すでにバイオロジックでのブドウ造りは進んでいる。定期的に全組合員の畑を調べ、ケミカルな成分の数値が出た畑のブドウは購入しない仕組みができあがっているんだ」（Presidente : Gaspare Baiata）



PAO01 **CONTE DI MATAROCCO Grecanico I.G.T.**

Sicilia, Bianco



コンテ・ディ・マタロッコ グレカニコ I.G.T.

シチリア州 白・辛口 750ml

**シチリア最古の品種グレカニコを使った華やかな白ワイン**

淡いストローイエロー。トロピカルフルーツや柑橘系果実の香り。豊富な海のミネラル分を感じ、フルーティーでありながらドライな味わい。

品種 : グレカニコ100%	栽培・収穫 : スパッリエーラ式。8月末に手摘みより収穫。	アルコール度数 : 12%
生産地区 : マルサラ		ケース入数 : 12本
畑 : 海拔150-300m	醸造・熟成 : ソフトプレス後、16℃にコントロールしたステンレスタンクにて14日間かけて発酵。	
土壌 : 砂岩、粘土質	ステンレスタンクにて6ヵ月熟成。瓶詰後1ヵ月熟成。	

PAO02 **CONTE DI MATAROCCO Inzolia I.G.T.**

Sicilia, Bianco



コンテ・ディ・マタロッコ インツォリア I.G.T.

シチリア州 白・辛口 750ml

**土着品種インツォリアから造られるキレが良くドライな白ワイン**

緑がかったストローイエロー。フレッシュで爽やかなフローラル系の香り。キレの良い酸と後味にほのかな苦味があるドライな味わい。

品種 : インツォリア100%	栽培・収穫 : スパッリエーラ式。8月末に手摘みにより収穫。	アルコール度数 : 12%
生産地区 : マルサラ		ケース入数 : 12本
畑 : 海拔400m	醸造・熟成 : ソフトプレス後、16℃にコントロールしたステンレスタンクにて14日間かけて発酵。	
土壌 : 石灰を含む粘土質	ステンレスタンクにて6ヵ月熟成。瓶詰後1ヵ月熟成。	

PAO03 **CONTE DI MATAROCCO Frappato I.G.T.**

Sicilia, Rosso



コンテ・ディ・マタロッコ フラッパート I.G.T.

シチリア州 赤・ミディアム 750ml

**フラッパートだけで造られるチャーミングで軽やかな赤ワイン**

輝きのあるルビーレッド。チャーミングな赤い果実の香り。マルサラエリアらしく、しっかりとした果実味が特徴。まろやかなタンニンを持ち、軽く冷やしても味や香りを損なわない魅力的なワイン。

品種 : フラッパート100%	栽培・収穫 : アルベレロ式。8月初旬に手摘みにより収穫	アルコール度数 : 12%
生産地区 : マルサラ		ケース入数 : 12本
畑 : 海拔150-350m	醸造・熟成 : 除梗・破碎後、ステンレスタンクにて25~28℃の温度で6日間かけてマセラシオン・発酵。	
土壌 : 石灰を含む粘土質	澱引き後マロラクティック発酵。ステンレスタンクにて8ヵ月熟成。瓶詰後1ヵ月熟成。	

PAO04 **CONTE DI MATAROCCO Nero d'Avola Sicilia D.O.C.**

Sicilia, Rosso



コンテ・ディ・マタロッコ ネロ・ダーヴォラ シチリア D.O.C.

シチリア州 赤・ミディアム 750ml

**豊かな香りが漂うシチリアを代表する土着品種ネロ・ダーヴォラ**

紫がかったルビーレッド。マラスカチェリーやドライフルーツ、スパイスなどの豊かな香りが特徴で、味わいはエレガント。充分なタンニンとしっかりとしたボディ。

品種 : ネロ・ダーヴォラ100%	栽培・収穫 : スパッリエーラ式。8月初旬に手摘みにより収穫	アルコール度数 : 12%
生産地区 : マルサラ		ケース入数 : 12本
畑 : 海拔150-350m	醸造・熟成 : 除梗・破碎後、ステンレスタンクにて25~28℃の温度で6日間かけてマセラシオン・発酵。	
土壌 : 石灰を含む粘土質	澱引き後マロラクティック発酵。ステンレスタンクにて8ヵ月熟成。瓶詰後1ヵ月熟成。	

PAO16 **Di Siu ZIBIBBO Terre Siciliane I.G.P.**

Sicilia, Bianco



ディ・シウ ジビッポ・テッレ・シチリアーネ I.G.P.

シチリア州 白・辛口 750ml

**マスカットの甘い香りからは想像がつかないドライでキレの良い辛口白**

輝くストローイエロー。オレンジの花やエルダーフラワーの香りにジャスミンのニュアンス。口に含むと果実のアロマが広がる。しっかりとした酸があり、厚いボディを持つ。

品種 : ジビッポ100%	栽培・収穫 : アルベレロ式。8月中旬に手摘みにより収穫	アルコール度数 : 13%
生産地区 : マルサラ		ケース入数 : 12本
畑 : 海拔100-250m	醸造・熟成 : ソフトプレス後、15℃にコントロールしたステンレスタンクにて14日間かけて発酵。	その他 : ガンベロ・ロッシ
土壌 : 砂岩、粘土質	ステンレスタンクにて数ヵ月熟成。瓶詰後3ヵ月熟成。	2ビッキエリ (VT'15)
		2024年ラベル変更

PAO07 **GURGO' Viognier Terre Siciliane I.G.T.**

Sicilia, Bianco



グルゴ ヴィオニエ シチリア D.O.C.

シチリア州 白・辛口 750ml

**複雑なアロマが際立つ シチリアでも注目される国際品種ヴィオニエ**

緑色を帯びた淡いイエロー。アプリコットやオレンジ、アカシアの花の香りが複雑に混ざる。温かみがある味わいでアロマティックな余韻が長く続く。

品種	: ヴィオニエ100%	栽培・収穫	: スパッリエーラ式。8月中旬手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13%
生産地区	: マルサラ			ケース入数	: 12本
畑	: 海拔150-300m	醸造・熟成	: ソフトプレス後、15℃にコントロールしたステンレスタンクにて14日間かけて発酵。		
土壌	: 砂岩質、石灰岩質		: 5,000Lの大樽で1ヵ月熟成。瓶詰後6ヵ月熟成。		

PAO08 **GURGO' Grillo Sicilia D.O.C.**

Sicilia, Bianco



グルゴ グリッロ シチリア D.O.C.

シチリア州 白・辛口 750ml

**海岸にもっとも近い砂地で造られるグリッロ 潮の香りがするワイン**

輝きのある淡いイエロー。白桃やグレープフルーツなどの果実の香りにハーブのニュアンス。強いミネラルがありキレが良く後味にはほんのわずかに苦味が残る。

品種	: グリッロ100%	栽培・収穫	: アルベレッロ式。9月初旬に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13%
生産地区	: マルサラ			ケース入数	: 12本
畑	: 海拔0m	醸造・熟成	: ソフトプレス後、15℃にコントロールしたステンレスタンクにて14日間かけて発酵。	その他	: ガンペロ・ロッシ
土壌	: 砂、砂岩質		: 5,000Lの大樽で1ヵ月熟成。瓶詰後6ヵ月熟成。		: 2ピッキエリ (VT'14)

PAO05 **GURGO' Nero d'Avola Sicilia D.O.C.**

Sicilia, Rosso



グルゴ ネロ・ダーヴォラ シチリア D.O.C.

シチリア州 赤・フル 750ml

**複雑な香りにボディはリッチで滑らか 上質のネロ・ダーヴォラ**

深いルビーレッド。マラスカチェリー、ラズベリー、ワイルドベリー、プラムなどの果実の香りに黒コショウやバニラの香りが複雑に混ざる。骨格がしっかりとしており、エレガントで心地良いタンニンに溢れる。

品種	: ネロ・ダーヴォラ100%	栽培・収穫	: スパッリエーラ式。9月中旬手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13.5%
生産地区	: マルサラ			ケース入数	: 12本
畑	: 海拔150-350m	醸造・熟成	: 除梗・破碎後、ステンレスタンクにて28℃の温度で12日間かけてマセラシオン。		
土壌	: 石灰岩、珪質		: 澱引き後マロラクティック発酵。5,000Lの大樽とセメントタンクで6ヵ月熟成。瓶詰後6ヵ月熟成。		

PAO06 **GURGO' Frappato Syrah Sicilia D.O.C.**

Sicilia, Rosso



グルゴ フラップート/シラー シチリア D.O.C.

シチリア州 赤・フル 750ml

**凝縮した果実味にシラーらしいスパイスのトーンが際立つ**

紫がかったルビーレッド。非常にスパイシーで濃密な果実のアロマ。バニラの香りがほどよく混ざる。豊かで濃密な果実味となめらかな口当たり。エレガントでこなれたタンニン。

品種	: フラップート60% シラー40%	栽培・収穫	: アルベレッロ式。8月から9月に手摘みにより収穫。	アルコール度数	: 13.5%
生産地区	: マルサラ			ケース入数	: 12本
畑	: 海拔150-350m	醸造・熟成	: 除梗・破碎後、ステンレスタンクにて27℃の温度で11日間かけてマセラシオン。		
土壌	: 石灰を多く含む粘土質		: 澱引き後マロラクティック発酵。5,000Lの大樽とセメントタンクで6ヵ月熟成。瓶詰後6ヵ月熟成。		

PAO14 **72 FILARA Nero d'Avola - Frappato Sicilia D.O.C.**

Sicilia, Rosso



72フィララ ネロ・ダーヴォラ/フラップート シチリア D.O.C.

シチリア州 赤・フル 750ml

**最も古い畑で栽培されるブドウを使用 力強く骨太な赤ワイン**

紫色を帯びたルビーレッド。野イチゴ、チェリー、プラムなどの果実の香りにスパイスとバラのアロマが複雑に混ざる。タンニンは豊富で、ふくよかな味わい。心地よい酸と頑強な骨格を持ち、長い余韻が続く。

品種	: ネロ・ダーヴォラ60% フラップート40%	栽培・収穫	: アルベレッロ式。8月から9月にかけて手摘みにより収穫	アルコール度数	: 13.5%
生産地区	: マルサラ			ケース入数	: 12本
畑	: 海拔100-250m	醸造・熟成	: 除梗・破碎後、ステンレスタンクにて27℃の温度で11日間かけてマセラシオン。	その他	: デカンタ誌シルバー (2012 V T)
土壌	: 石灰岩質		: マロラクティック発酵を行う。フラップートは5,000Lの大樽で、ネロ・ダーヴォラはフレンチバリックで12ヵ月熟成後、セメントタンクでアッサンプラージュ。瓶詰後12ヵ月熟成。		



PAO09

**INZOLIA Terre Siciliane I.G.T.**

Sicilia, Bianco

インツォリア・テッレ・シチリアーネ I.G.T.

シチリア州 白・辛口 1,500ml

**シチリアの土着品種インツォリアを使ったマグナムボトルワイン**

緑がかったストロイエロー。爽やかなフローラルノートに柑橘系の香り。フレッシュでスムーズな飲み口。酸と果実味のバランスが取れた味わい。



品種 : インツォリア100%  
生産地区 : マルサラ  
畑 : 海拔250-350m  
土壌 : 石灰を含む粘土質

栽培・収穫 : 8月に収穫。  
醸造・熟成 : ソフトプレス後、15℃にコントロールしたステンレスタンクにて発酵。ステンレスタンクにて数カ月熟成。瓶詰後3カ月熟成。

アルコール度数 : 12%  
ケース入数 : 6本  
その他 : スクリューキャップ

PAO10

**NERO D'AVOLA Sicilia D.O.C.**

Sicilia, Rosso

ネロ・ダーヴォラ・シチリア D.O.C.

シチリア州 赤・ミディアム 1,500ml

**シチリアの土着品種ネロ・ダーヴォラを使ったマグナムボトルワイン**

輝きのあるルビーレッド。プラムやザクロなどの果実の香りに、ドライフルーツやスパイスのニュアンス。タンニンは穏やかで、エレガントな味わい。



品種 : ネロ・ダーヴォラ100%  
生産地区 : マルサラ  
畑 : 海拔250-350m  
土壌 : 石灰を含む粘土質

栽培・収穫 : 8月に収穫。  
醸造・熟成 : 除梗・破碎後、ステンレスタンクにて25~28℃の温度で発酵。澱引き後、マロラクティック発酵。ステンレスタンクにて数カ月熟成。瓶詰後3カ月熟成。

アルコール度数 : 12%  
ケース入数 : 6本  
その他 : スクリューキャップ

**食品 Foods****ホワイトアスパラガス**

原産国 : ペルー  
保存温度 : 1~5℃  
入荷頻度 : 1~3回/週  
サイズ : ジャンボサイズ  
XLサイズ

オープン価格

**ン・ドワイヤ**

製造元 : アンティカ・サルメリア社  
内容量 : 200g  
原産国 : 日本

オープン価格

**パネッtone・クラッシコ**

製造元 : ラツアローニ社  
内容量 : 500g  
原産国 : イタリア

**サルシッチャカラプレーゼ  
ピッカント**

製造元 : アンティカ・サルメリア社  
内容量 : 100g  
原産国 : 日本

オープン価格

ディヴィーノ株式会社

〒541-0054 大阪市中央区南本町 1-2-5

マヤ第二ビル3階

Tel 06-6121-6315 Fax 06-6121-6316

DIVINO CORPORATION

Maya 2 - 3rd Floor 1-2-5 Minamihonmachi

Chuo-ku, 541-0054 Osaka, Japan

Tel. +81 6 6121 6315 Fax. +81 6 6121 6316

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

ディヴィーノ(株)では未成年者への酒類の販売はいたしません。

WEB <https://www.divino.co.jp>