



Le Contesse  
レ・コンテッセ  
ヴェネト州トレヴィーゾ、ヴァッツォーラ



ボノット・ローリス家によるファミリー・ワイナリー。  
氷温貯蔵の果汁を受注の都度、発酵して造られるスパマンテ。  
究極のフレッシュさと優美な泡立ちの秘密は『一元発酵』にあり！

プロセッコの本拠地トレヴィーゾにあるレ・コンテッセの名は、ブドウ畑がかつてヴェネツィアのティエポロ伯爵夫人(コンテッセ)の所有地だったことに由来します。ブドウは伝統のシルヴァー垣根仕立てで、全て手摘み、『ジュースを氷温保存→受注の都度、1次発酵→糖分&酵母添加して2次発酵→熟成』まで全て一つの密閉式圧力タンク内で行う“一元発酵”を導入、というこだわりを見せています。チリオーニと呼ばれる棚段のブドウ畑一帯は、「コネリアーノとヴァルドッピアーデネのプロセッコ丘陵群」として2019年、ユネスコ世界文化遺産に登録されています。\*無農薬栽培(全ての畑のオーガニック認定を目指しています！)



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213865	レ・コンテッセ ピノ・グリージョ・ デッレ・ヴェネツィエ・フリッツァンテ DOC LE CONTESSE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE FRIZZANTE DOC	白	NV	デッレ・ヴェネツィエ・フリッツァンテ DOC 8005068003163	750	¥1,500	
品種:ピノ・グリージョ100% ケース6本入 残糖:6~7g/l 気圧:2.1bar (参考値) 搾りたて果汁を密閉加圧式タンクで氷温貯蔵。オーダーの都度、1次&2次発酵。細やかに持続する泡を得るため、再び3ヶ月間氷温熟成。こだわりの“一元発酵”のシャルマ方式で造られる、フレッシュさを極めたアロマティック・フリッツァンテ! 繊細で長続きする泡立ち。ゴールデンアップルや青いフルーツ、フローラルなアロマと、焼きたてのパンの香ばしい香り。心地よい酸味と、ハチミツやリンゴの豊かな風味がもたらす余韻。さわやかな微発泡性のワインです。							
213862	レ・コンテッセ ボンニ スパマンテ ブリュット ミレジマート LE CONTESSE BONNY SPUMANTE BRUT MILLESIMATO	白泡		ヴェネツィエ・フリッツァンテ VSO 8005068003170	750	¥1,600	
品種:リボッラ・ジャッラ、シャルドネ、グレーラ 各1/3 ケース6本入 残糖:8~9g/l 気圧:4.4bar (参考値) 地元ブドウ2種とシャルドネをブレンド。一元発酵のシャルマ方式。淡い麦わら色、繊細で長く続く泡立ち。(2次発酵後、最大3ヶ月間しっかりと熟成させるため。)リンゴや洋ナシ、シトラスのフルーティーなアロマにフローラルな香りが混じります。フレッシュな酸味がさわやかな余韻を残す、アロマティックな年号入りスパークリングワイン。 <b>ワイン王国ブラインド・テイスティング4つ星獲得 #120 (2018VT)</b>							
211071	レ・コンテッセ プロセッコ トレヴィーゾ ブリュット DOC LE CONTESSE PROSECCO TREVISO BRUT DOC	白泡	NV	プロセッコ・トレヴィーゾ DOC 8005068003507	750	¥1,800	
品種:グレーラ100% ケース6本入 残糖:10g/l 気圧:4.9bar (参考値) こだわりの“一元発酵”のシャルマ方式で造られる、フレッシュさを極めたアロマティック・プロセッコが、ボトル&ラベルをリニューアル、エレガントで高級感のあるデザインで登場! ゴールデンアップル、洋ナシ、白い花のフルーティーで甘い香り、豊かなミネラル感。フレッシュで親しみやすい味わいの奥に、プロセッコらしい個性(地元品種グレーラ特有のアロマ、甘み、酸味)がしっかりと感じられます。 <b>サクラアワード2022 金賞</b>							
217070	ルナ・ドール プロセッコ・ロゼ・ブリュット DOC LUNA D'OR PROSECCO ROSE BRUT DOC	ロゼ泡		プロセッコ DOC 8005068004184	750	¥2,000	
ブドウ品種: グレーラ85~90%、ピノ・ネロ10~15% ケース6本入 残糖:12g/l 気圧:5.5bar (参考値) こだわりの“一元発酵”のシャルマ方式で造られる、フレッシュさを極めたアロマティック・プロセッコ・ロゼ! 『金色の月』の名には、ボノット家の祖先ピエトロが月の美しい夜にヴェネツィアの街角で出会った美しい東洋の女性とのロマンティックな思い出が込められています。 いきいきとした淡いピンク色。レッド・フルーツ、スミレや野バラ、香ばしいパンの香りも漂います。フレッシュで繊細な泡立ち。キレの良い酸味と柔らかな味わいの絶妙なバランスが、フルーティーな香りを一層、きわ立たせています。 <b>サクラアワード2022 ダブル金賞</b>							



オーガニック農法とチャリティを通じて、SDG'sに取り組みワイナリー！

チェーロ・エ・テッラとはイタリア語で『天と地』。"天にグラスを掲げ、豊穡なる大地の恵みを祝う"という意味が込められています。

1908年、チェーロ・ファミリーによりヴェローナ近郊に設立。ヴェネトとシチリアに60haの自社畑を持つ一方、地元の協同組合コッリ・ベリーチ・グループと組んで2,000以上のワイン生産者と提携、4,000ha以上のブドウ畑を共同管理し、地元品種、国際品種を問わず様々なブドウを栽培。アペラシオンに縛られず、その年最も作柄の良かった地域のブドウをブレンドし、品質の安定したワインを生産しています。

■3つの持続可能性（ブドウ畑から市場までの全工程において追求しています。）

- ・**経済**: 成長を支える継続的な研究開発、従業員のモチベーション・アップや報酬アップなど待遇改善
- ・**環境**: エコ材料・資源の利用、太陽光発電システムの設置など
- ・**社会**: 発展途上国の子供たちや、困難に直面する若者たちへの支援など

(例) 西アフリカ、シエラレオネ共和国の農業支援のため、井戸の掘削費用に売上の一部を寄付しています。

**B-Corp認証取得**: 米国の非営利団体B-Labによるサステナブルな企業を認証する制度。

**FSC(森林管理協議会)認証取得**: SDGsの達成に貢献する国際森林認証制度。



ベッラ・ストーリア Bella Storia =「素敵なお話」

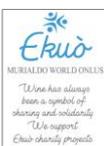
売上の5%をチャリティー活動に寄付！

地球環境の保護や人と人との連帯する「素敵なお話」を語っていきたい・・・

『ベッラ・ストーリア』はEkuòを通じたチャリティー活動への寄付を目的に2020年初頭に開発された、新しいオーガニック・ブランドです。手にハートをあしらったラベルは、「愛をもって助け合う精神」を表しています。

**Ekuò認証**: イタリアの非営利団体Murialdo World Onlusのチャリティー・プロジェクトの1つで、民間企業からの寄付によって運営されています。

ベッラ・ストーリアの売上げの5%がEkuòを通して寄附され、既に14,151ユーロがエクアドルのナポ市テナでの新型コロナウイルス予防プロジェクトのために活用されています。



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214456	ベッラ・ストーリア・スパマンテ・エキストラ・ドライ・オーガニック Bella Storia Spumante Extra Dry Organic	泡白	NV	グイ・スプマンテ 8008900007480	750	¥1,500	
<p>品種: ガルガネガ、インツォリア 醸造: シャルマ方式 残糖分: 15g/l 気圧: 5.0バール アルコール度数: 11.0%</p> <p>淡く明るい麦わら色。青リンゴやライムのフレッシュなアロマにフローラルなニュアンスも漂います。ソフトでクリーミーな泡立ちとともに、リンゴや柑橘系フルーツのみずみずしい果実味、硬質なミネラルの風味が口いっぱいに広がります。フレッシュで軽やか、飲み飽きしない味わい。アペリティブや食卓のお伴として大活躍します。 CCPBオーガニック認証 / ※ヴィーガン対応 (登録のタイミングでマークがない場合あり)</p>							
214464	ベッラ・ストーリア・シャルドネ・オーガニック Bella Storia Chardonnay Organic	白		グイ・ヴァリエーレ 8008900007336	750	¥1,500	
<p>品種: シャルドネ100% 醸造: ステンレスタンク発酵、熟成 アルコール度数: 12.5% ブドウを優しくプレスし、果皮浸漬せず、選別酵母を加え20℃以下で発酵。20℃以下を保ったままステンレスタンク内で熟成。ワインの酸化を防ぐため窒素が使われています。安定化。低温を維持し等圧充填機で瓶詰め。</p> <p>花束、トロピカルフルーツや洋ナシ、モモのフレッシュ&amp;フルーティーなアロマ。口当たりはピロードのように柔らかく、まるやかな果実味が広がります。滑らかなミネラルと酸味のバランスもよく、食前酒に最適。またスープ、魚介、白身肉などあっさりとした料理に合います。コストパフォーマンスの高さが光るワインです。 CCPBオーガニック認証 / ※ヴィーガン対応 The Vegan Society認証</p>							
214469	ベッラ・ストーリア・メルロー・オーガニック Bella Storia Merlot Organic	赤		グイ・ヴァリエーレ 8008900007329	750	¥1,500	
<p>品種: メルロー100% 醸造: ステンレスタンク発酵、熟成 アルコール度数: 13.0% ブドウを優しくプレスし、適度に濃い色合いを得るため6~8日間の果皮浸漬。選別酵母を加え25℃以下で発酵。20℃以下を保ちながらステンレスタンク内で熟成。一部樽熟成。ワインの酸化を防ぐため窒素が使われています。安定化、ろ過し低温を維持しながら等圧充填機で瓶詰め。</p> <p>熟したラズベリーやアメリカンチェリー、プラムなどのアロマ。レッドフルーツのまるやかな風味がメルロー特有のハーブの香りをやわらげています。みずみずしい果実味と酸味との絶妙なバランス、繊細なタンニンによるコクも加わり、非常に心地良い味わいです。肉料理、特に赤身肉のローストや熟成したチーズと相性抜群です。 CCPBオーガニック認証 / ※ヴィーガン対応 The Vegan Society認証 サクラアワード 2022 金賞 (2020VT)</p>							



CIELO e TERRA  
Gruppo Cantine Colli Berici

Cielo e Terra  
チェーロ・エ・テッラ  
Veneto  
ヴェネト州にあるネゴシアン



I CASTELLI  
Romeo & Giulietta



抜群のコスト・パフォーマンスを誇る  
ヴェネト産ワイン・セレクション。

イ・カステリ ロミオ&ジュリエット

I Castelli Romeo & Giulietta (ロミオ&ジュリエットの城)

シェイクスピアの戯曲『ロミオとジュリエット』の舞台となったモンテッキ城とカプレーティ城の周辺の畑のブドウから造られるワイン。

この世界で最も有名なラブストーリーの原作は、イタリア人作家ルイジ・ダ・ポルトによって書かれた小説で、1530年に出版されています。ルイジ・ダ・ポルトはヴェネト州モントルツ・ヴィチエンティーノにある別荘に滞在中、近くにそびえ立つ美しい二つの城にスピレーションを得て、『ロミオとジュリエット』の草稿を書き上げました。イ・カステリ(二つの城の意味)ブランドは、同じ土地で、同じ情熱を持って生み出された、フレッシュでピュアなワインです。

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210518	イ・カステリ・ロミオ&ジュリエット ピノ・グリージョ デッレ・ヴェネツィエDOC I Castelli Romeo & Giulietta Pinot Grigio Delle Venezie DOC	白		デッレ・ヴェネツィエDOC	750	¥1,400	
				8008900005622			
<p>品種:ピノ・グリージョ 100% アルコール度数: 12%、サービス温度: 8-10℃ 醸造:軽く圧搾し、果皮浸漬はせず、20℃未満に設定したステンレスタンクで選別酵母を使用し発酵。 空気による酸化防止のため、窒素を充填した20℃未満に調整されたのステンレスタンクでワインを保存。樽熟成なし。</p> <p>グリーンのきらめきのある淡い麦わら色。青リンゴのさわやかなアロマに、ほのかに漂う香ばしいパンの香り。 フレッシュ&amp;フルーティーで、野の花や新鮮なフルーツ、ミネラルの風味に満ちています。 バランスが良く香り高い余韻が続く、軽やかで親しみやすい味わいの辛口白ワインです。 食前酒に。または前菜、スープ、魚料理、白身の肉などに合わせて。 ※ヴィーガン対応 The Vegan Society認証 The Drink Business 2021 銀賞(2020VT)</p>							
210523	イ・カステリ・ロミオ&ジュリエット ピノ・グリージョ・ロゼ DOC I Castelli Romeo & Giulietta Pinot Grigio Rose DOC	ロゼ		デッレ・ヴェネツィエDOC	750	¥1,400	
				8008900005639			
<p>ピノ・グリージョの少しくすんだ銅色の果皮を短期浸漬。ほんのり淡いピンク色の辛口ロゼワイン。</p> <p>品種:ピノ・グリージョ 100% アルコール度数: 12%、サービス温度: 8-10℃ 醸造:軽く圧搾し、短期果皮浸漬により淡いピンク色を抽出。20℃未満に設定したステンレスタンクで選別酵母を使用し発酵。空気による酸化防止のため、窒素を充填した20℃未満に調整されたのステンレスタンクでワインを保存。樽熟成なし。低温で、安定化と軽いろ過及び等圧フィルターによる瓶詰め。</p> <p>パイナップルやイチゴのフルーティーなアロマ。繊細なミネラルの風味と程よいコクとのバランスが素晴らしく、豊かな芳香に彩られた余韻が心地よく広がります。フレッシュさとエレガンスが見事に解け合った1本。 食前酒に。または前菜、スープやパスタ、魚料理、白身肉の料理と合わせて。 ※ヴィーガン対応 The Vegan Society認証 The Drink Business 2021 銀賞(2020VT)</p>							





## フランチャコルタの草分け！ Franciacorta Mosnel フランチャコルタ・モスネル

Lombardia, Franciacorta, Camignone  
ロンバルディア州 フランチャコルタ、カミニョーネ



1967年に産声を上げたフランチャコルタ DOCG の当初からの生産者。  
手摘み、低収穫量、樽熟成にこだわった“優美、複雑、長寿”なワイン。  
一ヶ所にまとまった所有畑は全て VALORITALIA 認定のオーガニック栽培。



### 《歴史》

カンティーナ・モスネルは1836年、バルボリオ家がカミニョーネにある16世紀から続くブドウ園を相続した時にスタートしました。4代目当主のエマヌエーラは1960年代にMetodo Classicoの最初の試みを始め、1967年、フランチャコルタ DOC が承認された際、最初に申請した11のメーカーに名を連ね、真っ先にステンレスタンク、冷凍システム、空気圧プレスを装備するという、すばらしい先見の明を備えていました。現在は、5代目のジュリオと妹のルチアが力を合わせ、ワイナリーの運営にあたっています。“モスネル”とは地元の方言で「石の山」という意味。実際、畑には石が非常に多く見られ、そのミネラルがワインにエレガンスと厚みのある味わい、長い寿命を与えます。

### 《テロワール、ブドウ畑、ワイナリー》

Fantecoloの丘に広がるブドウ畑は石灰質を多く含む氷堆積土壌。東～南東向きで、カルモニカ溪谷からの涼しい風やイゼオ湖の影響を受け、冬の間も霧が発生せず、春と夏も湿度が低い温暖な気候に恵まれています。

41haのDOCG認定畑は、全てオーガニック栽培。1985年より大きな改革が行われ、仕立ては密植率を高めるためSylvozからCordonまたはGuyotに変更。最大収穫量も2kg/本と厳しく制限しました。また16～18世紀の建物の魅力はそのままに、地下と一階に最新のセラーや醸造室を増設しました。

品種、区画ごとに分けて醸造されたキュヴェの試飲を繰り返し、様々な割合で組み合わせる“フランチャコルタ・メソッド”を採用。ブレンドしたワインの一部をオーク小樽で熟成させて仕上げています。

### フランチャコルタ(Franciacorta)の定義とは？

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。瓶内2次発酵とシュール・リーでの熟成期間は最低18ヶ月、ガス圧5～6気圧と規定されています。他にサテン、ロゼ、ミレッジマート、リゼルヴァがあり、それぞれの規定があります。



コード	商品名	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	白泡	NV	フランチャコルタDOCG 8002443003817	750	¥5,500	
<p>品種:シャルドネ70%、ピノ・ピアンコ20%、ピノ・ネロ10%</p> <p>醸造: 空気圧プレス使用。1番搾り(70%)、2番搾り(30%)に分け、別々に15°Cで12時間静置しろ過。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。1番プレスのもスト70%はMLFをせずそのままステンレスタンクへ、2番プレスのもスト30%はオークの小樽でMLF発酵。翌年4月にアサンブラージュ。ボトリング後、水平に横たえて瓶内二次発酵。18ヶ月間熟成、ルミアージュ、デゴルジュマン、更に2ヶ月間の瓶内熟成。</p> <p>ガス圧 5.1bar 淡い緑色がかかった輝くホワイト・ゴールド。活気あふれる鮮やかな香り。サンザシやグレープフルーツ、バーベナ、白桃を思わせるフレッシュな味わい。余韻も長く続きます。 VALOITARIAオーガニック認証 Bibenda2020 4 Grappoli / Veronelli2020 2 Stelle/ Gambero Rosso 2 Bicchieri 2021 Wine Enthusiast 94点/ Falstaff 2021 94点</p> 							
213272	フランチャコルタ・サテン・ミルレジマート MOSNEL FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO DOCG	白泡	2015	フランチャコルタDOCG 8002443003411	750	¥6,500	
<p>品種:シャルドネ100%</p> <p>醸造: 空気圧プレス使用。1番搾り(60%)、2番搾り(40%)に分け、別々に13°Cで12時間静置しろ過。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。1番プレスのもスト60%はMLFをせずそのままステンレスタンクへ、2番プレスのもスト40%はオークの小樽でMLF発酵。翌年3月にアサンブラージュ。ボトリング後、水平に横たえて瓶内二次発酵。36ヶ月間熟成、ルミアージュ、デゴルジュマン、リキュール添加して更に3ヶ月間の瓶内熟成。</p> <p>ガス圧4.6bar 輝くゴールド・イエロー、繊細優美な泡だち。ジャスミンや藤の花の甘く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、バナナやアーモンドペーストの風味。アロマティックでほんのり塩気を感じる豊潤な味わいで、調和のとれた長い余韻にはドライフルーツのニュアンスが感じられます。 Gambero Rosso2020 3 Bicchieri / Bibenda2020 4 Grappoli (2015VT) Gambero Rosso2021 2 Bicchieri (2016VT)/ Falstaff2021 92点</p>							
213265	フランチャコルタ・ブリュット・ロゼ MOSNEL FRANCIACORTA BRUT ROSE DOCG	ロゼ泡	NV	フランチャコルタDOCG 8002443003312	750	¥5,500	
<p>品種:ピノ・ネロ40%、シャルドネ40%、ピノ・ピアンコ20%</p> <p>醸造: ピノ・ネロを数時間果皮浸漬し、このキュヴェ特有の色を抽出。シャルドネとピノ・ピアンコは空気圧プレス後、1番搾り(80%)、2番搾り(20%)に分け、1番搾りはMLFをせずそのままステンレスタンクへ、2番搾りはオークの小樽でMLF発酵。翌年3月にアサンブラージュ。ボトリング後、水平に横たえて瓶内二次発酵。20ヶ月間熟成、ルミアージュ、デゴルジュマン、リキュール添加して更に2ヶ月間の瓶内熟成。</p> <p>ガス圧5.4bar コハク色の輝きのあるピンク色。レッドフルーツやブラッドオレンジのフレッシュなアロマと、焼きたての焼き菓子の甘く香ばしい風味。活気あふれる泡立ち、味わいはドライでほんのりと塩気があり、ザクロやリンゴの風味にあふれ、余韻の長い豊かな味わいです。 Bibenda2020 4 Grappoli/ Veronelli2020 2 Stelle</p>							
213276	フランチャコルタ・パ・ロゼ・ミルレジマート MOSNEL FRANCIACORTA PA ROSE DOCG	ロゼ泡	2014	フランチャコルタDOCG 8002443003619	750	¥8,500	
<p>品種:ピノ・ネロ70%、シャルドネ30% (PaRose用のピノ・ネロは屋敷の裏庭の特別な区画で栽培しています)</p> <p>醸造: ピノ・ネロの控えめで上品な色を持つPaRoseになるのは一番搾りの30%のマストのみ。一次発酵は225Lのオーク小樽で5ヶ月間、アサンブラージュとボトリング後、水平に横たえて瓶内二次発酵。36ヶ月間熟成、ルミアージュ、デゴルジュマン、更に3ヶ月間の瓶内熟成。</p> <p>ガス圧 5.3bar きめ細かく持続する泡立ち、琥珀色がかかったピンク色。レッドフルーツやスギ、白桃のフレッシュなアロマ、ハーブやレモンの花のさわやかな香りも漂います。味わいはドライでダイナミック、活気みなぎるエネルギーを感じさせます。調和のとれた余韻も長く続きます。 Bibenda2020 4 Grappoli / Veronelli2020 3 Stelle/ Doctor Wine2020 95点/ Falstaff 2022 94点 イリストラティ・エ・ウーニ・ディタラ2020 レ・グイデッス・ア・レツ 素晴らしい100のスパマンテ 受賞</p>							



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214055	フランチャコルタ・エキストラ・ブリュットEBB MOSNEL FRANCIACORTA EXTRA BRUT EBB	白泡	2014	フランチャコルタDOCG 4560474983132	750	¥9,000	
<p>品種:シャルドネ100%</p> <p>醸造: 一番搾りの50%のマストのみ使用。225Lのオーク小樽で一次発酵、5ヶ月間の熟成。アサンブラージュとボトリング後、17世紀に造られたセラーで36ヶ月間の二次発酵。更に6ヶ月間の瓶内熟成。 ガス圧 5.1bar 残糖3.5g/l EBBはフランチャコルタの立役者、4代目当主エマヌエラへのオマージュ。名前の頭文字(Emanuela Barzano Barboglio)から命名されました。 繊細な泡立ちが黄金色の輝きを放ち、レモンやヴァーベナ、マンダリンオレンジ、ショウガ、青リンゴ、メントール、コショウ、ミネラルのさわやかで複雑な香りが漂います。シュール・リーで36ヶ月以上熟成された、柑橘フルーツの風味あふれる洗練されたフランチャコルタです。</p> <p><b>Gambero Rosso 2 Bicchieri (2014VT)</b> <b>Gambero Rosso 3 Bicchieri (2015VT)</b></p>							
214060	フランチャコルタ・パ・ドゼ・リゼルヴァ MOSNEL FRANCIACORTA PAS DOSE RISERVA	白泡	2008	フランチャコルタDOCG 4560474983125	750	¥12,000	
<p>品種:シャルドネ60%、ピノ・ビアンコ20%、ピノ・ネロ20%</p> <p>醸造: 空気圧でソフト・プレス後、15°Cで12時間静置、ステンレスタンクとオーク樽で一次発酵、一部マロラクティック発酵。2009年3月にアサンブラージュ、瓶内熟成102ヶ月。 ガス圧5.0気圧 残糖2g/l 畑の区画毎の個性を知り尽くし、丁寧にブドウを手入れをし、熟練の醸造技術を駆使。しかし一番重要なのは”待つこと”です。時間はワインに魔法をかけるのです！セラーで10年もの間熟成させた、素晴らしいリゼルヴァ。金色に輝く繊細な泡立ち、熟したエキゾチックフルーツ、アプリコットジャム、柑橘フルーツ、砂糖漬けのショウガ、アーモンド、大麦のビスケット、ヨード、ハチミツ、お茶の葉、ミントのニュアンスが入り混じる、複雑極まりない香り。パワフルで奥深い味わいにはほのかな塩気も感じられ、フレッシュでエレガントな長い余韻の最後にフルーツの風味がよみがえります。 Veronelli 2020 3 Stelle、WOWイタリアワインコンペティション 金賞 <b>Gambero Rosso 3 Bicchieri (2008VT)</b></p>							
214065	スリフ・パッシート・セビーノ IGT MOSNEL SULIF PASSITO SEBINO IGT	白甘	2015	セビーノIGT 4560474983149	375	¥5,500	
<p>品種:シャルドネ100%</p> <p>収穫: 2015年9月第1週目、手摘み。房を丁寧に選別し、陰干し(アパッシメント)用の箱に並べます。 醸造: 11月上旬、乾いたブドウを圧搾。13°Cで18時間静置。培養酵母を投入し、オーク樽に移して発酵、続いてマロラクティック発酵。シュール・リーで18ヶ月間熟成。清澄、瓶詰後、更に4ヶ月間の瓶内熟成。</p> <p>複雑で調和のとれた甘口デザートワイン。レーズン、フルーツケーキ、ハチミツ、ドライアプリコット、バニラとオークの風味に、ほのかなミントのニュアンスも漂います。しなやかな口当たり、よく持続する香りや味わい。パテやテリーヌ、ソフトチーズ、デザートに合わせて。よく冷やしてお楽しみください。 VALOITARIAオーガニック認証 </p>							





伝統と革新、二つの顔を併せ持つワイナリー!

セツラルンガ産の力強いクラシック・バローロ、新境地のフレッシュな白ワイン&スパークリング

1856年創立のファミリー・ワイナリー。自社栽培&醸造の礎を作った3代目のエットーレ・ジェルマーノをワイナリー名に冠しています。現オーナー(4代目)のセルジオは、伝統的なシングルヴィンヤード・バローロを継承する一方、外国品種やチリエ村での白&スパークリングワイン生産に新境地を拓きました。 **«\*こんなに違う! 白ワインを産するチリエと赤ワインを産するセツラルンガ・ダルバの土壌»** ↘

《伝統=食通好み! マニアックで重厚なバローロ》

接ぎ木の眼で厳選したクローンが無農薬栽培。手摘みブドウを大中小の樽を巧みに使い分けて醸造。チョコレート風味漂う力強いセツラルンガ産バローロはゆるぎない力強さと堂々たる風格を誇ります。

《新境地! 外国品種の高級白ワイン&スパークリング》

アルタ・ランガ(チリエ村)の高地畑で作るリースリングはもはやジェルマーノの代名詞。他、グリーンハーベストしたネッピオーロのスパークリングなど、誰も真似のできない斬新なワインを生み出しています。



【ブドウ畑の特徴】

標高350m以上の急峻な丘陵畑は、全て南東～南西向き。タナーロ川から上がる名物の霧(ネッピア)に下界がすっぽりと覆われてしまっても、高台にあるブドウ畑は霧の上に頭を出し、太陽の光を浴びています。風通しも抜群で、病害虫の被害がほとんどなく、昔から実質的なオーガニック栽培が続けられてきました。

【認証について】

**SQNPI(サステイナブル認証)を取得。**

SQNPI=自然と調和した継続的な農業を目指し  
 自然環境保護に重点を置き、CO2 排出抑制、  
 従業員の待遇向上、社会貢献など企業責任も認証。



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214010	<b>エットーレ・ジェルマーノ ロザンナ エクストラ ブリュット ロゼ メトド クラッシコ</b> ETTORE GERMANO ROSANNA EXTRA BRUT ROSE METODO CLASSICO	ロゼ泡		ヴァーノ・スツ マンテ・デ・イクオリタ	750	¥4,800	
	8032665542160						
ブドウ品種: ネッピオーロ100% 年間生産本数: 11,000本 バローロ用の畑のグリーン・ハーベストされたネッピオーロから「伝統的醸造法」で生まれたスパークリングワイン。 「モスト・フィオーレ=最上の一番搾り果汁」のみを贅沢に使用。夫エットーレと共にブドウ栽培農家からワインメーカーへの脱皮を果たした偉大な母、ロザンナに捧げられたロゼ・スパークリングです。							
ブドウ畑: セツラルンガ・ダルバ。南東&南西向き、標高300~400m。 醸造: ブドウを房ごと軽く圧搾、モスト・フィオーレをステンレスタンクで短期低温浸漬。天然酵母使用。一次発酵後ブレンドして瓶詰め、瓶内2次発酵。シュール・リーで18ヶ月間熟成。微量のリキュールを添加し打栓、更に2ヶ月間熟成。気圧5.2bar 明るいピンク色、繊細な泡立ち。レッドベリーや白い花の甘い香りに香ばしいトースト香が重なります。フレッシュでさわやかな酸味と、ネッピオーロの上質なタンニンが感じられる、複雑で奥深い味わいのフルボティ。 Wine Enthusiast 94点 & Editor's Choice、Vinous94点。(2016VT)							
213217	<b>エットーレ・ジェルマーノ エクストラ・ブリュット・メトド・クラッシコ・アルタ・ランガ</b> ETTORE GERMANO EXTRA BRUT METODO CLASSICO ALTA LANGA DOCG	白泡	2017	アルタランガ DOCG	750	¥6,400	
	8032665543297						
ブドウ品種: ピノ・ネーロ80%、シャルドネ20% 年間生産本数: 22,000本 アルタ・ランガは2002年に制定されたピエモンテ産ブリュット・ヴァンテージ・スパークリングワインのDOCG。ピノ・ネーロとシャルドネから、フランチャコルタと肩を並べる瓶内二次発酵の高級スパマンテが作られています。ジェルマーノのアルタ・ランガは山間の高地畑の夜の冷えこみをもたらす鮮やかな酸味が特徴。							
ブドウ畑: セツラルンガ・ダルバ(南東&南西向き、標高300~400m)、チリエ(東向き、標高:550m。) 醸造: ブドウを房ごと軽く圧搾、“モスト・フィオーレに天然酵母を加え、ピノ・ネーロはステンレスタンクで、シャルドネは700L入樽で低温発酵。シュール・リーで熟成、選別酵母を加えブレンドし瓶詰め、シュール・リーで4~6ヶ月の瓶内2次発酵と30ヶ月間の熟成。リキュールではなく同質のワインを添加し、打栓後に3~4ヶ月間、仕上げの熟成。気圧4.4bar 焼きたてのパンやピーチ、アプリコットの甘い香り。泡立ちはクリーミーで、豊かな芳香と鮮やかな酸味が余韻を残します。 Gambero Rosso 2 Bicchieri (2014&2015VT 連続して獲得!)、Wine Enthusiast 95点、Falstaff 93点(2017VT)							
212996	<b>エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・シャルドネ</b> ETTORE GERMANO LANGHE CHARDONNAY DOC	白	2021	ランゲ DOC	750	¥3,200	
	8032665541439						
ブドウ品種: シャルドネ100% 年間生産本数: 9,000本 白ブドウ栽培の理想郷、チリエ村のシャルドネをステンレスタンクで醸造。マストの半分を乳酸発酵させ酸味をまろやかにしています。残り半分は鮮やかな酸味が十分活かされ、“アルタ・ランガ”のベースとしても使用されます。							
ブドウ畑: チリエ。南東向き。標高450~500m。土壌: 石灰岩を多く含む石灰質混合土壌 醸造: ブドウを房ごと軽く圧搾。モスト・フィオーレのみを使用し18℃のステンレスタンクで発酵。天然酵母使用。ワインの半分を乳酸発酵後、シュール・リーで6ヶ月間熟成。5月初旬にブレンドして瓶詰めし、夏にリリース。 濃い麦わら色。リンゴのフレッシュなアロマの中に、焼きたてのクロワッサンの香ばしい風味。スケールの大きいフルボティで、安定した酸味が味わいにフレッシュさと長い余韻を与えています。							



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213002	<b>エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・リースリング・エルツ</b> ETTORE GERMANO LANGHE RIESLING HERZU DOC	白	2019	ランゲ DOC 8032665543129	750	¥5,200	
<p>「HERZU」はピエモンテの方言で“急勾配”を意味します。ドイツへの旅ですっかりリースリングに魅せられた当主セルジオ。セツラルンガから50km離れたチリエの急峻な丘陵地にリースリングを植え、高い標高、涼しい気候、ミネラル豊富な石だらけの土壌から、風格のあるイタリアでは珍しい本格派リースリングが生まれました。</p> <p>ブドウ品種:リースリング100% 年間生産本数:27,000本 ブドウ畑:チリエ。標高500~550m。南東向き。ランガ石を豊富に含む石灰質土壌。 醸造:ステンレスタンクで低温浸漬&amp;発酵させ、残糖分5-6g/Lを維持しリースリング特有の豊かなアロマを引き立てています。培養酵母使用。温度をさらに下げ乳酸発酵を防止、バトナー・ジュ(稲入れ)はせず、シュール・リーで6ヶ月間熟成。 トロピカルフルーツの香りに、熟成とともにミネラル感・複雑味が加わります。豊潤な味わいには果実の甘みとほのかな塩気があり、豊かな長い余韻が続きます。 GAMBERO ROSSO 2 Bicchieri (2017VT)、Doctor wine 95点 (2018VT)、Monica Larner 91点 (2019VT)</p>							
212985	<b>エットーレ・ジェルマーノ パルベラ・ダルバ【限定品】</b> ETTORE GERMANO BARBERA D'ALBA DOC	赤	2015	パルベラ・ダルバ DOC 8032665541552	750	¥3,400	
<p>パルベラの畑はセツラルンガのジェルマーノ邸&amp;ワイナリーの真下に広がっています。樹齢13~41年の若い畑のブドウをステンレスタンクで熟成。ピュアな酸味と豊かな果実味が十分に味わえるフレッシュな赤ワインです。</p> <p>ブドウ品種:パルベラ100% ブドウ畑:セツラルンガ。標高365m。南東向き。粘土石灰質の泥灰土壌。 醸造:ブドウを傷めないよう小さなプラスチック製のかごに入れ、素早くセラーへ搬入。除梗後軽く破碎し、25℃に調整したステンレスタンクで7~8日間の浸漬後、30日間の発酵。天然酵母使用。乳酸発酵後圧搾し、数ヶ月間熟成させ、4月に瓶詰め。更に瓶内熟成させ6月にリリース。紫にきらめくルビー色。完熟レッド&amp;ブラックベリー、ブルーベリー、スパイス、土の香りがグラスから立ち昇ります。フレッシュな果実味、やわらかなタンニンとパルベラ独特のあざやかな酸味。なめらかに舌に広がる味わいと繊細で複雑な余韻が楽しめます。 GAMBERO ROSSO 2 Bicchieri Rossi (2016VT)、GAMBERO ROSSO 2 Bicchieri (2015VT)</p>							
212991	<b>エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・ネッピオーロ SC</b> ETTORE GERMANO LANGHE NEBBIOLO DOC	赤	2019	ランゲ・ネッピオーロ DOC 8032665543006	750	¥3,800	
<p>パローロの畑で最も樹齢の若い区画から生まれるワイン。ネッピオーロのフレッシュ&amp;フローラルな側面を打ち出すため、果皮浸漬は短時間、発酵&amp;熟成はステンレスタンクを使用。単なる“パローロの格落ち品”ではないことを証明するワイン。</p> <p>ブドウ品種:ネッピオーロ100% 年間生産本数:12,000本 ブドウ畑:セツラルンガ。標高370~400m。西向き。粘土石灰質土壌。 醸造:ブドウを傷めないよう小さなプラスチック製のかごに入れ、素早くセラーへ搬入。除梗破碎後、25℃に調整したステンレスタンクで4~5日間果皮浸漬してタンニンと色を抽出。果皮を取り除き発酵。天然酵母使用。乳酸発酵後、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。9月にリリース。ガーネットの陰影を持つルビー色。チェリーやラズベリーのフレッシュな香り、スミレのフローラルな香り。程よいコクとシナモンの風味、ソフトなタンニンが舌を心地よくリフレッシュさせてくれます。ネッピオーロの典型的な香りが長い余韻を残します。 Falstaff 90点 (2018VT)</p>							
214005	<b>エットーレ・ジェルマーノ・ヴィニャリオンダ・ランゲ・ネッピオーロ</b> ETTORE GERMANO VIGNARIONDA LANGHE NEBBIOLO DOC	赤	2014	ランゲ・ネッピオーロ DOC 8032665542061	750	¥14,500	
<p>2010年、ジェルマーノ家はパローロ屈指の銘醸畑ヴィニャリオンダの区画を継承。“剛毅実直な古武士”のごとく力強く長寿なワインを生み出す畑を、2012年に全面植え替え。ラツザリートに続く2番目のパローロ・リゼルヴァが、近い将来この畑から誕生しますが、初ヴィンテージの2014VTは樹齢が若いため、“DOCランゲ・ネッピオーロ”格付けで、極めてお買い得な価格でリリースされました！(※VT2015よりDOCGパローロに格上げされました。)</p> <p>ブドウ品種:ネッピオーロ100% 年間生産本数:2034本。 ブドウ畑:標高330~350m。南向き。面積0.42ha。砂の粒を含む石灰質泥灰土壌。 醸造:除梗せず軽く破碎したブドウを25℃のステンレスタンクで30日間浸漬発酵。天然酵母使用。液循環を毎日行い、タンニンや色素の抽出を促進。圧搾後に乳酸発酵、2,000L入りのポッティ・グランデ(大樽)で24ヶ月間熟成。瓶詰め後、更に12ヶ月間熟成。 森の下草、タバコ、土の香り。若々しさの中にしっかりとした構成と深みを感じられます。 ラズベリーやチェリー、カンゾウの風味あふれるジュシーな味わい。フレッシュな酸味と繊細なタンニン、後味にはヘーゼルナッツのほのかなニュアンスが漂います。 *6本紙箱入り。6本それぞれ、ラベルの“vr”の文字の色が異なるアソート仕様 Falstaff 90点 (2014VT)</p>							
212977	<b>エットーレ・ジェルマーノ パローロ・デル・コムネ・ディ・セツラルンガ・ダルバ</b> ETTORE GERMANO BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA DO	赤	2017	パローロ DOCG 8032665543327	750	¥7,800	
<p>プラボをメインにチェレッタ、ラツザリートなど銘醸畑のやや樹齢の若いブドウから造られる村名パローロ。フレッシュさとチャーミングな果実味、力強さが同居する、親しみやすい入門編パローロです。</p> <p>ブドウ品種:ネッピオーロ100% 1995、1999、2002、2012、2015年に植え付け。年間生産本数:10,500本 ブドウ畑:標高330~400m。南東向き。砂の層を含む粘土石灰質土壌。 醸造:除梗後軽く破碎し、25℃のステンレスタンクで25日間の浸漬発酵。天然酵母使用。圧搾後に乳酸発酵、その後さまざまなサイズのオーク樽で18~24ヶ月間熟成。瓶詰め後、更に6ヶ月間熟成。 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。 Wine Enthusiast 95点、Monica Larner 93点、James Suckling 92点、(すべて2017VT)</p>							

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212980	<b>エットーレ・ジェルマーノ バローロ・プラポ 【限定品】</b> ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG	赤	2012	ハロロDOCG 8032665541484	750	¥12,000	
<p>ジェルマーノ邸&amp;ワイナリーの正面に広がる畑、プラポ。プラポで最も古いブドウは1967年、セルジオの父エットーレによって植え付けられました。エットーレ・ジェルマーノのプラポは格上とされるチェレッタより高く評価されることもあるほどです。</p> <p>ブドウ品種: ネッピオーロ100% 1967、1999、2012年に植え付け。                      年間生産本数: 9,000本ブドウ畑: 標高330~370m。南東向き。面積1.5ha。圧縮砂岩の割合が高い粘土石灰質土壌                      醸造: 除梗後軽く破碎し、25℃のステンレスタンクで30日間浸漬10日間発酵。天然酵母使用。液循環を毎日行い圧搾後に乳酸発酵、その後2,000~2,500L入りの大樽で18~24ヶ月間熟成。瓶詰め後、更に12ヶ月間熟成。                      ストロベリー、チェリー、ザクロ、バラ、スミレ、ドライフルーツ、バニラの芳醇なアロマ。力強さと優雅さが同居し、心地よいタンニンが味わいをまろめあげ、複雑なブーケは鼻孔や口中で、寄せては返る波のように香ります。                      GAMBERO ROSSO 2 Bicchieri Rossi (2014VT &amp; 2015VT), Wine Enthusiast 94点、Luca Gardini93点、Vinous90点 (2012VT)</p>							
213222	<b>エットーレ・ジェルマーノ・バローロ・チェレッタ 【限定品】</b> ETTORE GERMANO BAROLO CERRETTA DOCG	赤	2015	ハロロDOCG 8032665542191	750	¥15,000	
<p>セツラルンガ・ダルバの重要な銘醸畑、チェレッタ。ジェルマーノ家は165年前より畑を所有し、邸&amp;ワイナリーはチェレッタの畑の中にあります。プラポとチェレッタの畑は隣接していますが、ワインにははっきりとした違いがあり、チェレッタはよりしっかりとした構成を持つ男性的なバローロです。</p> <p>ブドウ品種: ネッピオーロ100% 1949、1963、1995年に植え付け。 年間生産本数: 18700本                      ブドウ畑: 標高350~400m。南東向き。面積3.2ha。粘土と活性石灰を含む石灰岩土壌。                      醸造: 除梗後軽く破碎し、25℃のステンレスタンクで45日間の浸漬発酵。天然酵母使用。液循環は毎日、液抜き静置を適宜行い、タンニンや色素の抽出を促進。圧搾後に乳酸発酵、700L入りの内側を焦がしていないトノー(中樽)で24ヶ月間熟成。年数や経歴の様々な古樽を使用。瓶詰め後、更に12ヶ月間熟成。                      完熟レッドフルーツやドライフルーツの濃厚な香り、ほのかなバニラ香。レザーやタバコ、ブラックカラントの風味、豊潤でコクのある味わいで、エレガントで心地よいタンニンが口いっぱいに広がります。素晴らしい風味と味わいの構成を誇る伝統的バローロ。                      Gambero Rosso 2Bicchieri (2014VT &amp; 2015VT 2年連続獲得!), Doctor Wine 94点 (2015VT)                      Wine Enthusiast 97点 &amp; Top 100 Cellar Selection (2015VT)</p>							
214080	<b>エットーレ・ジェルマーノ・バローロ・ラザリート・リゼルヴァ</b> ETTORE GERMANO BAROLO LAZZARITO RISERVA DOCG	赤	2012	ハロロDOCG 8032665541934	750	¥25,000	
<p>バローロの最高峰の銘醸畑、ラザリート。非常に古い畑であるにも関わらずブドウは健康で活力にあふれ、傑出した繊細さ、緻密さ、力強さを持つ、言葉を失うほど優美なバローロを生み出します。</p> <p>ブドウ品種: ネッピオーロ100% 1931年に植え付け 年間生産本数: 5,500本                      ブドウ畑: 標高320~360m。南西向き。面積0.8ha。少々砂質を含んだ石灰質&amp;泥灰質土壌                      醸造: 除梗、破碎したブドウを25℃のステンレスタンクで30日間浸漬、25日間発酵。天然酵母使用。液循環は毎日、液抜き静置は適宜行い、タンニンや色素の抽出を促進。圧搾後に乳酸発酵、その後2000L入りのボッティ・グランデ(大樽)で36ヶ月間熟成。瓶詰め後、更に24ヶ月間熟成。明るいオレンジのきらめきを持つ濃いガーネット・レッド。レッドベリーのフレッシュなアロマには甘いスパイスとカンゾウのニュアンス。ピロードのようになめらかな舌触りには素晴らしいエレガンスが感じられ、タンニンの甘さが長い余韻を残します。                      Gambero Rosso 3 Bicchieri (2012&amp;2013VT 連続して獲得!)                      Wine Enthusiast96点、 Vinous Antonio Galloni89点 (2012VT)                      Bibenda 5 Grappoli (2011~2014VTまで、連続4回の獲得!)</p>							
410970	<b>エットーレ・ジェルマーノ・グラッパ・ディ・リースリング・エルツ 【限定品】</b> ETTORE GERMANO GRAPPA DI RIESLING HERZU	-	NV	グラッパ 4560474982784	500	¥7,000	
<p>ブドウ品種: リースリング100%                      エットーレ・ジェルマーノが誇るイタリア最高峰のリースリングから造られる高級グラッパ。「HERZU」は急勾配を意味し、名の通り、リースリングの畑はチリエ村の標高500mの急斜面に広がっています。石ころだらけの石灰粘土質土壌、高い標高ゆえの夜の冷え込みが、ブドウに豊かな酸味をもたらす、目の覚めるようにフレッシュなワインが生み出されています。</p> <p>樽熟成しない無色透明のグラッパ・ピアンカ。"エルツ"を醸造したあとの搾りかすをに糖分添加して再び発酵させ、蒸留。                      蒸留所: Distilleria MAROLO アルコール度数: 42.0% 残糖: 10g/L 容量: 500ml/6本入</p> <p>白い花、アカシヤ、ハチミツの華やかで凝縮感あふれる香り。口当たりはやさしくミネラルの風味豊かで、パイナップルミントのスッキリとした余韻が心地よい味わい。芳醇な香りを楽しむため大きめのグラスで、極上のチョコレートやデザートとともに楽しんでください。</p>							



## Provinco プロヴィンコ

トレンティーノ・アルト・アディジェ州にあるネゴシアン

PROVINCO ITALIA  
GROUP ITALIAN WINE BRANDS

### 2012年より連続して、ベルリン・ワイン・トロフィー『ベスト・イタリアン・プロデューサー』賞に輝くネゴシアン!

プロヴィンコはイタリア各地の協同組合が合併して生まれた会社で、トレンティーノ・アルト・アディジェ州トレントの南、ガルダ湖にほど近いロヴェレートにあります。親会社は、ミラノ証券取引所での取引が最初に認められた100年以上の歴史を持つ由緒あるワイン会社、イタリアン・ワイン・ブランドズです。自社で買い付けたブドウのみを使用し、イタリアの各地方を代表するワインをプロデュース。受賞ワインも多く、特にルカ・マローニからは高く評価されています。



#### 《バラエティ豊か! 心躍るラインアップ》

ワインの品質と信頼性を第一に、栽培農家やワイナリーの傍らに寄り添い、緊密なパートナーシップの下、ワインを生産。プロヴィンコのチームは、一年を通してイタリア中を旅し、最高の生産地を探し求めています。栽培チームは、ブドウ畑で奮闘する農家を言葉と行動でサポート。そして各地域の伝統的なブドウや栽培法を尊重しています。各ワイナリーでの醸造には、エノロジストのチームが必ず立ちあいます。

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214500	<b>テッレ・ディ・ラバ・ネロ・ダーヴォラ・シチリアDOC</b> TERRE DI LAVA NERO D'AVOLA SICILIA DOC	赤		シチリアDOC	750	¥1,300	
	406145999167						
<p>品種: ネロ・ダーヴォラ100%</p> <p><b>テッレ・ディ・ラバ = “溶岩の地”の意味</b>            原産地である美しいシチリア島へのオマージュ。シチリア島は火山島であり、ヨーロッパ最大の活火山エトナ山は頻りに噴火し、溶岩が流れ出します。島の火山性土壌はミネラルが非常に豊富で非常に肥沃であり、ブドウ栽培に最適なのです。            アメリカン・オーク樽で2ヶ月間熟成。            紫がかつたルビーレッド。スマイル、エキゾチック・スパイス、ハーブ、土の香りに彩られた、ラズベリーやチェリーの芳醇なアロマが漂います。しっかりとした構成を持ち、味わいはリッチでまろやか、果実味と酸味のバランスが見事です。フルーティーでスパイシーな余韻も長く続きます。            ナスやトマト、ひき肉を使ったパスタやグラタン、赤身肉のステーキ、スパイシーな料理、熟成したチーズと。  <b>Luca Maroni 92点 (2020VT)</b></p>							
214506	<b>プンタ・サッソ モンテプルチアーノ・ダブルツツォ DOC</b> PUNTA SASSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	赤		モンテプルチアーノ・ダブルツツォDOC	750	¥1,500	
	8024209011744						
<p><b>プンタ・サッソ = “グラン・サッソ山の頂き”の意味</b>            品種: モンテプルチアーノ100%            アブルッツォ州は“緑したたるイタリアの中心地”。国立公園や動植物保護区が多く、中でも最大の名所はアブルッツォ州一の高い山「グラン・サッソ」、 “偉大な岩塊”という名前の通り、岩がゴロゴロした頂きを持つ山です。プンタ・サッソは、美しいアブルッツォ州とその象徴グラン・サッソへのオマージュです。フレンチ&amp;アメリカン・オーク樽で4ヶ月間熟成。            紫色にきらめく濃厚なルビーレッド。完熟レッドフルーツ、カラント、ブラックベリー香りが鮮やかに際立ち、バニラやカンゾウのスパイシーで甘いニュアンスも漂います。ソフトでピロードのようになややかな口当たり、心地よいタンニンに満ちたボリュームのある味わい、調和のとれたエレガントな後味が楽しめるワインです。            生ハム、スパイシーな料理、トマトのパスタ、赤身肉や狩猟肉のシチューやロースト、チーズと。  <b>Luca Maroni 95点 (2019VT)</b></p>							



## Bricchi Astigiani ブリッキ・アスティジャーニ ピエモンテ州



トスカナ州でバディア・ディ・モローナを成功させたアルベルティ・ファミリーが、ピエモンテ州でワイン造りに挑みました。アスティ地区アスティジャーニにある美しいブドウ畑は約20haほど。小さいながらも機能的なセラーを備え、ピエモンテの代表品種バルベラのワインをメインに生産しています。アルベルティ・ファミリーはエコ・サステイナビリティ栽培に熱心に取り組み、2018年ヴィンテージよりオーガニック認定を受けています。

ポデリー⇒ “農場”、ブリッキ・アスティジャーニ⇒ “アスティジャーノの丘の頂き”の意味

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210692	<b>バルベラ・ダスティ・オーガニック DOCG</b> Barbera d'Asti DOCG	赤		バルベラ・ダスティDOCG	750	¥2,000	
	8052432910022						
<p>品種: バルベラ100%            フリーラン及び一番搾りの果汁に培養酵母を投入しステンレスで浸漬発酵、続いてマロラクティック発酵。6ヶ月間熟成。            濃厚なルビー・レッド。チェリー、プラム、ダークベリーのアロマに加え、バルサミコ酢、スパイス、花の香りに満ちています。なめらかな口当たり、ジャムや果実酒のように濃厚で妖艶な果実の風味に満ちたコクのあるフルボディ。後味にはアーモンドとスパイスのニュアンスが漂います。バルベラの豊かな香りとフレッシュさが心地よく、日々の食卓で大活躍すること請け合いの、非常に飲みやすく食事に合わせやすいワインです。  <b>VALORITALIAオーガニック認証</b></p>							



## Badia di Morrone バディア・ディ・モローナ トスカーナ州 ピサ地方



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

### 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、ガスリーニ=アルベルティ公爵家が修道院(バディア)の荘園を買い取り設立したワイナリー。醸造責任者はジョルジョ・マローネ(写真左)。サッシカイア、ティンヤネロ、ソライアなどスーパー・タスカンの生みの親、ジャコモ・タキス(2016年没)が彼の才能に惚れ込み、1998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までの4年間、ジョルジョと寝食を共にし徹底的に醸造技術を教え込みました。その後、二人はトスカーナ・ワインのコンサルタント・チームのチーフ・エノログとして活躍したのです。

### ワイナリーについて

アルベルティ家の下、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が導入されました。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、1089年建設の伝統ある修道院も残され、様々なイベントで使用されています。広大な農園は、面積600 haのうち110haがブドウ畑、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ルリズムを垣間見せる、様々な最新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	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212389	<b>モローナ・トスカーナ・ピアンコ・ディ・ポッジ</b> Morrone Toscana Bianco dei Poggi IGT	白	トスカーナ・ピアンコIGT	750	¥1,400	
			8033629900040			
<p>品種:トレツビアーノ、シャルドネ</p> <p>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。</p>						
212362	<b>モローナ・トスカーナ・ヴェルメンティーノ・ファルチアイオ</b> Morrone Toscana Vermentino Felciaio IGT	白	トスカーナ・ヴェルメンティーノIGT	750	¥2,000	
			8033629900026			
<p>品種:ヴェルメンティーノ100%</p> <p>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。</p>						
212368	<b>モローナ・トスカーナ・ピアンコ・ラ・スヴェラ</b> Morrone Toscana Bianco La Suvera IGT	白	イタリヤ/トスカーナ・ピアンコIGT	750	¥2,800	
			8033629900118			
<p>品種:シャルドネ50%、ヴィオニエ40%、ヴェルメンティーノ10%</p> <p>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。</p>						
212384	<b>モローナ・トスカーナ・ロツソ・ディ・ポッジ</b> Morrone Toscana Rosso dei Poggi IGT	赤	トスカーナ・ロツソIGT	750	¥1,400	
			8033629900002			
<p>品種:サンジョヴェーゼ 85%、他の補足的品種15%(非公開)</p> <p>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せす。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。</p>						

コード	商品名 ヴィニフィカツィオーネ	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212349	<b>モローナ キャンティ・カリジャーノ</b> Morrone Chianti Caligiano DOCG	赤	イタリア/キャンティDOCG 8033629900033	750	¥1,600	
<p>品種: サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー(合わせて)15%</p> <p>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。</p>						
214600	<b>モローナ キャンティ・リゼルヴァ・イ・ソディ・デル・パレタイオ</b> Morrone Chianti Riserva I Sodi del Paretaio DOCG	赤	キャンティ・リゼルヴァDOCG 8033629900170	750	¥2,500	
<p>品種: サンジョヴェーゼ100%</p> <p>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。 赤い果実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。 <b>GAMBERO ROSSO 2 Bicchieri Rossi, Winescritie di Raffaele Vechione 91点 (VT2018), Luca Maroni 91点(2017VT)</b></p>						
212372	<b>モローナ トスカーナ・ロッソ・タネート</b> Morrone Toscana Rosso Taneto IGT	赤	トスカーナ ロッソIGT 8033629900071	750	¥2,400	
<p>品種: シラー70%、サンジョヴェーゼ15%、メルロー15%</p> <p>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。早熟的なメルロー、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が生まれます。 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。 <b>James Suckling 90点 (2017VT)</b></p>						
212377	<b>モローナ トスカーナ・ロッソ・ナンティア</b> Morrone Toscana Rosso N'antia IGT	赤	トスカーナ ロッソIGT 8033629900088	750	¥4,500	
<p>ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニオン50%、カベルネ・フラン30%、メルロー20%</p> <p>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 <b>Doctor Wine 91点、Falstaff 90点、Bibenda 4 Grappoli (すべて2018VT)</b></p>						
212341	<b>モローナ サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナ ヴィニャ・アルタ</b> Morrone Sangiovese di Toscana Vigna Alta IGT	赤	2016 サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナIGT 8033629900095	750	¥5,000	
<p>ブドウ品種: サンジョヴェーゼ100%</p> <p>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。 <b>Doctor Wine 91点、Falstaff 91点、Winescritie di Raffaele Vechione 92点 (すべて2018VT)</b></p>						
214016	<b>モローナ ヴィン・サント・デル・キャンティ</b> Morrone Vin Santo del Chianti DOC	白甘	イタリア/ヴィン・サント・デル・キャンティDOC 8033629900309	500	¥4,000	
<p>品種: トレッピーアーノ80%、マルヴァジア10%、コロンバーナ10%</p> <p>通常、トスカーナのヴィン・サントはトレッピーアーノとマルヴァジアから造られるが、バディア・ディ・モローナのヴィン・サントには、この地方の地元品種のコロンバーナがブレンドされているのが特徴。厳格な伝統的製法で作られる。ブドウの房を葉のマットの上並べ、2月まで干し、糖分を高める。レーズン状になったブドウを圧搾、110Lの小さなオーク樽で発酵、最低4年間かけてじっくりと熟成。 琥珀色に輝くゴールデン・イエロー。アプリコット、アーモンド、ヘーゼルナッツの奥深く魅惑的な香り。甘く濃厚な味わいは長い余韻が続く。とろけるような甘味と活気あふれる酸味のバランスが絶妙な、素晴らしいヴィン・サント。 <b>GAMBERO ROSSO 2 Bicchieri, Falstaff 92点、Bibenda 4 Grappoli(すべて2019VT)</b></p>						





# Tenuta di Arceno テヌータ・ディ・アルチェーノ【限定品】

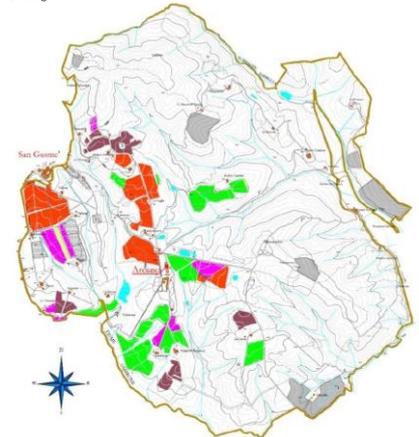
トスカーナ州 キャンティ・クラッシコ地区最南部  
カステルヌオーヴォ・ペラルデンガ東側



## 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。

【ワイナリーの歴史】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の一つである。

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の異なるマイクロ気候を持ち、土壌は岩、砂、粘土、沖積土、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 ヴィニフィカチオーネ	色	VT	地域/格付 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213413	テヌータ・ディ・アルチェーノ・キャンティ・クラッシコ【限定品】 Tenuta di Arceno Chianti Classico DOCG	赤	2018	キャンティ・クラッシコDOCG	750	¥3,300	
				0799987002809			
品種: 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 2018年は天候に恵まれた幸運な年だったため、非常にバランスの取れたワインを生産することができました。2月と3月の涼しい雨の日が出芽を遅らせ、6月と7月には栽培に最適なシーズンを迎え、8月下旬に降った雨がブドウの木の水分補給と冷却に役立ちました。また、8月の残りの日は、暖かい日と涼しい夜が続く、収穫に最適な条件でした。 成熟した果実の香りに、スミレとバラに檜の木の香りのノートで、柔らかなタンニンと程よい酸味がフルーティーなフレーバーです。 チェリーとプラムにスイカズラの香りがします。フィニッシュは長く、ナツメグ、シナモン、そしてしつこい紅茶のスパイスでハーブのようなノートの余韻を楽しめます。 James Suckling 92/93点 (VT2018/19) 2020 Falstaff 93点 (VT2018)							
213417	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【限定品】 Tenuta di Arceno Chianti Classico Riserva DOCG	赤	2016	キャンティ・クラッシコDOCG	750	¥4,800	
				0799987002700			
品種: サンジョヴェーゼ90%、カベルネソーヴィニオン10% 熟成方法: フランス産オーク樽で12ヶ月 2016年ヴィンテージは非常に表現力豊かでエレガントなヴィンテージでした。晴天と適量の雨が収穫を遅らせたが、ブドウの成熟はポジティブに働きました。日中の暑さと涼しい夜の温度差は熟した果実の味わい、活気のある酸と弾けような芳香を生み出しました。ニオイスミレとラベンダーのフルーラルの香り、続いてブルーベリー、バニラスティックやハチミツの香り。密集した層が重なるように鮮やかな酸が支え、さくらんぼの酸味、シトロンやオレンジの皮などを味わいに感じます。このヴィンテージのワインは、しっかりした骨格と酸の組み合わせのおかげで長い熟成をしながら、歴史を通り過ぎていくことでしょう。 2021 James Suckling 93点 (VT2018) 2022 Gambero Rosso 3 Bicchieri (VT2018)							
213423	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・グラン・セレッツィオーネ・ストラダ・アル・サッソ【限定品】 Tenuta di Arceno Chianti Classico Riserva Strada al Sasso DOCG	赤	2018	キャンティ・クラッシコDOCG	750	¥6,800	
				0799987002830			
品種: 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。VT08,09,10,11,13,15,16。 2015年からGRAN SELEZIONE。 アロマは熟したブルーベリー、スミレ、焼きたてのコーヒー豆の柔らかなスパイスの香りが特徴で、クラシカルなノートを残します。華やかな酸味にフレッシュなラズベリー、ヒノキ、ブラックオリーブが複雑に織りなしています。オレンジの皮とシガーボックスのアンダートーンの余韻を残してくれます。強い酸味とタンニンのバランスが良いです。 2021 Decanter 92点 (VT2018) 2021 James Suckling 96点 (VT2018)							



# La Colombina ラ・コロンビーナ

トスカーナ州 モンタルチーノ



モンタルチーノ最南端、カステルヌオーヴォ・デッラ・バーテから…  
どっしりと重厚で、妖艶な香りを放つ 伝統のブルネッロ

所有畑約 5ha の小さなファミリー・ワイナリー。モンタルチーノで最も温暖なエリアに 4 つの畑を持ち、濃厚で香り高い完熟ブドウから、重厚なワインを生産しています。地元で醸造設備機器の販売をしていたカセッリ家は、1997 年より自社ブランドワインの販売を始め、本格的なトスカーナ・ワインを 大変良心的な価格で提供しています。ラベルとキャップシールの「城と 2 匹のライオン」の紋章及び上品なブルーが鮮やかで美しく、大変 人の目を惹きつけるワインです。



## La Colombina Palpito Toscana Rosso IGT

ラ・コロンビーナ・パルピト トスカーナ・ロッソ

参考上代 ¥2,800

JAN: 8032993345815

原産地: トスカーナ・ロッソ IGT

品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ 34%、メルロー 33%、カベルネ・ソーヴィニオン 33%

醸造: 小樽で最低 12~15 ヶ月、バリックで短期間熟成。瓶熟成は最低 4 ヶ月間。口当たりなめらか、しっかりとしたコクがありフレッシュで飲みやすいワイン。鮮やかなレッドベリーの花の香りと甘酸っぱいチェリーの風味が特徴です。

## La Colombina Rosso di Montalcino DOC

ラ・コロンビーナ・ロッソ・ディ・モンタルチーノ

参考上代 ¥3,400

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%

醸造: 大樽で約 1 年、その後バリックで短期間仕上げ熟成。フレッシュでまろやか、レッドベリーの果実味とスパイスの複雑なニュアンス。バランス良く様々な料理に合わせやすいワインです。

● Vinous 90 点 (2019VT) ● ワイン・スペクテーター 90 点 (2018VT)



## La Colombina Brunello di Montalcino D.O.C.G.

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 ¥7,500

JAN: 8032993341619

原産地: ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ D.O.C.G.

品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%

醸造: 大樽で 30 ヶ月以上、最高 40 ヶ月間の熟成後、バリックで短期間仕上げ熟成。力強い果実味とエレガンスを兼ね備えた”南のブルネッロ”。選び抜かれた最高のサンジョヴェーゼ・グロッソを仕立てています。

完熟レッドベリー、リコリス、ハーブ、レザーの香り。濃厚でたくましく、じっくり寝かせてから味わいたいワイン。赤身肉(ジビエなど)の料理や熟成したチーズとともに。

● ワイン・アドヴォケート 91 点 ● Vinous 92 点 ● ワイン・エンスージアスト 90 点 (全て 2017VT)



**食の都、エミリア・ロマーニャ州から誕生 『辛口の貴腐ワイン』**

**ワイナリーについて**

1965年創立の家族経営農園。創始者のアントニオ・ゼオーリが最初に手に入れた“オルモ”と呼ばれる13haの農園の運営に、やがて息子のルチアーノとジャンニ兄弟が加わりました。現在、モンティチーノ・ロッソ農園は広さ37ha、ブドウ畑はうち20haです。アルバーナやサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ、ピニョレットといった地元ブドウへのこだわりを大切に、何世紀にも渡って受け継がれてきたロマーニャ地方のブドウ栽培の特性を守っていくことが、モンティチーノ・ロッソの哲学です。



**貴腐について**

ボトリティス(Botrytis、貴腐菌)は純然たる自然の産物であり、人工的に添加することはできません。貴腐菌が発生する条件は、特殊なマイクログライメートと10月下旬の激しい昼夜の寒暖差です。アルバーナ種は灰色かび病が発症しにくい厚い果皮を持ち、貴腐化がうまく進みます。貴腐化がうまく進むためには、非常に限られた条件が必要とされます。コドロンキオやパッシートは、その厳しい条件をクリアした年にもみ造ることができる、大変貴重なワインです。

コード	商品名 ヴィニフィカツィオーネ	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210955	<b>モンティチーノ・ロッソ・ロマーニャ アルバーナ DOCG</b> MONTICINO ROSSO ROMAGNA ALBANA DOCG	白	ロマーニャ・アルバーナDOCG 4945930394019	750	¥1,800	
<p>品種:アルバーナ100%            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を包み込むような干草やハチミツを思わせる甘くまろやかな香り。            口当たりはなめらかでさまざまな風味にあふれ、心地よい甘酸っぱさと豊かなミネラル分が味のバランスを押し上げています。  <b>2019 VT: Gambero Rosso 2021 Tre Bicchieri</b></p>						
210978	<b>モンティチーノ・ロッソ・ロマーニャ・アルバーナ コドロンキオ DOCG</b> MONTICINO ROSSO ROMAGNA ALBANA CODRONCHIO DOC	白	ロマーニャ・アルバーナDOCG 4945930394026	750	¥3,500	
<p>品種:アルバーナ ケース6入            貴腐ブドウ約30%使用の世にも珍しい辛口貴腐ワイン。伝統の“ペルゴラ・ロマーニョーラ”仕立てを復活!開発当初は“クレイジー”と評された型破りなワインがアルバーナ・セッコ初のガンベロ・ロッソ最高評価3ビッキエリ獲得!(VT2008) ビッキエリ常連の、他に類を見ない逸品! 深みのある黄金色、柑橘フルーツのさわやかさとアカシアのハチミツの繊細な甘みが加わった複雑な香り。調和のとれたまろやかな味わいは、“ドライなソーテルズ”と称えられています。豊かな酸味とテロワールを反映したミネラルのバランスが抜群。多肉質で豊かな味わいは気品にあふれ、口の中で完璧な円を描いているようです。長い余韻もじっくりと楽しめます。10年以上の長期熟成に耐えるジュースリーなフルボディです。  <b>VT 2018: Gambero Rosso 2021 2 Bicchieri</b>  <b>VT 2019: Gambero Rosso 2022 3 Bicchieri</b></p>						
210933	<b>モンティチーノ・ロッソ・ロマーニャ・サンジョヴェーゼ・スペリオーレ DOC</b> MONTICINO ROSSO ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOC	赤	ロマーニャ・サンジョヴェーゼDOC 8033776810520	750	¥1,800	
<p>品種:サンジョヴェーゼ100%            温度調整したステンレスタンクで16日間の浸漬14日間の発酵、28日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。            明るく輝きのある濃厚なルビー・レッド。ザクロやオレンジピール、ストロベリーの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効いています。バラのつぼみやアイリス、スマイルを思わせるフローラルな香りも漂います。素晴らしく滑らかなでバランスの良いタンニンに溢れたミディアム・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。</p>						
210436	<b>モンティチーノ・ロッソ バッケ・ネーレ・カベルネ・リゼルバ DOC</b> MONTICINO ROSSO BACCHE NERE CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC	赤	コッリ・ディ・イモラDOC 4560474983392	750	¥2,600	
<p>品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% ケース6入            ワインの一部をフレンチオーク樽に移し、14ヶ月間熟成            濃厚なルビー・レッドの色合い。ブラックベリー、マルベリー、野性のイチゴ、ゼラニウムの花を思わせる豊かなアロマ。フレッシュな香りと濃厚な果実味のバランスに優れた辛口。</p>						
211532	<b>モンティチーノ・ロッソ・ロマーニャ・アルバーナ・パッシート DOCG</b> MONTICINO ROSSO ROMAGNA ALBANA PASSITO DOCG	白	ロマーニャ・アルバーナDOCG 8033776811060	500	¥3,500	
<p>品種:アルバーナ100% ケース6入            11月まで収穫を遅らせ貴腐菌(ボトリティス・シネレア)によりレーズン状になったブドウをフレンチ・オークの古樽で約2年間熟成。            濃いハチミツ色。黄バラ、フジ、アカシアのフローラルなアロマに続き、ライム、オレンジのさわやかな香り、熟したモモやパイナップル、アプリコットジャム、乾燥イチジクの甘い風味が漂います。樽熟成由来のスキヤナツメグ、バニラ、シナモン、ナッツのニュアンスがより複雑で奥深い味わいを造りだしています。舌の上でとろけるような極上の甘口ワインです。残糖度195g/L  <b>VT 2016: Gambero Rosso 2021 2 Bicchieri</b></p>						



Zanasi Societa Agricola  
**ザナージ**  
 エミリーア・ロマーニャ州  
 カステルヌオーヴォ・ランゴーネ/モデナ



**ランブルスコ・ディ・グラスパロッサ**  
**華やかな香りと濃厚で複雑、コクのある味わい。**  
**【ワイナリー歴史】**

1900年ルイーダ・ザナージ(現オーナーの祖父)がワイン造りを始める。  
 1952年現オーナーのマリネッタとルイーダ・ザナージが生まれる。  
 1978年11haの畑で現在のZANASI となる。  
 2018年よりBIO「CCPB」認証。



樹齢50年超え！ カステルヌオーヴォ・ランゴーネの畑



バルサミコ酢も造っています！



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	
214085	<b>ザナージ・ランブルスコ・ディ・ソルバーラ・セッコ DOP</b> ZANASI LAMBRUSCO DI SORBARA DOP	ロゼ泡	NV	ランブルスコ ディ ソルバーラ DOP (DOC) 8033324470077	750	¥2,000	
<p>品種:ランブルスコ・ディ・ソルバーラ100%          畑:ソルバーラ・ディ・モデナ、2ha、砂質、粘土質          シャルマ方式で30日間、その後30日間澱と一緒に寝かせ、ボトリング。残糖:12g/l, alc11.5%, 2.49bar          強いバラ色で、きめ細かな泡は持続性があり、鮮やかで透明感がある。グラスに注ぐと、爽快で薄い色合いの泡が立ち、様々な果実の香りがする。酸味のバランスが良く、森赤い果実、イチゴやキイチコの風味や香りを持つブドウの特徴を引き立てる。独特なバラやスミレの香りとブドウ本来の香りがある。辛口で活き活きとした味わいの中に丸みがあり、非常に調がとれている。持続性があり、バランスの良さと新鮮さに浸れる。このワインの特徴を簡潔に表現すると、見事な濃縮感と口当たりの柔らかさ、丸みがある飲みやすさ、ワイン本来の特徴とそれを引き出す洗練された技巧の融合。</p>							
214095	<b>ザナージ・ランブルスコ グラスパロッサ・ディ・カステルヴェトロ・セッコDOP</b> ZANASI BRUNO ZANASI LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP	赤泡	NV	ランブルスコ グラスパ ロッサ ディ カステルヴェトロ DOP (DOC) 8033324470015	750	¥2,100	
<p>品種:ランブルスコ・ディ・グラスパロッサ100%          畑:カステルヴェトロ・ディ・モデナ、5ha、粘土質          シャルマ方式で30日間、その後60日間澱と一緒に寝かせ、ボトリング。残糖:12g/l, alc11.5%, 2.48bar          程良い柔らかさの赤い果実とスパイスの香り。素晴らしい力強さと活力が感じられ、なによりも鮮やかなスミレ色が目をひく。光を通さないような濃さ、深みのある香り、ワイン全体のバランスを支えるアルコール、そして完熟した果実と強いスパイスの香りを押し出す壮麗さ。数種類の熟した赤い果実が混ざった香りの中に少しの新鮮さが感じらるグスの中で弾ける小さな泡がその特徴を一層引き立ててくれる。口の中を含むと、心地よさからワインがすすみ、さらにもう一口飲みたい気持ちにさせてくれる。辛口で数種類の果実の香りがある。ほど良いアルコールの温もりと攻撃的でなく柔らかいタンニンのおかげで新鮮さと泡立ちとの絶妙なバランスが取れている。心地よい味わいが広がり、最後の一滴を飲み乾した後も変わらないバランスの良さ。          Gambero Rosso 2022 2 Bicchieri</p>							
214090	<b>ザナージ・ランブルスコ・グラスパロッサ・ ディ・カステルヴェトロ DOP サッソストルノ</b> ZANASI LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP SASSOSTORNO	赤泡	NV	ランブルスコ グラスパ ロッサ ディ カステルヴェトロ DOP (DOC) 8033324470084	750	¥2,600	
<p>品種:ランブルスコ・ディ・グラスパロッサ100%          畑:カステルヌオーヴォ・ランゴーネ、1.5ha、粘土質、1965年植樹、樹齢50年以上          シャルマ方式で30日間、その後300日間澱と一緒に寝かせ、ボトリング。残糖:10g/l, alc11.5%, 2.27bar          活力に満ち、川からの恵みを受けた古いブドウ畑。そこで育まれたランブルスコ・グラスパロッサをランブルスコ・サラミーノとマルボ・ジェンティエーレに接木して最高傑作のワインが生まれます。スミレ色、しっかりとしたボディ、赤い果実の香りは、この古い畑の性質ならではの特徴です。また、年が異なる二種類のランブルスコを使用するのも特徴です。前年の収穫の際にステンレス製タンクで1年間寝かせ、そこに収穫した年のランブルスコの新鮮さと香りが混ざり、熟成感としっかりとした構造あるワインに仕上がります。          ブレンド比率:前年50%:50%          Gambero Rosso 2022 2 Bicchieri, Falstaff 91 点</p>							



ワイン生産量第2位を誇り、SDGsに積極的に取り組む  
イタリアワイン業界のリーディング・カンパニー!

チェヴィコ・グループは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。最先端の技術と設備から生み出されるスタイルリッシュで モダンなワインは、現代人の嗜好に的確に合わせたもので、紙パックのオーガニックワインや、日本人向けに特化した軽やかで繊細な味わいのワイン開発にも取り組んでいます。



コード	商品名 ヴィニフィカツィオーネ	色		原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210267	<b>ロゼット・スプマンテ・ブリュット</b> Roseto Spumante Brut	白泡	NV	ルビコーネ IGT 8011510006897	750	¥1,300	
<p>品種:トレッピアーノ</p> <p>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。舌の上でいきいきと弾ける泡と、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。 <b>ガス圧は一般的なスプマンテより高く、シャンパーニュ並みの5気圧(20℃)</b></p>							
215295	<b>ガラッシ・ランブルスコ・セッコ【限定品】</b> Galassi Lambrusco Secco Rouge	赤泡	NV	ランブルスコ ヴィーノ・フリッツァンテ・エミリア IGT 8011510010832	750	¥1,300	
<p>品種:ランブルスコ100% 入り数:ケース6入</p> <p>軽やかに浮かび上がっては消えていく繊細で持続性の高い泡立ち。濃い紫の縁取りのある深紅の色あい。プラムやラズベリー、チェリーの弾けんばかりのアロマとフレッシュな酸味、程よい渋みのあるタンニンと長い余韻が楽しめる、チャーミングでとても飲みやすい微発泡性赤ワインです。 *Secco(セッコ=辛口)は残糖度 ~15g/L の、スッキリとした赤の辛口タイプ。 生ハム、サラミ、ソーセージ等と。良く冷やしてお飲みください。</p>							
215290	<b>ガラッシ・ランブルスコ・アマビレ【限定品】</b> Galassi Lambrusco Amabile Rouge	赤泡	NV	ランブルスコ ヴィーノ・フリッツァンテ・エミリア IGT 8011510010849	750	¥1,300	
<p>品種:ランブルスコ100% 入り数:ケース6入</p> <p>軽やかに浮かび上がっては消えていく繊細で持続性の高い泡立ち。濃い紫の縁取りのある深紅の色あい。プラムやラズベリー、チェリーの弾けんばかりのアロマとフレッシュな酸味、程よい渋みのあるタンニンと長い余韻が楽しめる、チャーミングでとても飲みやすい微発泡性赤ワインです。 *Amabile(アマビレ=愛らしいという意味からやや甘口ワインを指す)は残糖度 ~50g/Lの、ソフトなやや甘口タイプ。 ライトな味わいのカジュアル・イタリアン、ミートパイ等と。</p>							

# チェヴィコ / カンティーネ・ロンコ



## サンクリスピーノ SANCRISPINO

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

### 軽量・エコロジーな 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。

### サンクリスピーノ オーガニック

ロッソ、ロザート、ビアンコ 各500ml  
IGTテッレ・シチリアーネ



参考上代：¥700

有機 / ビオロジック

**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。

**ロザート**：バラ、ドライフラワー、シトラスのアロマに、ほのかな塩気を感じられます。完熟なレッドフルーツとオレンジ・ピールを思わせるフレッシュな味わい、ミネラルの風味漂う余韻。

**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。



ロッソ (シラー、メルロー)  
JAN: 8011510017305  
入り数：10入

ロザート(ネロ・ダウ・ヴァーノ)  
JAN: 8011510023887  
入り数：10入

ビアンコ (カタラット、インツォリア)  
JAN: 8011510017312  
入り数：10入

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テー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・キャップを使用しています。

### サンクリスピーノ

ロッソ 1,000ml  
ビアンコ 1,000ml



参考上代：¥950

**ロッソ**  
JAN: 8011510003674  
入り数：10入

**ビアンコ**  
JAN: 8011510003667  
入り数：10入



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

品種：サンジョベーゼ主体にメルロー、カベルネをブレンド  
明るいルビー・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：トレッピアーノ主体にシャルドネ、ピノ・ビアンコをブレンド  
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。

### サンクリスピーノ

ロッソ 500ml  
ビアンコ 500ml



参考上代：¥600

**ロッソ**  
JAN: 8011510005388  
入り数：10入

**ビアンコ**  
JAN: 8011510005371  
入り数：10入

### サンクリスピーノ

ロッソ 250ml  
ビアンコ 250ml



参考上代：¥350

**ロッソ**  
JAN: 8011510004510  
入り数：24入

**ビアンコ**  
JAN: 8011510004503  
入り数：24入



**シチリア最大のネロ・ダーヴォラのワインメーカー  
 ワイン生産量トップクラスの大きな協同組合**

カンティーナ・ラ・ヴィーテは、43の生産者が1970年に設立した協同組合。ブテーラ、マッザリーノ、リエージの3つの村近郊にあります。伝統の尊重と品質重視のワイン造りを35年以上続け、現在は930の生産農家と1,600haブドウ畑を所有し、シチリア島最大のネロ・ダーヴォラ生産者となっています。

**【テロワール】**

混合土壌の丘陵地。南東向きで、朝最初に太陽の光が届きます。暑く乾燥した夏と穏やかな冬、適度な降水量の地中海性気候。

**【ワイナリー】**

テロワールと伝統的なブドウ栽培(手作業による収穫など)を尊重する一方で、革新的なワイン造りを目指し、最先端の設備や技術を導入。近代的で機能的な工場ではマスト・セパレーション、ソフトプレス、温度管理を徹底したステンレスタンクでの醸造が行われています。

**【環境保全とサステナビリティ】**

テロワールと環境の保護に特に力を入れ、262Kwの発電所をワイナリーに設置。エネルギー・コストとエコロジカル・フットプリントの削減に役立っています。

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214490	<b>カンティーナ・ラ・ヴィーテ レダリ・インソリア</b> Cantina La Vite Redali Insolia	白		テッレ・シチリアーネIGT	750	¥1,300	
				8019320013517			
<p>”Redali“ ⇒ このワインの原料ブドウの畑があるButeraブテーラ市の地区の名前。                  品種: インソリア100%                  アルコール度数: 12%、平均樹齢: 10~15年、仕立て法 スパッリエーラ(垣根仕立て)                  畑の場所: ブテーラ(Butera), マッザリーノ(Mazzarino), リエージ(Riesi)                  収穫: 手摘み。9月中旬醸造: 温度管理されたステンレスタンクで発酵。                  輝きのある淡い麦わら色。モモやグリーン・アップルのフレッシュで力強い香り。                  アロマティックな風味と豊かな果実味が魅力の、幅広いシーンで活躍するカジュアル・ワインです。                  適温: 8~10℃                  相性の良い料理: 食前酒に。魚介の前菜やパスタ、グリル、香り高いキノコ、チーズと。</p>							
214495	<b>カンティーナ・ラ・ヴィーテ レダリ・ネロ・ダーヴォラ</b> Cantina La Vite Redal Nero d'Avola	赤		テッレ・シチリアーネIGT	750	¥1,300	
				8019320110285			
<p>”Redali“ ⇒ このワインの原料ブドウの畑があるButeraブテーラ市の地区の名前。                  ブドウ品種: ネロ・ダーヴォラ100%                  アルコール度数 12.5%、平均樹齢: 15~20年、                  仕立て法 スパッリエーラ(垣根仕立て)、テンドーネ(天井(棚)仕立て) 収穫: 手摘み。9月中旬                  醸造: 温度管理されたステンレスタンクで長期浸漬&amp;発酵、熟成。                  オレンジがかった明るいうるビー色。レッドフルーツのチャーミングな香り、フレッシュかつ濃厚な果実味。                  バランス良く調和のとれた余韻も楽しめる、幅広いシーンで活躍するカジュアル・ワインです。                  適温: 16~18℃                  相性の良い料理: ミートソースのパスタ、チキンやポークのロースト、風味の穏やかなチーズと。</p>							