



ミステリアスな東欧モルドバのワインが熱い!



Radacini Wines／ラダチーニ・ワインズ(モルドバ)



ラダチーニ・ワインズは、1998年に創業した国際企業です。志の高いワインメーカー・チームとイタリアの著名醸造家・ワインコンサルタントでこの道40年のベテラン、ウンベルト・メニーニ氏とのコラボレーションから産まれました。

所有している葡萄畑約1,000ha、100%自社畑のブドウから産まれるラダチーニのワインをじっくりと味わい、私たちの誇りを感じ取っていただきたい。

ラダチーニが造る2つのカベルネ・ソーヴィニヨン 珍しいカベルネの白ワイン!

赤はもちろん、ブラン・ド・ノワールを造っています。

ブラン・ド・ノワールとはシャンパーニュでは良く知られていますが黒ブドウの果汁のみから造られる白ワインの事です。



モルドバは紀元前3000年前からワイン造りが行われていた伝統国の中の伝統国

東ヨーロッパの黒海の西に位置し、ルーマニアとウクライナに挟まれた国です。ローマ時代を経て、中世にモルドバの支配下で新しいブドウ品種がもたらされ、ロシア帝国がモルドバのワイン文化を引き継ぎ発展させました。

仏ボルドー、伊ピエモンテと同じ北緯45～46°の丘陵地から生まれる高品質ブドウ。土壌とブドウ品種との最高の相性を徹底調査、マイクロクライメートの恩恵により、白ブドウ&黒ブドウの栽培に最適な1000haに及ぶ自社畑のテロワール。

モルドバには4つの歴史的なワイン産地があります。その内ステファン・ヴォーダ、コドウル、バルル・ルイ・トラリアンの3つは地理的表示保護制度を受けています。



コドウル

ステファン・ヴォーダ

バルル・ルイ・トラリアン

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211066	ラダチーニ・ブラン・ド・カベルネ RADACINI BLANC DE CABERNET	白	2017	モルドバ / ステファン・ウ・オーダ 4840267007581	750	¥1,200	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%／平均樹齢:8～18年 赤ワイン用品種、カベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られた珍しい白ワイン。軽く圧搾した後、5～8℃の低温で約1時間のスキンコンタクト(マセラシオン※果皮の色は果汁に移りません)、黒い果皮を取り除き、ジュースのみを使用。14℃に温度調整したステンレスタンクで発酵、3ヶ月間熟成。この品種特有のアロマと風味をワインに移しています。 パッションフルーツ、熟したモモ、刈ったばかりの青草の香り。フレッシュなベリー系の風味、グレープフルーツの弾けるような活気に満ちた味わいで余韻も長く続きます。食前酒やギリシアのフェタなどシャープな味わいのチーズ、魚のフライ、野菜サラダと。							
211061	ラダチーニ・カベルネ・ソーヴィニヨン RADACINI CABERNET SAUVIGNON	赤	2017	モルドバ / パール・ルイ・トライアン 4840267007529	750	¥1,200	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%／平均樹齢:8～18年 100%手摘みのカベルネを破碎して除梗。ステンレスタンクを用い、10℃で2日間の浸漬、皮を付けたまま、8～10日間25℃で発酵。18℃で20日間の乳酸発酵後、6ヶ月間熟成。カベルネ特有の風味や美しい色合い、豊かなタンニンをできる限り、抽出するために温度管理を徹底しています。 ダーク・レッドの奥深い色合い。プルーン、スミレのデリケートなアロマとバニラ、穏やかなスパイスの香りが入り混じります。完熟ブラックベリーのアロマにダーク・チョコレートの風味が潜む、まろやかなタンニンを湛えたミディアムボディの赤ワイン。肉のロースト、こってりした味わいの料理、濃厚な熟成チーズと。							
210451	ラダチーニ・メルロー・ロゼ RADACINI MERLOT ROSE	ロゼ	2018	モルドバ / コト・カル 4840267007598	750	¥1,200	
品種:メルロー100% ダイレクト・プレス(直接圧搾法)。丁寧に手摘みされたメルローを白ワイン同様の製法でプレスし、得られたジュースを温度調整したステンレスタンクで発酵。メルロー特有のアロマとフレーバーが最大限抽出されています。発酵後のワインも、低温で安定化&ろ過されるため、豊かなアロマやフレッシュさがそのまま維持されます。 淡く美しいピンク色の品の良いロゼ。ラズベリーやレッドチェリーの甘酸っぱく軽快な香り。グレープフルーツやストロベリー、そしてチェリーの風味が弾け、フレッシュでクリーミーな後味が心地よい、味わい豊かなミディアムボディ。 Mondial du Rosé 2019 金賞(2018年VT)							
214260	ラダチーニ・メルロー 【限定品】 RADACINI MERLOT ROSE	赤	2017	モルドバ / パール・ルイ・トライアン 4840267007536	750	¥1,200	
品種:メルロー100%／平均樹齢:8～18年 丁寧に手摘みされたメルローを14℃で24時間浸漬。21～24℃で8日間の発酵後、20℃で8日間の乳酸発酵。6ヶ月の熟成(すべてステンレスタンク使用)。メルロー特有の色、風味、タンニンが最大限抽出されています。 ルビー・レッドの色合い。完熟プラムやサワーチェリーのフレッシュでジューシーなアロマ。ソフトでリッチな口当たり、シルクのようにきめ細やかなタンニン、おいしさがストレートに伝わる味わい。							



＜デザイン・リニューアル＞

カベルネ・ソーヴィニヨン
順次、夏頃より変更

211056	ラダチーニ・ヴィンテージ・シャルドネ RADACINI VINTAGE CHARDONNAY	白	2017	モルドバ / コトウル 4840267007635	750	¥1,500	
品種:シャルドネ100%／平均樹齢:15年 100%手摘みのブドウをじっくり樽熟成しソフトでクリーミーなワインに仕上げています。10℃で1日果皮浸漬、20日間発酵。ワインの一部はオーク樽で発酵し、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。 緑がかった麦わら色。 白桃、アプrikott、シトラスの風味あふれるエレガントでリッチな味わい。なめらかでクリーミーな舌触り、口いっぱいに広がる果実味とバランスの良い酸味、心地よい後味。キノコのリゾット、チーズやフルーツと。							
211051	ラダチーニ・ヴィンテージ・カベルネ・ソーヴィニヨン RADACINI VINTAGE CABERNET SAUVIGNON	赤	2016	モルドバ / パルル・レイ・トライアン 4840267007604	750	¥1,500	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%／平均樹齢:8～18年 100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、25℃で12日間発酵後、18℃で20日間の乳酸醗酵。フレンチ・オーク樽で12ヶ月熟成。 ブドウからシルクのようなタンニンと豊かな色合いを最大限引き出せるよう、細心の注意を払って発酵。樽熟成によりワインの豊かで複雑な個性が引き出される。 深いルビー色。完熟ブラックベリーやダークチェリー、ブラックカレントを思わせるフルーティーな風味とソフトでスパイシー、繊細で複雑なオークの風味が溶け合います。複雑な香りやベルベットのよう舌触り、ソフトな後味といった上質さが楽しめる、丁寧に醸造されたワンランク上のカベルネ。肉のグリルやロースト、ステーキ、熟したチーズと。							
211046	ラダチーニ・フィオーリ RADACINI FIORI FETEASCA NEGRA & SYRAH	赤	2016	モルドバ / ステファン・ヴォーダ 4840267007659	750	¥1,500	
品種:フェテアスカ・ネアグラ60%、シラー40%／平均樹齢:5～6年 フィオーリはモルドバ語で興奮やときめきを表す言葉であり、このワインは地元で特別に愛されている土着品種フェテアスカ・ネアグラへ捧げるオマージュでもあります。そのスタイリッシュな外観と個性的な味わいで、急速に注目を集めています。100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、特別に厳選された酵母を加え、25℃で15日間発酵、さらに18℃で15日間の乳酸発酵し、果実味とコクを余すところなく引き出します。フレンチオーク樽で6ヶ月熟成。 深いルビー色。完熟したブラックベリーやチェリー、プラムのアロマ。ダークベリーのフルーティーなおいしさが口いっぱいに広がり、樽熟成によるほのかなスパイス、バニラの風味、ベルベットのようになめらかな舌触りとクリーミーな味わいも楽しめます。肉のロースト、ブルーチーズやシェーブル(山羊のチーズ)と。 チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン2017金賞							
213390	ラダチーニ・フィオーリ・フェテアスカ・アルバ RADACINI FIORI FETEASCA ALBA	白	2017	モルドバ / ステファン・ヴォーダ 4840267008199	750	¥1,500	
品種:フェテアスカ・アルバ100% 2000年前から栽培されている土着品種。若い女性の様にピュアで、フローラルな印象が強く、「白い乙女」と名付けられました。 フィオーリは、モルドバ語で興奮やときめきを表す言葉であり、このワインは地元で特別に愛されている土着品種フェテアスカ・アルバへ捧げるオマージュでもあります。そのスタイリッシュな外観と個性的な味わいで、急速に注目を集めているワイン。 土着の品種フェテアスカ・アルバの魅力が楽しめるアロマティックな白ワイン。100%手摘みのブドウを使用。特別に厳選された酵母を加え、果実味とコクを余すところなく引き出します。 華やかなアロマ、とにかくフルーティー。豊かな風味はみずみずしい生のブドウそのもの。芳香を楽しむワイン。フレッシュでバランスの良い味わいは、生き生きとした果実味に満ちています。							
213380	ラダチーニ・フィオーリ・フェテアスカ・ネアグラ RADACINI FIORI FETEASCA NEAGRA	赤	2016	モルドバ / ステファン・ヴォーダ 4840267007642	750	¥1,500	
品種:フェテアスカ・ネアグラ100% 2000年前から栽培されている土着品種。しっかりしたボディのワインを生み出しながら、若い要素も見せてくれるため、「黒い乙女」と名付けられました。 このワインは地元で特別に愛されている土着品種フェテアスカ・ネアグラへ捧げるオマージュでもあります。そのスタイリッシュな外観と個性的な味わいで、急速に注目を集めているワイン。 フェテアスカ・ネアグラの魅力が楽しめる、本格派の赤ワイン。100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、特別に厳選された酵母を加え、15日間発酵、さらに18℃で15日間の乳酸発酵し、果実味とコクを余すところなく引き出します。ワインの一部をステンレスタンクで8ヶ月、残りはフレンチオーク樽で6ヶ月熟成。 深いルビー色。完熟したチェリー、プラムのアロマがあふれんばかりに広がります。樽熟成によるベルベットのようになめらかな舌触り、クリーミーな味わいも楽しめます。 サクラアワード2019 銀賞(2016VT)							



ブルガリア ～ 紀元前3000年から受継がれたワインの地
トラキア地方(ブルガリア南部)で最も古い歴史を持つ生産者
国際的なコンクールで権威ある賞を受賞



Villa Yambol／ヴィラ・ヤンボル (トラキアン・ヴァレー)

【ワイナリーの歴史】

ワイナリーは1924年、ヤンボルとストランジャの町をベースに設立されました。ヴィラ・ヤンボルは90年の経験があります。ヤンボル州に位置するブルガリアでも最も古いワイナリーの一つ。

ブドウの総処理能力は1,600万 kg であり、貯蔵能力は1,800万リットルです。



【トラキアとは？】

ブルガリア有史以前にブルガリア、ギリシャ、トルコにまたがるエリアの呼び名。

古代ギリシャ時代紀元前3000年以上前に同地域で固有の言語を話す人をトラキア人と呼び、近年遺跡発掘が進んでいます。ブルガリアでワイン歴史という場合、このトラキア文化のワインの歴史を言う場合が多いようです。

トラキアン・ヴァレー（南部エリア）



気候は湿潤亜熱帯気候。長い乾期、日照、102日以上の快晴日とその後の穏やかな秋の気候はブドウに素晴らしい糖と酸を熟成させます。年間平均気温は12℃／平均年間降水量は539mm



コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213061	ヴィラ・ヤンボル・シャルドネ VILLA YAMBOL CHARDONNAY	白	2017	トラキアン・ヴァレー 3800206569854	750	¥1,000	
ブドウ品種:シャルドネ100% 明るい緑色で彩色された美しい黄金色。魅力的でエキゾチックな果実の繊細な香り。厚みのある果実味とほのかなオークのアクセントが味覚を心地よい世界へ誘います。 熟成:ワインの20%はフランスのオーク樽(225リットル)で3ヶ月間熟成されています。 サクラアワード2019 Gold Medal <受賞歴> ムンダス・ヴィニ Bronze Medal  							
213056	ヴィラ・ヤンボル・カベルネソーヴィニヨン VILLA YAMBOL CABERNET SAUVIGNON	赤	2017	トラキアン・ヴァレー 3800206569892	750	¥1,000	
ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 口に含んだ時の印象的な果実の凝縮感、たっぷりとした飲み口、そしてタンニンと酸のバランスが絶妙。フィニッシュにスパイシーな余韻が残ります。 サクラアワード2019 Silver Medal <受賞歴> ブリュッセル・ワインコンクール Gold Medal クリティクス・チャレンジ・国際ワイン・コンペティション Gold Medal ムンダス・ヴィニ Bronze Medal デカンターアジアワインアワード Bronze Medal     							
213070	ヴィラ・ヤンボル・メルロー・レゼルヴ VILLA YAMBOL MERLOT RESERVE	赤	2014	トラキアン・ヴァレー 3800206569298	750	¥1,400	
ブドウ品種:メルロー 100% 自社畑より選び抜かれた最高のブドウが使われています。 フルーティーなブーケと、樽熟成による香り、最初にフレッシュさを感じられ、続いて果実味と滑らかな舌ざわりが素晴らしいハーモニーとなって押し寄せます。 フィニッシュがエレガントで食事に合わせたい1本です。 熟成:75%フレンチオークで最低9ヶ月熟成 <受賞歴> ヴィナリア Gold Medal、ムンダス・ヴィニ Silver Medal  							
213065	ヴィラ・ヤンボル・カベルネソーヴィニヨン・レゼルヴ VILLA YAMBOL CABERNET SAUVIGNON RESERVE	赤	2014	トラキアン・ヴァレー 3800206569267	750	¥1,400	
ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 自社畑より選び抜かれた最高のブドウが使われています。 深いルビー色。熟したフルーツの香り、バニラ、シナモンのニュアンス。 骨格がしっかりして濃厚さとキレのある酸が見事に調和しています。豪華なフィニッシュと長い余韻が味わえます。 熟成:75%フレンチオークで最低9ヶ月熟成 <受賞歴> ムンダス・ヴィニ Gold Medal、 ブリュッセル・ワインコンクール Grand Gold Medal ヴィナリア Gold Medal(2014年VT)  							





レ・コンテッセ

Le Contesse

(ヴェネト州トレヴィーゾ、ヴァッツォーラ)

レ・コンテッセはボノット・ローリス&ファミリーの家族経営ワイナリー
100%自社畑。約160haのうち75haがオーガニック栽培
フレッシュ感に溢れた、豊かな柑橘系果実と広がりあるフローラルな香り



最新の設備や技術を用いて常に革新し続けるワイナリーです。ワイナリーの名前は、かつてヴェネツィアの伯爵CONTEティエポロ所有の由緒ある葡萄園が原点となっています。1970年代、スパークリングワインのプロセスが導入され、その後ワイナリーは、昔ながらの自然に寄り添った伝統を維持しながら、近代的な技術を使用しワイン生産を続けています。通常手頃な価格帯のデイリーなプロセッコは1ヶ月で醸造されることが多いが、レ・コンテッセでは3ヶ月掛けて造り上げていきます。



レ・コンテッセ・プロセッコ・トレヴィーゾ・ブリュット

Le Contesse Prosecco Spumante Treviso Brut

参考上代 ¥2,100 JAN:8005068000018

原産地:プロセッコ・トレヴィーゾDOC

品種:グレーラ100%

モスト(未醗酵果汁)の一部を0度で保管し、オーダーが入るごとに醗酵を行い出荷する。こうすることで、ぶどうのアロマが保て、フレッシュで香り豊かなワインになり、亜硫酸塩(SO₂)の使用量が抑えられる。ステンレスタンクにて低温で静置、選別酵母とともにアウトクラージュ(ステンレス製密閉タンク)で二次醗酵(シャルマ方式)、ボトリングしその後温度管理している貯蔵庫で数週間休ませる。5.3気圧 残糖量:10g/l.

繊細で持続する泡立ち、クリアな麦わら色。フルーティでフローラルな心地よい香り、リンゴや洋ナシ、白い小さい花などの香りも。心地良い酸味が感じられ、繊細で非常に調和の取れた味わい。

レ・コンテッセ・リボッラ・ジャッラ・スプマンテ

Le Contesse RIBOLLA GIALLA Brut

参考上代 ¥3,200 JAN:8005068002708

原産地:フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 VSQ(vino spumante di qualità)

品種:リボッラ・ジャッラ100%

リボッラ・ジャッラ種を使用した他にはないスプマンテ。輝きのある麦わら色、繊細で持続性のある泡立ち。フレッシュ、ミネラル感、並外れた複雑さのある骨格のしっかりした味わい。新鮮な青リンゴ、白いいちじく、ネクタリンの実の香り、続いて心地よいスパイスの香りが現れる

4.3気圧 残糖量:7-9 g/l. ブドウの栽培地域はフリウリ州の北西。自社畑30ha。

Decanter誌 2018BRONZE 87point

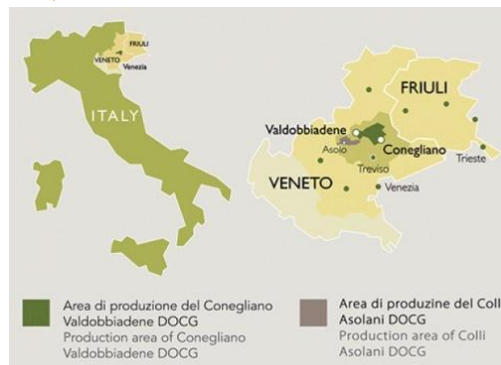




ラ・トルデーラ La Tordera

(イタリア/ヴェネト州ヴァルドッピアーデネ)

ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオーレDOCG



ラ・トルデーラはヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオーレDOCGの生産の中心地、ヴァルドッピアーデネの丘陵地帯に位置します。土地に根付き、伝統を重んじる、長い歴史を持つカンティーナ。

ヴェットレッティ・ファミリーは約1世紀に渡り、この地でブドウ栽培を行っています。ブドウへの愛情は、曾祖父のベピから受け継がれ、1920年代からカルティツェの生産の中心地であるコッレ・トルデーラでブドウ栽培を行っています。現在ではガブリエラ、レナト、パオロの三人が両親のピエトロとミレラとともにワイナリーを運営し、2001年からラ・トルデーラのブランドで瓶詰を行っています。

ワイナリーのキーワードは“Natural Balance” ナチュラルバランス。環境、経済、社会的な意味で持続可能な農業を追及しています。その産物であるプロセッコは、クリーンで健康的で飲みやすく、その価値は土地と自然のリズム、自然の味わいに根付いています。



ラ・トルデーラ・プロセッコ・スペリオーレ・エクストラ・ドライ

La Tordera Valdobbiadene Prosecco Superiore EXTRA DRY

参考上代 ¥ 2, 5 0 0

JAN: 8005068560012

産地: ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオーレ DOCG

品種: グレーラ85%、ピアンケッタ5%、ペレーラ5%、ヴェルディーソ5%

コッリーネ・ディ・ヴィドールの斜面、素晴らしいプロセッコを生産するエリア。土壌は礫岩、泥灰土、シルトの基底層を持つ混合土壌。収穫は10月初旬と遅め。ソフトプレスし、ブドウのアロマをそのまま保つよう温度管理しながら醸造。フルーティな心地よい香りが特徴。
残糖量: 16 g/l.

ラ・トルデーラ・プロセッコ・スペリオーレ・ゼロ・ズッケリ・ブリュット

La Tordera Valdobbiadene Prosecco Superiore ZERO ZUCCHERI Brut

参考上代 ¥ 3, 2 0 0

JAN: 8005068560098

産地: ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオーレ DOCG

品種: グレーラ、ヴェルディーソ

OTREVAL オトレヴァルという名の、ヴァルドッピアーデネの古い畑からできるワインで、複雑で構成のしっかりしたアロマのある、非常にドライな、ミネラル豊富なワインです。

典型的なプロセッコ・スペリオーレではなく、独自性を表現した数少ないProsecco Zero Zuccheri (無糖)の1つです。





アジェンダ・アグリコラ・パガーニ

Azienda Agricola PAGANI
(イタリア/ヴェネト州ソアーヴェ地区コステッジョーラ)

【ワイナリー歴史】

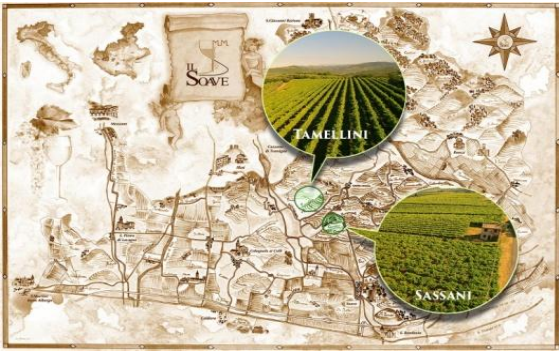
1960年代に創業のパガーニは、ソアーヴェ村の丘陵地にある小さな町コステッジョーラにあります。
DOCソアーヴェでも最も歴史があり高品質なブドウの栽培地である“クラシコ”認定地域です。なだらかな丘陵地は高級ワイン産地であるとともに上質なオリーブ、チェリーで名高いヴァルポリチェッラの谷に繋がっています。

2012年、創設者の孫娘ボッターロ・ベアトリーチェが受継ぎ、新生パガーニがスタートしました。
有機栽培転換、天然酵母を使用し、2018年有機認証を取得予定。



“ワインの品質向上が最優先だが、同時にビジネスの持続可能性とブドウ畑の生物多様性を改善するために、化学製品の使用を排除するあらゆる努力をしなければならない”というのがベアトリーチェの揺るがぬ信念でした。

醸造学を学んだベアトリーチェは、ワイナリーの経営を一から見直す決心をしていました。先ずブドウ畑での除草剤や殺虫剤の畑使用を直ちに止め、有機農法への転換を図りました。醸造方法も極力手を加えず、ブドウの天然の風味や味わいを損ねないようにしたのです。生産されている全てのワインはベアトリーチェの哲学により引き出された天然の力に満ちています。



コード	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	地域/格付 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211936	パガーニ・ソアーヴェ・クラシコ Pagani Soave Classico DOC	白	2015	ソアーヴェ・クラシコDOC 0701197939363	750	¥2,500	
ガルガーネガ90%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ10% アカシアの花、アブリコット、バナナ、グリーンアップルの香り。鮮やかな香りとしっかりとした構造で、口当たりが気持ちよく新鮮です。後味にはガルガーネガ種特有の心地良いアーモンドの苦味があります。 ステンレスタンクで発酵10日間、バトナーージュしながら熟成1年。瓶内熟成1年。							
211940	パガーニ・レチョート・ディ・ソアーヴェ・スプマンテ Pagani Recioto di Soave DOCG	白	2013	レチョート・ディ・ソアーヴェDOCG 0701197939370	750	¥4,800	
ガルガーネガ100%。 ドライアップルやナシ、蜂蜜、アブリコットと砂糖漬けの果実の香り。素晴らしいバランス。典型的なガルガーネガの苦いアーモンドノートは、最後に現れます。 レチョートは、完熟した健康なブドウの房を注意深く手で摘み取り、小さな専用ラックの中で陰干しして糖分濃度を高めて造られます。フルッタイオと呼ばれる風通しの良い乾燥した部屋で、ブドウの陰干し(アパッシメント)が4ヶ月間行われます。その後しわしわになったブドウを圧搾、ステンレスタンクで低温発酵、その後1年間熟成。その後、圧力タンクに入れられシャルマ方式で2次発酵が行われます。発酵が終了するのは90日後です。							
211945	パガーニ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ Pagani Amorone della Valpolicella DOC	赤	2006	アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラDOC 0701197939387	750	¥8,500	
コルヴィーナ85%、ロンディネッラ10%、モリナーラ5% プラムジャム、タバコやココアの香り。ドライでフルボディ、アマローネの要素を満たしていますが、濃さが強調されない珍しいアマローネ。 収穫は手作業で行われ、上質なブドウの実が選別され摘み取られます。ブドウはフルッタイオと呼ばれる風通しの良い乾燥した部屋に運ばれ、小さな専用ラックの中で陰干し(アパッシメント)されます。2月の末に、ブドウを除梗、圧搾。浸漬の後、ポンピングオーバーを行いながら発酵。その後、巨大な樽の中で48～60ヶ月かけて熟成。瓶詰め後、少なくとも18ヶ月セラーで寝かせてから出荷。							

1870年から続く家族経営のワイナリー

僅か13haほどの自社畑から産み出される、魅惑のソアーヴェとヴァルポリチェッラ

VILLA ERBICE®



Mezzane
Verona

V I L L A E R B I C E

ヴィラ・エルビーチェ

(イタリアノヴェネト州ヴェローナ、メッツァーネ・ディ・ソット)



【ヴィラ・エルビーチェの歴史】

ヴィラ・エルビーチェの歴史は1870年まで遡ります。ヴェネト州ヴェローナ近郊でオーナーの祖父、ナルチーゾがワイン造りを始めました。

ヴィラ・エルビーチェの名は、この地に残る歴史的な重要文化財である別荘に由来しています。

【わずか13haの自社畑】

エルビーチェ・ファミリーは、自社畑のブドウのみを使って上質なワインを生産してきました。ブドウ畑の面積はおよそ13ha。うち1.4haがソアーヴェ・スペリオール DOCG で、残りがヴァルポリチェッラ DOC です。

畑はメッツァーネ村の標高250～450mの地点にあります。ワイナリーは環境に優しい農法を採用していて、殺虫剤には昔ながらの銅や硫黄が使われています。更に製造工程の全てが手作業で行われています。

伝統的製法に拘り、温度調整したステンレスタンクでブドウを果皮浸漬＆発酵させ、225L入りフレンチオークの樽で熟成させます。



ヴィラ・エルビーチェのワインは地元の魂、個性を体現しており、クラシックで濃厚な色合いと洗練されたブーケが特徴です。タンニンには特に豊富で、長期熟成に適しています。



ソアーヴェ・スペリオール・シンゴロ・ヴィネートのラベルは、セラーに掲げられている寓話を題材にした絵画に由来しています。

これはおよそ1700年前に描かれた歴史的な絵画です。

VILLA ERBICE® Villa Erbice/ヴィラ・エルビーチェ イタリア/ヴェネト州ソアーヴェ地区メッツァーネ)							
コード	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211865	ヴィラ・エルビーチェ・ソアーヴェ・スペリオーレ Villa Erbice Soave Superiore DOCG	白	2015	ソアーヴェ・スペリオールDOCG	750	¥2, 600	
				8016415010116			
ブドウ品種:ガルガネーガ100% 土壌:石ころだらけの石灰質 仕立て:ペルゴーラ・ヴェロネーゼ 密植率:3, 100本/ha 植え付け:1963年(樹齢:54年) 年間生産量:10, 000本 製法:2～3時間の低温浸漬後、軽く圧搾し、24～36時間低温タンクで貯蔵。アルコール発酵後、50%をマロラクティック発酵、タンクで12ヶ月熟成。 濃厚な麦わら色。 野生の花、チェリーや完熟した果実の香りと強烈なフローラルの香り。心地よい酸とビロードのような口当たり、バランスの取れた味わい。							
211871	ヴィラ・エルビーチェ・ソアーヴェ・スペリオーレ・シンゴロ・ヴィネート Villa Erbice Soave Superiore DOCG PANVINIO Singolo Vigneto	白	2016	ソアーヴェ・スペリオールDOCG	750	¥3, 300	
				8016415000117			
ブドウ品種:ガルガネーガ100%(Singolo Vigneto／単一畑) 土壌:石ころだらけの石灰質 仕立て:ペルゴーラ・ヴェロネーゼ 密植率:3, 100本/ha 植え付け:1963年(樹齢:54年) 年間生産量:5, 000本 製法:やや過熟気味のブドウを手作業で収穫、選別。低温浸漬後、軽く圧搾し、樽で6ヶ月間発酵熟成。瓶詰め後、最低6ヶ月の瓶内熟成。 濃厚なイエロー・カラー。完熟フルーツ、スイート・アーモンド、ほのかなバニラの奥深い香りが漂います。調和のとれたフルボディな味わいで、ホワイトフルーツの心地よい後味が印象的。							
211855	ヴィラ・エルビーチェ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スペリオーレ Villa Erbice Valpolicella Ripasso Superiore DOC	赤	2012	ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スペリオールDOC	750	¥4, 400	
				8016415010260			
ブドウ品種:コルヴィーナ・グロッサ、コルヴィーナ・ジェンティーレ、ロンディネッラ、モリナーラ 製法:“リパッソ”とはヴァルポリチェッラ・アマローネの生産者だけに伝わる伝統的な独自製法。手作業で選別、収穫したブドウを破碎、低温浸漬後、天然酵母を利用し自然発酵。漉引き後、ステンレスタンクに移し熟成。こうしてできたヴァルポリチェッラ・ワインを、1月の終わりに、同じヴィンテージのアマローネの搾りかすと混ぜて、1週間ほど再度アルコール発酵。その後、フランス産オーク樽で熟成。 紫がかった深いレッド・カラー。チェリー・リキュールやチョコレート、バニラの香りが漂う。味わいはソフトで心地よく、果実のリキュールを思わせる濃厚な風味がある。しっかりとしたコクのある味わい。							
211860	ヴィラ・エルビーチェ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ Villa Erbice Amarone Valpolicella DOCG TREMENEL Singolo Vigneto	赤	2010	アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラDOCG	750	¥9, 000	
				8016415000124			
ブドウ品種:コルヴィーナ・グロッサ、コルヴィーナ・ジェンティーレ、ロンディネッラ、モリナーラ (Singolo Vigneto／単一畑) 製法:アマローネは糖度の高い陰干し、ブドウを発酵させた、非常に手の込んだ長期熟成型ワイン。極めて濃厚で、官能的な味わい。手作業で選別、収穫したブドウを小さな小箱に入れ、伝統的な方法で陰干し(アパッシメント)。1月末にブドウを破碎、天然酵母を利用し自然発酵。20～25日後に軽く圧搾、ワインはフランス産オーク樽で24ヶ月熟成。その後、最低10ヶ月の瓶内熟成。 濃厚なガーネットの色合い。精妙で奥深い香り。調和のとれた豊かな味わいのフルボディで、非常にソフトでバランスのとれた飲み心地ながらどっしりと重みのある本格派。							



Ebner／エブナー

(イタリア／トレンティーノ＝アルト・アディジェ州ボルツァーノ、レノン)

超立体地形イサルコ渓谷、標高500m、僅か5haの自社畑からハッキリ感じられる品種の個性
しっかりしたボディと持続性、典型的なミネラルのキャラクターが誰をも魅了！

イサルコ渓谷は、アルト・アディジェワイン界でも、新しい才能の養成所のような所で、若い栽培家が両親の農園を発展させる事を選び、環境と伝統を深く尊重しながらも、同時にワインの品質を高め、地元消費だけでなく世界に開かれた市場に挑戦しています。

農家フロリアンとブリジット・ウンターティナーはエブナーを発展させました。約5haのブドウ畑は南、南東向きで、標高は約500m、レノン村にあり、イサルコ渓谷(砂質・粘土質・石灰質で斑岩を含む)に面しています。



ピノ・ビアンコの出来が最高だ。熟した果実と花のフレッシュさが完璧に結びついている。口中では広がりがあり、調和がとれた味わいだ。

ソーヴィニオンも興味深く、青くさすようなトーンはなく、多様なアロマパレットを持ち、トロピカルフルーツが中心だが、奥に花やスパイスを感じる。(Gambero Rosso2016)

コード	商品名 ヴィニフィカツィオーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213550	エブナー・ピノ・ビアンコ EBNER PINOT BIANCO	白	2016	アルト・アディジェDOCG 4560474982173	750	¥3, 500	
品種:ピノ・ビアンコ 醸造:ステンレスタンクで選別酵母とともに温度管理しながらアルコール発酵、その後上質な酵母とともに熟成、一部アカシアの樽を使用 栽培・仕立て: 樹齢40年のペルゴラ 入数:6/cs ピノ・ビアンコはイザルコ渓谷の最南部のみで栽培される、アルト・アディジェの白ブドウ品種の一つです。リンゴや熟した洋ナシ、デリケートなカモミールなどの香り、クリーミーなニュアンスを持ち、濃い麦わら色～グリーン、生き生きとした酸と調和のとれたふくよかなボディを持ちます。							
213555	エブナー・グリューナー・ヴェルトリーナー EBNER GRUNER VELTLINER	白	2016	アルト・アディジェDOCG 4560474982135	750	¥3, 800	
品種:グリューナー・ヴェルトリーナー 醸造:ステンレスタンクで選別酵母とともに温度管理しながらアルコール発酵(約25日間)、その後上質な酵母とともに熟成、一部バリックを使用 栽培・仕立て: 主に樹齢30年のペルゴラ 入数:6/cs アルト・アディジェでは稀な品種で、イザルコ渓谷でのみ栽培され、私達の農園では最も南側の場所で育っています。特徴ある土壌からくる際立ったミネラル、しっかりとした構成、色々な味わいの要素を持ち、輝きのある麦わら色、オリーブグリーン系のフチ、フルーティーな香り、コショウの香り、果実味の豊かな、ジューシーな味わいを持つワインです。							
213560	エブナー・ソーヴィニオン EBNER SAUVIGNON	白	2016	アルト・アディジェDOCG 4560474982159	750	¥4, 000	
品種:ソーヴィニオン・ブラン 醸造:ステンレスタンクで選別酵母(一部土着酵母)とともに温度管理しながらアルコール発酵、その後上質な酵母とともに熟成、一部バリックを使用 栽培・仕立て: グイヨー このフランス起源の古いブドウ品種は、19世紀末からアルト・アディジェに良く適応し始め、評価徐々に上がり始めました。明るいグリーン系のフチを持つ麦わら色、素晴らしい酸と、セイウスグリやサンブーカの花などのフルーティーでスパイシーな香りを持ち、泥灰質・砂利の多い、痩せた土壌からくるミネラル・塩味が際立っています。							
213570	エブナー・ゲヴェルトツラミーナー EBNER GEWURZTRAMINER	白	2016	アルト・アディジェDOCG 4560474982142	750	¥4, 000	
品種:ゲヴェルトツラミーナー 醸造: ステンレスタンクで選別酵母(一部土着酵母)とともに温度管理しながらアルコール発酵、その後上質な酵母とともに熟成 栽培・仕立て: 主に樹齢30年のペルゴラ、一部グイヨー 入数:6/cs ゲヴルトツラミーナーはアルト・アディジェの土着品種の一つで、明るいグリーン系の反射のある、輝きのある麦わら色、フルーティーなアロマ、スパイス香を持ち、このエリアで最も貴重な白ブドウの一つです。心地よいボディ、酸味と甘みのバランスが素晴らしく、粘土質・砂質・強い石灰質土からくる洗練されたミネラルを持っています。 陰干ししたゲヴェルトツラミーナーが5%未満ブレンドされています。							
213565	エブナー・ピノ・ネロ EBNER PINOT NERO	赤	2015	アルト・アディジェDOCG 4560474982166	750	¥4, 500	
品種:ピノ・ネロ 醸造:ステンレスタンクでアルコール発酵、その後一部トノーを使用 栽培・仕立て: 樹齢20年のペルゴラ 入数:6/cs 南向きの最も良い畑に植えられており、粘土質・砂質・石灰質土壌からくる際立った特徴を持ちます。輝きのあるルビー色、エレガントなアロマ、トースト香、赤系果実、アマレーナチェリー、デリケートなタンニンが特徴です。泥灰質・砂質土壌からくるはっきりとしたミネラルが感じられます。							

オーガニック・フランチャコルタ
フランチャコルタ生産共同組合の中で唯一の非営利団体



カンティーナ・クララベッラは、クララベッラ社会共同組合のプロジェクトとして2004年に設立されました。
大いなる情熱と明確な目標〜仕事を通して、心や身体に障害を持つ人々の尊厳を回復し、技能や態度を向上させる〜を持って、小さなぶどう園はスタートしました。 現在フランチャコルタ生産共同組合の中で唯一の非営利団体 O N L U S (Organizzazioni Non Lucrative de Utilita Sociale:社会的有用性のための非営利諸組織)であり、品質重視のポリシーを感じさせるワインを提供しています。
健全なテロワールとブドウ及びワインの品質との強い関連性を常に意識し、イゼオ、コルテ・フランカ、ロデンゴ・サイアーノ、ロヴァートにまたがる10haの有機栽培のブドウ畑から、年間約6万5千本のワインを生産しています。

コード	商品名 ヴィニフィカツィオーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212515	クララベッラ・フランチャコルタ・ブリュット・オーガニック CLARABELLA FRANCIACORTA BRUT ORGANIC	白	NV	フランチャコルタDOCG 4560474982180	750	¥4, 500	
ブドウ品種:シャルドネ 100% 栽培方法: ギョイヨ式、オーガニック農法 クララベッラの自社畑で栽培されたシャルドネから生まれるフランチャコルタ・ブリュット。豊かな生物多様性のみが与える複雑な味わい。手作業で収穫されたブドウをソフト・プレス。ワインの85%をステンレスタンクで、残り15%を小樽で発酵、乳酸発酵、翌年の春まで熟成。いくつかのキュヴェをブレンドし、ティラージュ(瓶詰め)シュール・リーで20〜28ヶ月の瓶内二次発酵と熟成。澱引きし、出荷前に更に4ヶ月間の熟成。 繊細で持続性の高い泡立ち。トロピカルフルーツやシトラスの華やかな香りの奥に、樽からのトースト香や火打石を思わせるミネラルの主張があります。フレッシュな口当たり、バランスの取れた味わい、豊富なミネラルの風味、長い余韻。							
212520	クララベッラ・フランチャコルタ・サテン・オーガニック CLARABELLA FRANCIACORTA SATEN ORGANIC	白	NV	フランチャコルタDOCG 4560474982197	750	¥5, 600	
ブドウ品種: シャルドネ 100% 栽培方法: ギョイヨ式、オーガニック農法 腕の良いフランス人醸造家によって作られたソフトで繊細なこのワインは、まさに名は体を表すという実例かもしれません(サテン=柔軟で、すべすべとした光沢が豪華な印象を与える織物)。しっかりとした骨格、エレガンス、ミネラルなどの要素を畑からしっかりと吸収して育ったシャルドネの魅力を最大限に引き出した逸品。アペリティフに最適。4.8気圧 手作業で収穫されたブドウをソフト・プレス。乳酸発酵、翌年の春まで熟成。いくつかのキュヴェをブレンドし、ティラージュ(瓶詰め。シュール・リーで24〜30ヶ月の瓶内二次発酵と熟成。澱引きし、出荷前に更に4ヶ月以上の熟成。繊細で持続性の高い泡立ちと花のような香り。フレッシュな口当たりでミネラル豊富、余韻も長い。							
212525	クララベッラ・フランチャコルタ・エッセンツァ・パドゼ・オーガニック CLARABELLA FRANCIACORTA ESSENZA PAS DOZE ORGANIC	白	NV	フランチャコルタDOCG 4560474982203	750	¥6, 300	
ブドウ品種: シャルドネ 100% 栽培方法: ギョイヨ式、オーガニック農法 クララベッラのワイナリー&セラーに隣接した“ファームハウス”と呼ばれるブドウ畑から生まれるワイン。ベーシックなブリュット・スパークリング。手作業で収穫されたブドウをソフト・プレス。ワインの85%をステンレスタンクで、残り15%を小樽で発酵、乳酸発酵、翌年の春まで熟成。いくつかのキュヴェをブレンドし、ティラージュ(瓶詰め)シュール・リーで少なくとも24ヶ月の瓶内二次発酵と熟成。澱引きし、出荷前に更に6ヶ月間の熟成。5.3気圧 繊細で持続性の高い泡立ち、シトラスフルーツを基調にフレッシュ・フルーツや酵母の風味を感じさせる豊かな香り。キリッとしたさわやかな辛口で、すばらしい風味とミネラルに満ちています。							

フランチャコルタの歴史的生産者



フランチャコルタ・モスネル (Lombardia, Passirano, Camignone)

カンティーナ・モスネルは、約180年前の1836年にバルボリオ家がカミニョーネの農園を相続した時にスタートしました。現在はエマヌエラ・バルボリオが運営していますが、1954年、18歳の時にカンティーナを最新のものに革新しようと決心しました。1960年代にMetodo Classicoの最初の試みを始め、1967年にはフランチャコルタの規定ができました。エマヌエラはピノ・ディ・フランチャコルタDOCを申請した最初の生産者の一人です。



モスネルはこの地方の方言で、「石の山」という意味ですが、実際畑に石が非常に多く見られるため、そのミネラルがワインに厚み、エレガンス、長い寿命を与えます。現在は5代目に当たるエマヌエラの子供達が、カンティーナの仕事をしています。

当主のジュリオ・バルツァノは技術・生産・販売を担当し、妹のルチアはマーケティング、海外向けPR、管理運営を担当しています。

**MOSNELは1961年フランチャコルタをスタートした11生産者のうちの1社
1836年から続くぶどう生産者、カンティーナ前の自社畑40haが一ヶ所にひとかたまり
投資家が参入している現代のフランチャコルタでは稀であり、畑は全てオーガニック**



畑と気候

38haのDOCGの自社畑をもち、ビオ認定を受けています。仕立てはグイヨー、コルドーネ・スペロナート。土壌は氷堆石土壌、中程度に肥沃、礫は石灰質が多く粘土質は少なめ、表土の深さは中程度。畑の向きは東～南東向き、Fantecoloの丘陵地に位置します。環境は、カルモニカ溪谷からの冷たい風、イゼオ湖の影響の強い温暖な気候、イゼオの貯水池の近くの小高い氷堆積土壌。湖から吹く風のおかげで、冬の間も霧が発生せず、春と夏も湿度が低くなっています。

フランチャコルタ(Franciacorta)とは？

イタリア・ロンバルディア州東部のフランチャコルタ地方で造られる、瓶内2次発酵のスパークリングワイン。ピノ・ビアンコ、シャルドネ、ピノ・ネロが主要品種。スタンダード・キュヴェはシャルドネ、ピノ・ネロ50%を上限にピノ・ビアンコの使用が可能で、瓶内2次発酵と酵母の澱を入れたままの法定熟成期間は最低18ヶ月、ガス圧5～6気圧と規定されています。その他、サテン、ロゼ、ミレッジマート、リゼルヴァ等の各規定があります。

フランチャコルタ・モスネル

(イタリア／ロンバルディーア州 フランチャコルタ、カミニョーネ)

コード	商品名 Vinificazione	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213260	フランチャコルタ・ブリュット・ナチュレ・オーガニック MOSNEL FRANCIACORTA BRUT NATURE ORGANIC DOCG	白	NV	フランチャコルタDOCG 8002443003817	750	¥5,500	
品種:シャルドネ70%、ピノ・ビアンコ20%、ピノ・ネロ10% 醸造: 空気圧プレスで1番プレス(70%)と2番プレス(30%)のモストに分けます。両方を15℃で12時間静置し、デキャンティングした後、有機選別酵母を加え、ステンレスタンクで温度管理をしながら、アルコール発酵を行います。1番プレスのモスト70%はMLFをせず、そのままステンレスタンクへ、残りの2番プレスのモスト30%をオークの小樽でMLFを実施。翌年の4月にアサンブラージュを行い、ボトリングし、水平に横たえて瓶内二次発酵を行います。 18ヶ月間熟成、ルミアージュ、デゴルジュマン、更に2ヶ月間瓶内熟成。 ガス圧 5.1気圧 EU産有機農産物認証 淡い緑色がかった輝く白いゴールドの色調に、活気にあふれた鮮明な香りサンザシとグレープフルーツ、バーベナ、白桃を感じさせるような味わい、若々しい味わいが特徴で、味わいが持続します。							
213270	フランチャコルタ・サテン・ミレージマート MOSNEL FRANCIACORTA SATEN DOCG	白	2012	フランチャコルタDOCG 8002443003411	750	¥6,500	
品種:シャルドネ100% 醸造: 空気圧プレスで1番プレス(60%)と2番プレス(40%)のモストに分けます。両方を13℃で12時間静置、デキャンティングした後、選別酵母を加え、ステンレスタンクで温度管理しながら、アルコール発酵を行います。1番プレスのモスト60%はMLFをせず、そのままステンレスタンクへ、残り2番プレスのモスト40%を小樽でMLFを実施。翌年3月にアサンブラージュを行い、ボトリングし、水平に横たえて瓶内二次発酵を行います。 36ヶ月間熟成、ルミアージュし、デゴルジュマン、リキュール添加し更に 3ヶ月瓶内熟成。 ガス圧4.6気圧 非常に細やかなエレガントな泡、金色の輝きのあるイエロー。ジャスミンや藤の花の甘い包み込むような香り、白い桑の実や桃のフレッシュな香り、バニラやアーモンドペーストの香り。生き生きとした塩味のある、薫り高い豊潤な味わい、長い余韻、フレッシュなハーモニー、ドライフルーツのニュアンス。							
213265	フランチャコルタ・ブリュット・ロゼ MOSNEL FRANCIACORTA BRUT ROSE DOCG	ロゼ	NV	フランチャコルタDOCG 8002443003312	750	¥5,500	
品種:ピノ・ネロ40%、シャルドネ40%、ピノ・ビアンコ20% 醸造: ピノ・ネロを数時間マセレーションしてこのキュヴェに特有の色を抽出します。シャルドネとピノ・ビアンコは伝統的方法で醸造、空気圧プレスで1番プレスと2番プレスに分けます。1番プレスのモスト80%はMLFをせず、そのままステンレスタンクで温度管理しながら醸造、残り2番プレスのモスト20%をオークの小樽でMLFを実施。 20ヶ月間熟成、ルミアージュし、デゴルジュマン、“Brut”用にリキュール添加し、更に2ヶ月瓶内熟成。 ガス圧5.4気圧 きめ細かく持続する泡立ち、琥珀色赤系果実のエレガントなアロマ、焼きあがったばかりの焼き菓子の香り、ドライで塩味があり、包み込むような持続する味わい。							
213275	フランチャコルタ・パ・ロゼ・ミレージマート MOSNEL FRANCIACORTA PA ROSE DOCG	ロゼ	2012	フランチャコルタDOCG 8002443003619	750	¥8,500	
品種:ピノ・ネロ70%、シャルドネ30% (PaRoseに使用されるピノ・ネロは裏庭の特別な区画で栽培しています) 醸造: ピノ・ネロの控えめな色を持つPaRoseになるのはモストの最初の30%のみ。一次発酵は225Lのオーク小樽で5ヶ月、アサンブラージュとボトリング、水平に横たえて瓶内二次発酵を実施。 36ヶ月間熟成、ルミアージュし、デゴルジュマン、更に3ヶ月瓶内熟成。 ガス圧 5.3気圧 きめ細かく持続する泡立ち、琥珀色 赤系果実のエレガントなアロマ、焼きあがったばかりの焼き菓子の香り。ドライで塩味があり、包み込むような持続する味わい。							

19世紀末バルバレスコ黎明期に誕生した歴史的ワイナリー



パイティン Azienda Agricola PAITIN (イタリア／ピエモンテ州ネイヴェ、セッラボエッラ)

バルバレスコはかつてバローロとして売られていましたが、19世紀末からバルバレスコとして区別されるようになりました。この新しいワインを最初に瓶詰めして、輸出した生産者のひとつがパイティンです。



パイティンの歴史は、1796年にベネデット・エリアが、ブドウ畑とカンティーナを持つワイナリーをルイジ・ペッリッサーロから購入した時から始まりました。

その後息子のジュゼッペが畑を広げ、15世紀から続く地下のカンティーナを購入、1893年にソリ・パイティンのバルバレスコの瓶詰めを始めました。そして1898年にワインの輸出を開始しました。



← パイティンに残る最古の1909年バルバレスコ

ワイナリーはセコンド・パスクエローエリアが1965年にシステムを刷新し、新しいカンティーナを設立、新しい畑に植樹を始めました。今日のワイナリーは、セコンド・パスクエローと2人の息子ジョヴァンニとシルヴァーノにより運営されています。

1997年に農場経営を始め、現在は17haの畑で Barbaresco, Nebbiolo, Arneis, Barbera, Dolcetto を生産しています。

パイティンのワインは、しなやかで緻密なボディに隠された、立体感のある凛々しいタンニンです。バルバレスコの歴史に深く寄与したパイティンは、現在も進化し続けています。

Gambero Rosso 2016	
イタリア ワインガイド	
● Barbaresco Sori Paitin '12	6
● Barbaresco Serra '12	5
● Barbaresco Sori Paitin V.V. Ris. '10	8
● Barbera d'Alba Sup. Campoliva '12	5
● Nebbiolo d'Alba Ca Veja '12	4
○ Langhe Arneis Elisa '14	3
● Barbaresco Sori Paitin '07	5
● Barbaresco Sori Paitin '04	5
● Barbaresco Sori Paitin '97	5
● Barbaresco Sori Paitin '95	7
● Barbaresco Sori Paitin V.V. '04	7
● Barbaresco Sori Paitin V.V. '01	7
● Barbaresco Sori Paitin V.V. '99	8
● Langhe Paitin '97	5
● Barbaresco Sori Paitin '11	6



Gambero Rosso2016 に掲載されています。

 Paitin／パイティン (ピエモンテ州ネイヴェ,セツラボエツラ)							
コード	商品名 ヴィニフィカツィオーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213115	パイティン・ランゲ・アルネイス・ヴィーニャ・エリザ PAITIN LANGHE ARNEIS VIGNA ELISA DOC	白	2016	ランゲ・アルネイスDOC 4560474981862	750	¥3, 200	
ブドウ品種:アルネイス85%、リースリング15% 樹齢:1991～1994年に植樹 年間生産本数:12, 000本 醸造:除梗破碎した後、横長ステンレスタンクで12℃で24時間マセレーション、翌日プレスし、清澄。アルコール発酵はステンレスタンクで14℃で、選別酵母と共に、30日間行います。酸とフレッシュ感をキープするためにMLFは行いません。ボトリングまでステンレスタンクでシュールリーを行い、フィルターをかけます。 カンティーナの唯一の白ワインで、五代目のエリーザに捧げられたワイン。							
213120	パイティン・バルベーラ・ダルバ・セツラ PAITIN BARBERA D'ALBA SERRA DOC	赤	2015	バルベーラ・ダルバ DOC 4560474981879	750	¥3, 500	
ブドウ品種:バルベーラ100% 樹齢:1991～1994 年に植樹、南西向き 年間生産本数:18, 000 本 醸造:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで26－28℃で、8日間行います。MFが起こる前に、スロヴェニア産オークの大樽に移し12ヶ月以上熟成。その後ステンレスタンクで2ヶ月休ませ、ボトリング。フィルターなし、清澄なし。 セラボエツラの東側の畑、傾斜は緩やか。かつてはBricco di Neiveのバルベラが植えられていた。フレッシュ感とバランスが持ち味。							
213105	パイティン・ネッビオーロ・ダルバ・カ・ヴェヤ PAITIN NEBBIOLO D'ALBA CA VEJA DOC	赤	2014	ネッビオーロ・ダルバ DOC 4560474981817	750	¥4, 700	
ブドウ品種:ネッビオーロ100% 樹齢:1995 年に植樹 年間生産本数:4, 000 本 (2014 年) 醸造:アルコール発酵は横長ステンレスタンクで26－28℃で10日間。ステンレスタンクでMLFを行い熟成。2014年VTは樽は使用していません。フィルターなし、清澄なし。 1500年代から続く区画。カ・ベイアはこの土地の方言で「古い家」を意味します。Sant' Agataの泥灰土とDianoの沖堆積土壌が混ざる珍しい組み合わせの土壌で、これはMonforteからBaroloにかけての丘陵地帯にのみ見られます。							
213110	パイティン・バルバレスコ セツラボエツラ PAITIN BARBARESCO SERRABOELLA DOCG	赤	2013	バルバレスコDOCG 4560474981824	750	¥6, 800	
ブドウ品種 ネッビオーロ100% 樹齢:1988～1995 年に植樹 年間生産本数:12, 000 本 醸造:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで土着酵母とともに26－28℃で14日間行います。MFが起こる前に、クロアチア、スラヴォニア産オークの大樽 (30HL－50HL)に移し、18ヶ月以上熟成。その後ステンレスタンクで2ヶ月休ませ、ボトリング。フィルターなし、清澄なし。 ネイヴェ村のセツラボエツラは、セツラヴァリアーノ地層とトルトニアーノ地層が混ざる珍しい組み合わせの丘陵地帯。非常に稀な土壌で、バルバレスコのロカリエ、バローロのカヌビに見られるくらい。この土壌の結合により、非常に長期の熟成が可能になります。							
213125	パイティン・バルバレスコ・ソリ・パイティン PAITIN BARBARESCO SORI PAITIN DOCG	赤	2013	バルバレスコDOCG 4560474981831	750	¥9, 000	
ブドウ品種:ネッビオーロ100% 樹齢:1953～1984 年に植樹 年間生産本数:18, 000 本 醸造:アルコール醗酵は横長ステンレスタンクで土着酵母とともに26－28℃で19日間行います。MFが起こる前に、クロアチア、スラヴォニア産オークの大樽 (30HL－50HL)に移し24ヶ月以上熟成。その後ステンレスタンクで2ヶ月休ませ、ボトリング。フィルターなし、清澄なし。 ネイヴェの南部の唯一の区画。他の区画より密度のある土壌。最も標高が高く、日当たりの良い場所で、この地方の方言でSori と呼ばれます。							



ETTORE GERMANO／エットーレ・ジェルマーノ
(ピエモンテ州セッラルunga・ダルバ)

■セッラルunga・ダルバの揺るぎない力強さがありながら、繊細なディティールで細やかなテクスチャー



ジェルマーノ家は、バローロでは最もタニックで長寿型のワインが出来る、セッラルungaのクリュとして有名なCerretoチェレッタに、150年前から土地を所有しています。
曾祖父フランチェスコ、祖父アルベルトはブドウ栽培を行い、また少量のワイン造りを行っていましたが、当時はブドウの販売を主に行っていました。
1993年から実質的に自社瓶詰めと販売を行うようになり、外部からのコンサルタントなしで栽培から醸造にいたるまで全てを管理、自分たちの畑が持つ素晴らしいテロワールを表現したワインづくりを行っています。またネッビオーロのクローンを考慮し、バリックを使いながらもトノーや大樽を併用。伝統的なスタイルを保ちつつ、最新技術も取り入れたワイン造りを行っています。

コード	商品名 ヴィニフィカツィオーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212995	エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・シャルドネ ETTORE GERMANO LANGHE CHARDONNAY DOC	白	2015	ランゲ DOC 8032665541439	750	¥3, 200	
ブドウ品種:シャルドネ100% 土壌:石灰質土壌、混合土壌 年間生産本数:9, 000本 醸造: ソフトプレスし一番モストのみを使用、18℃に温度管理しながらステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発酵は50%のみ行います。6ヶ月間ステンレスタンクにてシュールリー、翌年5月初旬にボトリング。 香りはフルーティで焼き立てのパンの皮のようなニュアンスも。豊潤で調和のとれた味わいと、フレッシュな酸と持続する味わい。数年熟成できるワイン。							
213225	エットーレ・ジェルマーノ ビネル・ランゲ・ビアンコ ETTORE GERMANO BINEL LANGHE BIANCO DOC	白	2016	ランゲ DOC 8032665541866	750	¥4, 200	
ブドウ品種:シャルドネ、リースリングレナーノ 年間生産本数:750ml 通常ボトル6,000本、1.5Lのマグナムボトル200本 醸造: 手摘み後にソフトプレス、シャルドネのマスト半量は700リットルのトーストしていないトノーでアルコール発酵をし、6月まで熟成。残りの半量のシャルドネとリースリングレナーノはステンレスタンクで発酵、そして7月に全て一緒にされ、瓶詰めがされる。最後に6ヶ月間の瓶内熟成をする。 深い麦わら色、バニラの甘い香りやフレッシュな果物や花の香り、リースリングの軽くてフルーティーなアロマや、こんがり焼いたパンのニュアンスがあります。豊かな味わい、アルコール度と酸が高く熱さを感じるレナーノのブドウ畑が与える、心地よい酸味があり、持続性のある香りがします。 ワインとの組み合わせは、味のしっかりした魚料理、貝類のグリル、特にフレッシュチーズや熟成したチーズ。							
213000	エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・リースリング・エルツ ETTORE GERMANO LANGHE RIESLING HERZU DOC	白	2015	ランゲ DOC 8032665541514	750	¥5, 200	
ブドウ品種:リースリング100% 土壌: 石の多い石灰質土壌 年間生産本数:27,000本 醸造: 16℃で40日間、ステンレスタンクで醸造、マロラクティック発酵は行いません。バトナーージュせずに6ヶ月間シュールリー、翌年5月にボトリング。残糖は5-6g/L、このわずかな残糖分が、リースリングのアロマを引き立たせます。 ランゲのリースリングと言えばジェルマーノ。リースリングの畑だけは50kmほど南、Ciglièチリエ地区に位置します。土壌はセラルunga同様石灰質土壌ですが、加えて石ころの多い土壌で、それがミネラル感を与えます。標高と涼しい気候の影響で、味わいに複雑味が出ます。グリーンの反射のある麦わら色、フルーティな香り、若いうちはトロピカルフルーツのニュアンスもありますが、熟成とともにミネラル感・複雑味が増します。味わいは豊潤で、きれいな塩味、果実の甘みがあり、余韻はフレッシュで持続性があります。							
213216	エットーレ・ジェルマーノ ブリュット・メトド・クラッシコ・アルタ・ランガ ETTORE GERMANO BRUT METODO CLASSICO ALTA LANGA DOCG	白	2015	アルタランガ DOCG 8032665542092	750	¥6, 000	
ブドウ品種: ピノ・ネーロ80%、シャルドネ20% 年間生産本数:750ml 通常ボトル20,000本、1.5Lのマグナムボトル1,000本 醸造: 手摘みで収穫後、素晴らしいマストのみ厳選されシャルドネは中型の木樽、ピノ・ネーロはスチールタンクで、低温でアルコール発酵が行われます。アルコール発酵の後、木樽で熟成(複数回のバトナーージュが行われる)ティラーージュは4月に選別酵母を加えて行われ、2度目のアルコール発酵が瓶内で4〜6ヶ月間続きます。30ヶ月間の熟成の終わりに口抜きが行われ、同様のワインが足され(リキュールエクスペディションを使用しない)封がされます。最後に3〜4ヶ月間、瓶内熟成を行います。 濃い麦わら色、細かく持続性のある泡立ち、焼いたパンの香りやドライフルーツ、ほのかな花の香りがあります。味わいは豊かでバランスのとれた酸味と滑らかさを感じます。細かい泡が口の中をスッパリさせ、アロマの香りが長続きます。							

コード	商品名 ヴィニフィカツィオーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212985	エットーレ・ジェルマーノ バルベーラ・ダルバ ETTORE GERMANO BARBERA D'ALBA DOC	赤	2015	バルベーラ・ダルバ DOC 8032665541552	750	¥3, 400	
ブドウ品種: バルベーラ100% 醸造: このワインに使われるブドウは若い畑のブドウで、ステンレスタンクのみを使って醸造。除梗破碎し、約25℃で7-8日間マセレーション・アルコール発酵。マロラクティック発酵のあと4月にボトリングし、6月初旬にリリース。 紫の反射のあるルビー色、フレッシュなフルーツの香り、プルーンやブラックベリーなど。フレッシュで滑らかな心地よい味わい。程よい余韻。							
212990	エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・ネッビオーロ ETTORE GERMANO LANGHE NEBBIOLO DOC	赤	2016	ランゲ・ネッビオーロDOC 8032665541675	750	¥3, 800	
ブドウ品種: ネッビオーロ100% 年間生産本数:12, 000本 醸造: このワインに使われるブドウは若い畑のセレクション。ランゲ・ネッビオーロ専用畑。除梗破碎したあとステンレスタンクにて約3-4日間25℃でマセレーション・アルコール発酵を行う。マロラクティック発酵の後ステンレスタンクで数回樽移しを行い、翌夏にボトリング、9月にリリース。 ガーネットの反射のあるルビー色、チェリーなどのフレッシュな果実の香り、ヴィオラのフローラルな香り。豊潤で温かみがあり、まとまりがあり軽い収斂性のあるタンニンが口の中を洗い流してくれます。香りを思い出させる長い余韻。							
212975	エットーレ・ジェルマーノ バローロ・デル・コムーネ・ディ・セツラルunga・ダルバ ETTORE GERMANO BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA	赤	2012	バローロDOCG 8032665541446	750	¥7, 800	
ブドウ品種: ネッビオーロ100% 年間生産本数:10, 500本 醸造: このワインに使われるブドウは、Prapòの若い畑のセレクション。約20日間マセレーションし、アルコール発酵、伝統的醸造。700Lのオーク樽で約2年間熟成、その後ボトリングし、15～18ヶ月間瓶内熟成した後、リリース。 輝きのあるガーネット色、イチゴやチェリー、赤系果実、ザクロバラ、ヴィオラ、リコリスなどの香り。エネルギッシュな味わい、力強いアタックと緻密なタンニン。							
212980	エットーレ・ジェルマーノ バローロ・プラポ ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG	赤	2012	バローロDOCG 8032665541484	750	¥12, 000	
212981	エットーレ・ジェルマーノ バローロ・プラポ ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG	赤	2009	バローロDOCG 8032665540845	750	¥14, 000	
ブドウ品種: ネッビオーロ100% 年間生産本数:9, 000本 醸造: 伝統的醸造。収穫したブドウを除梗破碎し、30日間マセレーションし、アルコール発酵。2,000Lのオーク大樽で24ヶ月熟成、その後15ヶ月瓶内熟成し、リリース。 わずかにオレンジの反射のあるガーネット色、ドライフルーツの強い香り、かすかなバニラ香、黒スグリなど。アタックは温かみがあり豊潤で、心地よいしっかりとしたタンニンが口の中を洗い流してくれます。香りを思い出させる長い余韻。クラシックな伝統的バローロ。							
213220	エットーレ・ジェルマーノ・バローロ・チェレッタ ETTORE GERMANO BAROLO CERRETTA DOCG	赤	2009	バローロDOCG 8032665540821	750	¥15, 000	
ブドウ品種: ネッビオーロ100% 年間生産本数:750ml 通常ボトル17,500本、1.5Lのマグナムボトル400本、3Lのダブルマグナムボトル100本 醸造: 手摘み、除梗、破碎後にステンレスタンクで40～45日間のアルコール発酵と醸しを行います。ルモンタージュは日々頻繁に行われ、タンニンや色素の抽出を良くします。圧搾後にマロラクティック発酵、そして700リットルのそれぞれ違う年のトーストしていないトノーに18～24ヶ月間熟成されます。その後瓶詰め、さらに12～18ヶ月間瓶熟成されます。わずかにオレンジの反射のあるガーネット色、ドライフルーツの強い香り、かすかなバニラ香、黒スグリなど。アタックは温かみがあり豊潤で、心地よいしっかりとしたタンニンが口の中を洗い流してくれます。香りを思い出させる長い余韻。クラシックな伝統的バローロ。 濃いガーネット赤、反射するオレンジ色。熟成したフルーツやバニラ、革やタバコのニュアンスや、ブラックベリーやアメリカンチェリーなどの香りもあります。味わいはとても豊かでタンニンの質も良く、すっきりとした口当たり、後味はしっかりと持続性があります。このワインとに合う食事は、熟成したチーズから風味豊かでスパイシーなメインコース。							

わづか6ha “ワインは畑で造られる”がモットー

ラ・モツラのオーガニック・バローロ

ピエモンテ州ラ・モツラ地区サンタマリアにある約6haの畑はオーガニックの土壌。除草剤や化学肥料を一切使わない栽培を行なっています。

2haはドルチェット、2haはバルベーラ、残り2haはネッビオーロです。年間生産量は、わづか26,000本のブティック・ワイナリーです。畑仕事は手仕事にこだわります。上質なブドウ作りに執心するヴィヴェルティ氏は剪定や樹木の植え方などに独自のこだわりを持ち、最良のブドウだけを厳選。摘房も収穫も1房ごとに丁寧に見極めていきます。ヴィヴェルティ氏自ら毎日畑に出てブドウの栽培から醸造までワイン造りのほぼ全ての工程を一人で行っています。先代から引き継いだ畑を大事に守り、1987年ビンテージから自身のラベルでリリースし、現在に至ります。



コード	商品名 ヴィニフィカツィオーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212780	エラルド・ヴィベルティ・ランゲ・ネッビオーロ 【限定品】 ERALDO VIBERTI LANGHE NEBBIOLO	赤	2014	ランゲ・ネッビオーロDOC 803125161454	750	¥4,000	
品種:ネッビオーロ 土壌の種類:凝灰質粘土斑 仕立てと密植率:ギョイヨ式 4,200本/ha 平均樹齢:20-25年 熟成期間:小樽で12ヶ月間 中程度のガーネットレッド。熟したフランボワーズなどのベリー類、ローズ、ローストナッツやフレッシュなカカオなどの香りが感じられる。口に含んだ瞬間のエレガントな香りが魅力的。							
212775	エラルド・ヴィベルティ・バルベーラ・ダルバ・ヴィーニャ・クララ 【限定品】 ERALDO VIBERTI BARBERA D'ALBA VIGNA CLARA	赤	2012	バルベーラ・ダルバDOC 8034125161249	750	¥5,800	
品種:バルベーラ 栽培エリア:ランゲ、サンタマリア・ラ・モツラ 土壌の種類:凝灰質粘土斑 仕立てと密植率:ギョイヨ式 5,000本/ha 平均樹齢:25年 熟成期間:小樽で20ヶ月間 艶のあるルビーレッド。プラムやチェリーの熟した果実味は、程よい酸味と相まってフレッシュさを表現。品のある滑らかな果実味から続くほのかなビター感も心地よい。							
212785	エラルド・ヴィベルティ・バローロ 【限定品】 ERALDO VIBERTI BAROLO	赤	2012	バローロDOCG 8034125161218	750	¥7,500	
品種:ネッビオーロ 栽培エリア:ランゲ、サンタマリア・ラ・モツラ 土壌の種類 凝灰質粘土斑 仕立てと密植率:ギョイヨ式。3,800~4,200本/ha 平均樹齢:20-25年 熟成期間:小樽で24ヶ月間 輝きのあるガーネットレッド。透明に近づくオレンジの縁取りが美しく、煮詰めたフランボワーズやカシス、スマイレやローズ、ローストナッツや熟したカカオなどの香りが感じられます。タンニンがとてもキレイで、しなやか。エレガントな凝縮感があります。							
212795	エラルド・ヴィベルティ・バローロ・ロケットテヴィーノ 【限定品】 ERALDO VIBERTI BAROLO ROCCHETTEVINO	赤	2012	バローロDOCG 8034125161225	750	¥11,000	
品種:ネッビオーロ 栽培エリア:ランゲ、サンタマリア・ラ・モツラ 土壌の種類:凝灰質粘土斑 仕立てと密植率:ギョイヨ式。3,800~4,200本/ha 平均樹齢:15年 熟成期間:小樽で30ヶ月間							



芳しい妖艶な香りと構成力

ラ・コロンビーナ

LA COLOMBINA

(イタリア/トスカーナ州モンタルチーノ, カステルヌオヴォ・デッラバーテ)



伝統的なブルネロから感じる、芳しい妖艶な香りと安定した構成力

ラ・コロンビーナは1997年創業のワイナリーで、以前からファミリーが所有していた Castelnuovodell'Abate カステルヌオヴォ・デッラバーテの土地の可能性を表現しようと設立されました。計5haの畑はモンタルチーノ地区ほぼ最南端に位置するカステルヌオヴォ・デッラバーテの4ヶ所に位置し、畑の向きや標高、風、気候などにより、それぞれ異なる特徴を持ちます。長年の知識と情熱により、完全に熟し、健康で香り高いブドウを収穫し、これらの異なる畑のワインをブレンドし、高品質のワインを生産しています。



ラ・コロンビーナ・ロッソ・ディ・モンタルチーノ

参考上代 ¥ 3, 4 0 0

JAN: 8032993342418

原産地: ロッソ・ディ・モンタルチーノ DOC

品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ100%

丸みがありフレッシュで、程よい赤系果実とかすかなスパイスのニュアンス。

飲みやすく、色々なお料理に合わせやすいワイン

醸造: オーク大樽で約1年、その後バリック短期間熟成。

ラ・コロンビーナ・ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

参考上代 ¥ 7, 5 0 0

JAN: 8032993341213

原産地: ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ DOCG

品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ100%

温かみがあり心地よく、バランスの良いワイン。力強さとエレガンスを持ち合わせます。赤系果実の熟した香り、リコリスやレザーの香り。赤身の肉料理やチーズとともに。

醸造: オーク大樽で30ヶ月以上、最高40ヶ月、バリックで短期間熟成。





バディア・ディ・モローナ

(イタリア／トスカーナ州 ピサ地方)

イタリア・トスカーナ州の最重要産地ピサ県テリッチョーラ村のトップ・ワイナリー

1939年にガスリーニ＝アルベルティ公爵家DUCAが修道院(バディア)だった地所及び建物を買取り、ピサでトップの評判を誇る造り手となりました。



左)エノロゴ : Giorgio Marone
右)オーナー: Dr Filippo Gaslini Alberti

醸造責任者はジョルジョ・マローネ。サッシカイア、ティニャネロ、ソライアを世界に知らしめたスーパー・タスカンの父、ジャコモ・タキス(2016年没)が彼の才能に惚れ込み、1988年後継者としてヘッドハンティングしました。タキスはアンティノーリ社を退職する1992年までの4年間、ジョルジョと寝食を共にし徹底的に教え込みました。その後タキスと共にコンサルタント・チームのチーフ・エノロゴとしてトスカーナで活躍しました。

【ワイナリー概要】

1939年以来、バディア・ディ・モローナは企業家アルベルティ家の下で運営されてきました。ブドウ畑では大々的な植え替えが行われ、ワイン生産には常に最先端技術を導入、セラーもリフォーム、拡張されて新しい大小の樽が据え付けられました。アグリ・ツーリズムのための5つの施設、レストランを備え、様々なイベントやセレモニーで使用可能な1089年建設の伝統ある修道院も残されています。アルベルティ家が経営する広大な農園は、面積600 haのうち110haはブドウ畑、40haがオリーブ畑、残りは穀物畑と森林です。ワイナリーは、ガスリーニ・アルベルティ家の起業家としての情熱とプロフェッショナリズムを垣間見せる様々な設備を備えています。



コード	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212386	モローナ・トスカーナ・ビアンコ・ディ・ポッジ Morrone Toscana Bianco dei Poggi IGT	白	2016	トスカーナ・ビアンコIGT 8033629900040	750	¥1, 400	
品種:ヴェルメンティーノ、トレッビアーノ、シャルドネ 濃厚な、緑がかった麦わら色。フレッシュでエレガントな香り、デリケートな花とシトラスの香り。弾けるような活気あふれる口当たり、ソフトでしっかりとした味わいがあります。ステンレスタンクで熟成。 料理との相性: 食前酒に。風味の穏やかなチーズや魚料理と。							
212361	モローナ・トスカーナ・ヴェルメンティーノ Morrone Toscana Vermentino Felciaio IGT	白	2016	トスカーナ・ヴェルメンティーノIGT 8033629900026	750	¥2, 000	
品種: ヴェルメンティーノ100% ヴェルメンティーノはトスカーナ特産の白ワイン用品種です。ほぼブレンドに用いられ、海に近いエリアに多く見られます。そのためか、魚料理との相性は抜群です。 緑色のきらめきのある濃い麦わら色。フローラルで柑橘系なニュアンスもあるフレッシュでエレガントなアロマ。ソフトな口当たり、いきいきと弾ける酸味、風味の豊かな辛口ワイン。ステンレスタンクで熟成。 料理との相性: 食前酒に。風味の穏やかなチーズや魚料理と。 GAMBERO ROSSO 2018年版 1Bicchieri(2016VT)							
212365	モローナ・ラ・スヴェラ・トスカーナ・ビアンコ Morrone Toscana Bianco La Suvera IGT	白	2015	イタリア/トスカーナ・ビアンコIGT 8033629900118	750	¥2, 800	
品種:シャルドネ50%、ヴィオニエ40%、ヴェルメンティーノ10% しっかりとしたコクがありながら、ソフトな口当たり。テロワールの個性が十分に感じられる1本。シャルドネは6ヶ月樽で熟成。ヴィオニエはステンレスタンクで熟成。 明るい金色の輝きを持つ濃厚な麦わら色。地中海ワイン特有のトロピカルフルーツを思わせるエキゾチックなアロマ。ボトル内熟成により、複雑でミネラルに富んだエレガントな仕上がりとなっています。味わいは濃厚でコクがあり、バランスのとれた酸味と長い余韻が楽しめます。 料理との相性: シーフードやチキンのパスタ、リゾット。							
212381	モローナ・トスカーナ・ロッソ・ディ・ポッジ Morrone Toscana Rosso dei Poggi IGT	赤	2016	トスカーナ・ロッソIGT 8033629900002	750	¥1, 400	
品種:サンジョヴェーゼ 85%、他の補足的品種15%(非公開) ピサの丘陵地のテロワールを見事に繁栄した、芳香に満ちた飲みやすいサンジョヴェーゼのワイン。食中酒に最適。ステンレスタンクで熟成。 紫がかったきらめきを持つ、濃厚でいきいきとしたルビー・レッド。エレガントで濃厚な香りはベリー・フルーツやハーブを思わせます。バランスが秀逸な風味にあふれたソフトな味わい。 料理との相性: 肉料理と。フレッシュでマイルドなチーズと。							



コード	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212345	モローナ・カリジャーノ・キャンティ Morrone Chianti Caligiano DOCG	赤	2015	イタリア/キャンティDOCG 8033629900033	750	¥1, 600	
品種: サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー(合わせて)15% ルビー・レッドに輝く色合い、大変フレッシュで、フルーツや花の香りが鮮やか。酸味やこなれたタンニンのバランスが素晴らしく、美味しさと複雑さに満ちています。若いうちに楽しみたいワイン。ステンレスタンクまたはコンクリートのタンクで10ヶ月間熟成。 料理との相性: サラミ、チーズ、赤身肉。							
212350	モローナ・キャンティ Morrone Chianti I Sodi del Paretaio DOCG	赤	2015	キャンティDOCG 8033629900019	750	¥2, 000	
品種: サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニヨノ、メルロー、シラー(合わせて)15% キャンティは間違いなく国際的に最も有名なイタリアワインです。アルベルティ家の自信作であるこの上質なキャンティは、エレガントで芳香に満ち、味わいには素晴らしいコクと深みがあります。 非常にフレッシュで鮮やかなフルーツや花の香りに満ちています。飲み心地よく多彩な味わいで、熟したタンニンは大変ソフト。若いうちに楽しみたいワイン。ステンレスタンクまたはコンクリートのタンクで10ヶ月間熟成。 料理との相性: サラミ、チーズ、赤身肉。 GAMBERO ROSSO 2017年版 2Bicchieri、コストパフォーマンス賞							
212357	モローナ・キャンティ・リゼルヴァ Morrone Chianti Riserva I Sodi del Paretaio DOCG	赤	2016	キャンティ・リゼルヴァDOCG 8033629900170	750	¥2, 500	
品種: サンジョヴェーゼ100% キャンティ・リゼルヴァはサンジョヴェーゼ100%、その魅力が存分に味わえるワンランク上のレンジです。フランス産の樽(2500L入りの大きなカスク)で、18ヶ月熟成。タンニンはこなれて角が取れ、まろやかになり、香りと風味のバランスが絶妙になります。 レッド・フルーツの弾けるようにフレッシュな香り。ソフトで心地よい口当たり、よくこなれたエレガントなタンニンが舌の上に広がります。 料理との相性: 生ハムやサラミ、赤身肉、狩猟肉と。							
212370	モローナ・タネート・トスカーナ・ロッソ Morrone Toscana Rosso Taneto IGT	赤	2013	トスカーナ ロッソIGT 8033629900071	750	¥2, 400	
品種: シラー70%、サンジョヴェーゼ15%、メルロー15% トスカーナは数多くのブドウ品種を育む土地ですが、特にぴったりと適合する品種があります。シラーも成功している品種の一つ。早熟なメルロー、トスカーナのテロワールを体現したサンジョヴェーゼとのブレンドにより、独特で複雑な味わいのワインが産まれます。 227L入りのフレンチオーク樽で12ヶ月熟成。シナモン、チョコレート、ブラックペッパーのデリケートなアロマ。口当たりはしなやかで心地よく、ベルベットのような舌触り。味わいにはコクがあり、長くたっぷりとした余韻も楽しめます。 料理との相性: 濃厚なパスタやリゾット、肉のグリルやソテー。 GAMBERO ROSSO 2017年版 2Bicchieri							
212375	モローナ・ナンティア・トスカーナ・ロッソ Morrone Toscana Rosso N'antia IGT	赤	2012	トスカーナ ロッソIGT 8033629900088	750	¥4, 500	
ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン30%、メルロー20% トスカーナ沿岸のテロワールの特徴が結実した、個性的なワイン。典型的なボルドー・ブレンド。227L入りフレンチオーク樽で15ヶ月熟成。瓶内熟成10ヶ月以上。濃厚なルビー色。スパイスやバルサム、完熟ベリー・フルーツ、クロスグリ、タバコ、バニラの心地よい香りが複雑に混じり合う芳醇なアロマ。濃厚な風味と、豊かでしなやかなコク、奥深く長い余韻が楽しめます。 料理との相性: 肉のローストやチーズと							
212340	モローナ・サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナ Morrone Sangiovese di Toscana Vigna Alta IGT	赤	2011	サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナIGT 8033629900095	750	¥5, 000	
ブドウ品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ100% ワイナリー自慢のサンジョヴェーゼ・ワイン。最高の畑ヴィニャ・アルタの、収穫量を低く抑えて収穫されたブドウを厳しく選別。ワインの大部分をフランス産の2年目使用の樽(2500L入りの大きなカスク)で、残りを小さなバレル(227L)で、注意深く熟成。豊かな個性が花開いた典型的なトスカーナ・ワイン。 チェリーや甘いスパイスを思わせる濃厚でエレガントな香り。バランスが良くコクがあり、タンニン豊かなフルボディ。上質なサンジョヴェーゼならではの、こなれ感と長い余韻。 料理との相性: 個性的な味わいの狩猟肉に。							



テヌータ・ディ・アルチェーノ

Tenuta di Arceno

トスカーナ州 キャンティ・クラッシコ地区最南部カステルヌオーヴォ・ベラルデンガ東側

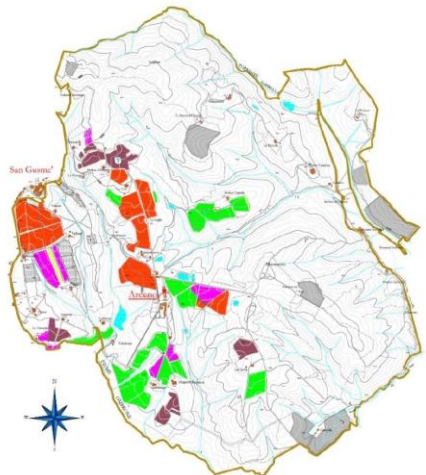


柔和な果実味に包まれた、リッチでふくよかな美しい質感

【ワイナリー歴史】

アルチェーノの所有地は、丘陵地、森、古い糸杉、日当たりの良い野原、オリーブ畑、ブドウ畑など、1000haに広がる。ワインは、豊かで凝縮感があり、世界の高品質のワインに肩を並べるレベルを持つ。アルチェーノの繁栄に貢献したファミリーが2つあり、シエナのタジャ・ファミリーが1504年から領地を拡大し、その後1829年にシエナで最も勢力を持っていたピッコロミーニ・ファミリーへと引き継がれた。その後1994年に米ケンダル・ジャクソンの創始者であるジェス・ジャクソンがこの地を訪れた際に、その素晴らしさに魅了され、購入することを決心した土地で、キャンティ・クラッシコ地区で最も素晴らしい場所

アルチェーノはキャンティ・クラッシコ地区の最南端に位置し、66のブドウ畑と50のオリーブ畑を所有している。典型的な地中海性気候で、南からの暑い風と北の山岳部から吹く涼しい風が特徴。標高300～500mに位置し、10の異なるミクロクリマを持ち、土壌は岩、砂、粘土、沖堆積土、玄武岩、シストなど、多岐にわたる。河川の近くは堆積土壌だが、標高の高い地区は非常に岩が多い。



コード	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	地域/格付 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213410	テヌータ・ディ・アルチェーノ・キャンティ・クラッシコ Tenuta di Arceno Chianti Classico DOCG	赤	2015	キャンティ・クラッシコDOCG 0799987002809	750	¥3, 300	
サンジョヴェーゼ85%、メルロー15% 熟成方法：フランス産オーク樽で10ヶ月 2015年は大きなポテンシャルのあるヴィンテージ。冬は寒く湿度があり、ブドウ樹の休息と、暑い夏に向けて十分な水を貯えるのに最適だった。ワインは柔らかくフルーティで、酸はやや低めだがバランスが取れ、熟したタンニンの構成がある。 ヴィオラやジャスミンのフローラルな香り、セージや森の下草の香りも。味わいは柔らかく、ラズベリーや熟したプルーン、かすかなリコリスのニュアンス。チョコレートで始まりオレンジピールに変化する長い余韻。							
213416	テヌータ・ディ・アルチェーノ・キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ Tenuta di Arceno Chianti Classico Reserva DOCG	赤	2014	キャンティ・クラッシコDOCG 0799987002700	750	¥4, 800	
サンジョヴェーゼ90%、カベルネソーヴィニヨン10% 熟成方法：フランス産オーク樽で12ヶ月 2013年はクラシックな年。春は涼しく湿気が多く、発芽は直近の暑かった2年より遅かった。5月は雨が多かったが、夏の天候が良かったために救われた。エレガンスとフレッシュ感のあるヴィンテージ。濃厚なブルーベリーやクロイチゴ、ラズベリーの印象が特徴的、直線的な酸と骨格のあるタンニンがワインの核になっている。							
213421	テヌータ・ディ・アルチェーノ・キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ・ストラダ・アル・サッソ Tenuta di Arceno Chianti Classico Riserva Strada al Sasso DOCG	赤	2015	キャンティ・クラッシコDOCG 0799987002830	750	¥6, 500	
サンジョヴェーゼ100%(グロッソ ブレンド) 熟成方法：フランス産オーク樽で10-12ヶ月 わずか2haの単独畑。天候の良い年のみ約12,000本。25樽から選抜。VT08,09,10,11,13,15。 2011年はここ最近で最も暑い年だった。キャンティ・クラッシコ地区では異例なことだが、フルーツが炸裂している。アマレーナチェリーの砂糖漬け、リコリス、タバコやスパイス、切立てのバラのデリケートな香り。骨格はリッチで大きく、熟したプルーンやブルーベリー、チョコレートのニュアンスがタンニンにより包まれている。これらの強さが素晴らしい酸により引き立てられ、かりん、糸杉のフィナーレに続く。20年に一度の素晴らしいリゼルヴァ。 2011年は熟成樽のトーンによりやや果実味が覆われているが、良質で、包み込むような味わいだ。(Gambero Rosso2016)							



モンティチーノ・ロッソ

—— エミリア・ロマーニャ州 イモラ ——

ガンベロ・ロッソにて‘Bicchieri’を量産するワイナリー



ボローニャの南東イモラにある、1961年創業の家族経営ワイナリー。父アントニオと共にルチアーノ（兄）が経営、ジャンニ（弟）が醸造を担当。近代的設備の導入と、名醸造家ソヴェルキアの指導の下、高品質ワインをめざす“モンティチーノ・ロッソ・プロジェクト”を着々と進行させ、ビッキエリ獲得の常連となっています。



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ

DOCGアルバーナ・ディ・ロマーニャ

品種：アルバーナ
参考上代：¥1,800

若いうちは緑がかったみずみずしい麦わら色。カモミールや白い花のようなエレガントで繊細な香りと、干草やハチミツのようなまろやかな香りに包まれます。口当たりはスムーズで、風味あふれる甘酸っぱさとミネラル分が、味わいのバランスを押し上げます。

JAN: 4945930394019
2Bicchieri (2013VT)



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ パッシート (500ml)

DOCG アルバーナ・ディ・ロマーニャ・パッシート

品種：アルバーナ（極甘口）
参考上代：¥3,500

黄色のバラ、藤、アカシアの花、ライム、蜂蜜、みかんの皮、オレンジ、杉、ナツメグ、バニラ、アプリコットジャム、シナモン、乾燥イチジク、桃、熟したパイナップル、ナッツなど複雑な香りが絡み合っています。ボトリディスシネレア菌の発生で糖度を高め、過熟ブドウから造った甘口白ワイン。

JAN: 8033776811060

2Bicchieri (2011VT)

アルバーナ・セッコで初めて3 Bicchieri獲得の快挙!

GAMBERO ROSSO	2015年版	2 Bicchieri	(VT2012)
GAMBERO ROSSO	2014年版	2 Bicchieri	(VT2011)
GAMBERO ROSSO	2013年版	2 Bicchieri	(VT2010)
GAMBERO ROSSO	2012年版	2 Bicchieri	(VT2009)
GAMBERO ROSSO	2011年版	3 Bicchieri	(VT2008)
GAMBERO ROSSO	2010年版	2 Bicchieri	(VT2007)
GAMBERO ROSSO	2009年版	2 Bicchieri	(VT2006)
GAMBERO ROSSO	2008年版	2 Bicchieri	(VT2005)
GAMBERO ROSSO	2007年版	2 Bicchieri	(VT2004)



ガンベロ・ロッソ (ヴィーニ・ディタリア)

イタリアを代表する食とワインのメディアで、世界で最も権威あるイタリアワインのガイドブック。現地調査員が、数ヶ月かけてイタリア全土に足を運び、提供されたワインをブラインド・テイスティング(ラベルが隠された状態)で第一選出。その後最終選考に進み、審査員の平均点が9.0点以上のものに称号が与えられます。数多くあるワイナリーの中で、ほんの一握りのワインだけが受けられる名誉です。



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ コドロネキオ

DOCGアルバーナ・ディ・ロマーニャ

品種：アルバーナ
参考上代：¥3,500

遅摘みの少し貴腐化したブドウから造られる辛口ワインです。深みのある黄金色で、柑橘系の複雑な香りに貴腐の特徴とアカシアのハチミツを思わせるまろやかさが調和しています。果肉質のボディは、滑らかさを与え、酸味とミネラルのバランスが非常に優れています。樽熟成(10%)

JAN: 4945930394026



モンティチーノ・ロッソ サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ スペリオレ

DOCサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

品種：サンジョヴェーゼ
参考上代：¥1,800

明るく輝きのあるルビー・レッド。きれいで複雑なフルーツ香にピリッとスパイシーな香りが花を添える、典型的でエレガントなアロマ。アイリスやスミレを思わせるフローラルな香りも漂います。素晴らしく滑らかでバランスの良いタンニンにあふれたミディアム・ボディ。ナチュラルな酸味がエレガントな後味へと導いてくれます。

JAN: 8033776810520
2Bicchieri (2015VT)



モンティチーノ・ロッソ サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ スペリオレ “レ・モリーネ”

DOCサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

品種：サンジョヴェーゼ
参考上代：¥3,000

フルーツのハーブの風味、ミネラル分を含む濃厚でのびやかな味わい。醸造時の正確な計算によってワインにもたらされた芳香は、レッドベリーの香りから野生のイチゴ、ユーカリの香りが入り混じって展開し、ますます舌を魅了します。魅惑的なシンフォニーを奏で、芯を貫くたくましくも精妙なタンニンを彩っています。

JAN: 8033776810766



【ペペ・ファミリー】

地元イルピニアで長年活躍してきたファミリー。地元愛とワインへの情熱に燃えるアンジェロ・ペペが創業者です。1998年、イタリア共和国大統領からペペの功績が讃えられ、“イタリア共和国功労勲章”を与えられました。

※共和国大統領を長とする騎士団 (ordine オルディネ) の形式をとり、各分野で功労のあった個人が、大統領から“騎士＝カヴァリエレ”の称号を授与されます。国内のみならず、外国人にも積極的に授与されています。例：サッカーの中田英寿選手など。



【ミレーナ・ペペの哲学】

現在は父の情熱を受け継いだミレーナ・ペペがオーナーとして活躍しています。

「この地域の伝統的な品種の可能性を信じ、このテロワールでしか産み出せない個性的な風味や味わいを大切にしています」

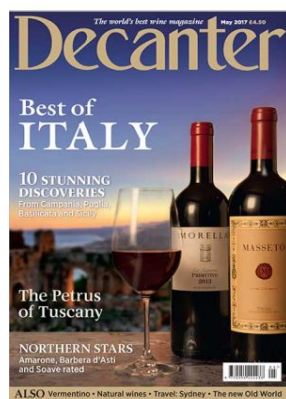
【ワイナリー概要】

ワイナリーはカンパーニア州アヴェッリーノ県の、タウラージ DOCG 地区内の小さな村、ルオゴサーノ、サンタンジェロ・アレスカ、タウラージ近辺にあります。

所有畑の面積は約50ha、そのほとんどがブドウ畑で、ところどころヘーゼルナッツやオリーブ畑(7ha)があります。畑は山の南東の南斜面に広がっており、標高350～500mの丘陵地です。自然条件と土壌成分がワインに豊かなボディと構成、ミネラル、長い余韻を与えています。

家族経営のペペ・ワイナリーでは、全員がワイン造りに全力を注ぐとともに、専門家の指導も積極的に採り入れています。施肥を抑制し土壌の状態を詳細に把握管理することで収穫量をコントロールし、トップ・クオリティを維持しています。

Gambero Rosso 誌でも毎年高評価を得ています。



◆南イタリアの隠れた10の宝石

Southern Italy's
10 hidden gems

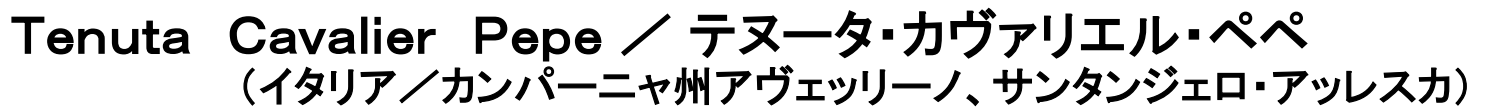
※Decanter May 2017にて紹介

●La Loggia del Cavaliere 2009(未輸入)

デカンター誌ワールド・ワインアワード2016
でBest Red Southern Italyを獲得!

(£15以上の部)

これによって英国ワイン市場の注目を集めることとなりました。

[illegible]



Candido／カンディド

(イタリア／プーリア州 サンドナーチ)

果実味豊かながらも綺麗な味わい。プーリアのモダンクラシコ。

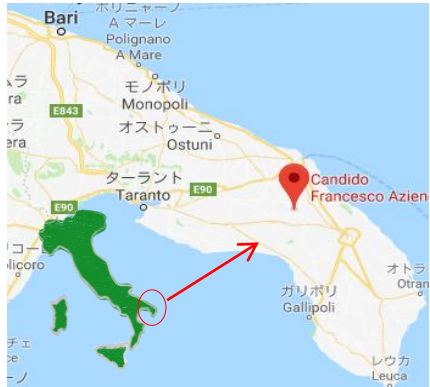
【ワイナリー概要】

1929年にフランチェスコ・カンディド (Francesco Candido) はサン・ドナーチ (San Donaci) にワイン醸造所を建設し、所有していた400ヘクタールの畑からブドウ栽培を始めました。現在、カンディド (Candido) 家の三代目アレッシェンドロ (Alessandro) がワイナリーの当主をつとめています。

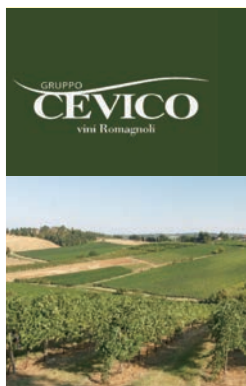
140ヘクタールの彼らブドウ畑では、土着品種 (アレアティコ、ネグロ・アマーロ、プリミティーヴォ、マルヴァジア・ネーラ、フィアーノ) や外来品種 (モンテプルチャーノ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー、プチ・ヴェルド) が栽培されています。更に別の会社が所有する50ヘクタールの畑を借りてブドウを栽培しています。

カンディドのブドウは有機栽培です。仕立てはアルベレッロとスパリエッタと2種類あり、アルベレッロの収穫は手摘みで行われ、スパリエッタは機械収穫されます。ワイナリーでは、選別酵母、ドライアイス冷却、アイソバリックフィルターなどの最新技術と機械を使用しています。

カンディドのワインは、90年以上にわたり注意深く、献身的な努力を続けてきた家族経営の生産者です。ワインに対する情熱と多くの経験を重ね最高レベルのイタリアワインをつくっています。栽培地域の代表になる素晴らしいブドウを栽培し生産しています。



コード	商品名 ヴィニフィカツィ オーネ	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213211	カンディド・フィアーノ・サリーチェ・サレンティーノ CANDIDO TENUTA MARINI FIANO SALICE SALENTINO DOC	白	2017	サリーチェ・サレンティーノDOC 8001148031576	750	¥2, 300	
品種:フィアーノ・ディ・プーリア 醸造:ブドウを12℃に冷却し、除梗後48時間スキンコンタクトを行う。フリーラン果汁を選別酵母とともに18℃で1週間発酵。 濃い麦わら色、ローズウォーターの繊細でエレガントなアロマ、リンゴやヘーゼルナッツのリッチでバランスの取れた味わい。							
213205	カンディド・ルミノジーア・シャルドネ・サレント CANDIDO LUMINOSIA CHARDONNAY SALENTO IGT	白	2016	サレントIGT 8001148053073	750	¥2, 400	
品種:シャルドネ 醸造:完熟したブドウを手摘みし、12℃に冷却して醸造所に運び入れる。除梗後24時間スキンコンタクトを行う。ラッキングの後、モストの約60%はアリエ産の小樽で発酵、5ヶ月熟成の後にボトリング。 輝きのある麦わら色、トロピカルフルーツのデリケートな心地よい香り、アリエ産の樽のトースティな樽香。フレッシュでミネラルを感じる味わい、クレームカラメルの非常に長い余韻。							
210455	カンディド・レ・ポッツェル・ロゼ CANDIDO LE POZZELLE ROSE DOC	ロゼ	2018	サリーチェ・サレンティーノDOC 8001148031064	750	¥2, 000	
品種:ネグロアマーロ95%、マルヴァジア・ネーラ5% 醸造:除梗・破砕したブドウを約20 時間 低温マセラシオン、その後約40%のフリーランジュースを抽出し、ステンレスタンクで選別酵母とともにアルコール発酵する。 サレントの最も有名なロゼであり、世界でも評価の高いロゼ。 明るいコーラルピンク、リッチで芳醇、フルーティでフローラルな持続する香り。 バランスの取れた厚みのある味わい、心地よいアフターテイスト。							
213196	カンディド・デヴィニス・プリミティーヴォ・サレント CANDIDO DEVINIS PRIMITIVO SALENTO IGT	赤	2015	サレントIGT 8001148058047	750	¥2, 200	
品種:プリミティーヴォ (アルベレッロ仕立て) 醸造:除梗破砕し、温度管理しながらステンレスタンクで発酵、マセレーション。マロラクティック発酵の後にボトリング。 スマイレ色の反射のある濃いルビーレッド、プルーンや森のベリー類の濃厚な香り。際立ったストラクチャーがバランスの取れた味わいと長い余韻に心地良く融合する。							
213201	カンディド・ラ・カルタ・サリーチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ CANDIDO LA CARTA SALICE SALENTINO RISERVA DOC	赤	2015	サリーチェ・サレンティーノDOC 8001148031149	750	¥2, 200	
品種:ネグロアマーロ95%、マルヴァジア・ネーラ5% 醸造:温度管理しながら5日間マセレーション、ステンレスタンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、大樽にて熟成。 熟成によるオレンジ色を帯びた美しいルビーレッド、エーテル香、カカオやなめし皮の香り。 品種の特徴とフランス産樅樽のアロマがよく融合した、心地よい柔らかな味わい。							



チェヴィコ

— エミリア・ロマーニャ —

最先端の技術・設備が生み出す スタイリッシュでモダンなワイン

チェヴィコは1963年、イタリア北中部・エミリア・ロマーニャ州に創業されたコーポラティブ（協同組合）です。イタリアのワイン・グループで最も急速に成長、生産量は国内第二位、世界44カ国へ輸出しています。日本人向けの軽やかで繊細な味わいのワインを開発にも取り組む注目のメーカーです。最先端の技術と設備から生み出されるスタイリッシュでモダンなワインは、現代人の嗜好によく合います。



ロゼット メルロー・サンジョヴェーゼ

IGTルビコーネ

品種：メルロー、サンジョヴェーゼ
参考上代：¥1,100

澄んだルビー色。ブルーのニュアンスがあり、まろやかでソフトな風味です。繊細なハーブ、チェリーの香りと、ほのかなスパイシーさも感じられ、程よい余韻が続きます。

JAN: 8011510006873



ロゼット トレッビアーノ・シャルドネ

IGTルビコーネ

品種：トレッビアーノ、シャルドネ
参考上代：¥1,100

色合いはライト・イエロー。そしてまろやかでフレッシュなブーケと生き生きとしてデリケートな果実味が、心地よいバランスに仕上がっています。

JAN: 8011510006880



ロゼット スパマンテ・ブリュット IGTルビコーネ

品種：トレッビアーノ
参考上代：¥1,300

穏やかな緑色。ブーケは軽やかながら、はっきりとした香りです。舌の上で生き生きと弾ける泡と、繊細でフルーティーな味わいが心地良い余韻を残します。温度調整を導入したシャルマ方式を採用し、熱処理を行っていません。

JAN: 8011510006897



シャンパーニュ並みの、

5.5 気圧 (20℃)

持続する泡が違います！

※一般的なスパマンテのガス圧は、3～4.5 気圧です。



チェヴィコ / カンティーネ・ロンコ



サンクリスピーノ SANCRISPINO

軽量・エコロジーな 生詰めパックワイン

どんな料理にもよく合うだけでなく、多様なサイズ展開でどんなシーンにも活躍します。
250ml・500ml・1,000mlと、用途に合わせて選べる使い切りサイズだから、
いつでも・どこでもフレッシュ＆フルーティーで無駄がありません。料理時の少量使いに、持ち運びに
も便利なのでアウトドア・レジャーにも最適です。加熱処理せずに生詰めしたフレッシュさが特徴です。

飲み手を選ばず
いろんなシーンで

携帯に便利
軽くて割れない

容器の
後始末が
簡単

サンクリスピーノ

ロッソ 1,000ml

ビアンコ 1,000ml



ロッソ

JAN: 8011510003674

入り数: 10入り

ビアンコ

JAN: 8011510003667

入り数: 10入り

参考上代: ¥950

サンクリスピーノ・ロッソ

品種: サンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ、メルロー
明るいうるビー・レッド、渋みをほとんど感じさせない軽やかなタンニン。
おおらかな味わいのフルーティな辛口ワインです。

サンクリスピーノ・ビアンコ

品種: トレッビアーノ、シャルドネ
淡い麦わら色。フレッシュで軽やかな酸味とすっきりとした飲み口が、
どんな料理ともマッチします。



紙パックワインは飲んだら燃えるゴミに捨てるだけ、処理が簡単。
そしてエコです。「テトラパック社」の無菌充填包装容器なので、
新鮮なおいしさを保ちながら、常温で保存できます。

サンクリスピーノ

ロッソ 500ml

ビアンコ 500ml



ロッソ

JAN: 8011510005388

入り数: 10入り

ビアンコ

JAN: 8011510005371

入り数: 10入り

参考上代: ¥600

サンクリスピーノ

ロッソ 250ml

ビアンコ 250ml



ロッソ

JAN: 8011510004510

入り数: 24入り

ビアンコ

JAN: 8011510004503

入り数: 24入り

参考上代: ¥350

サンクリスピーノ オーガニック

ロッソ 500ml ビアンコ 500ml

IGTデッレ・シチリアーネ



参考上代: ¥700

チェヴィコ・グループとシチリアのコロンバ・ビアンカとのコラボレーショ
ンから産まれたスタイリッシュでエコなオーガニック・ワイン。
オーガニック認証された天然由来の酵母のみを使用しています。
亜硫酸塩（酸化防止剤）の使用を一般的に市場に出回っているデー
ブルワインに比べ平均30%減らしたワインを生産しています。
サトウキビを原料とするグリーン・キャップを使用。

ロッソ: 完熟フルーツの甘酸っぱい香り。ソフトな酸味と柔らかな
タンニンが溶けあい、絡みつくような粘り気のある舌触りのミディアム
ボディ。

ビアンコ: 洗練されたミネラルの香りにモモやアンズ、マンダリン、
甘い花の香り。さわやかな酸味で、驚くほどフルーティな後味が楽し
めるたっぷりとした味わい。

シチリア産
オーガニック



ロッソ (シラー・メルロー)

JAN: 8011510017305

入り数: 10入り

ビアンコ (カタラット・インツォリア)

JAN: 8011510017312

入り数: 10入り