

イタリアワインカタログ  
**SELEZIONE DI  
VINI ITALIANI**  
2024 4月

株式会社 仙石  
SENGOKU CO.,LTD



イタリアのワイン産地へ  
北から南と幾度となく足を運び、  
少しずつ集めたワインをお届けします。



ITALIA  
Since 2007



ワインは親善大使。  
生産国と日本を繋ぐ伝道師として  
食文化に貢献したい。  
私たちはそんな想いでワインを輸入しています。

仙石は2007年より自らの足でイタリアとスペインを中心とするワイナリーを一軒一軒訪ね、選んできたワインを日本へ直輸入するインポーターです。産地に惚れ、その土地の文化や空気を肌で感じ、心が通じ合ったワイナリーが造る想いがこもった質の高いワインを輸入し、品質管理を徹底した上でわくわくと共にお客さまの元へお届けします。

## ｜仙石のこだわりと理念｜

### 1. 有機栽培をベースにした安心な醸造方法で造られ、産地の文化を反映し、造り手の顔が見えるクラフト・ワインを厳選します。

実際に足を運ぶと、現地に行かなければ分からない情報や、ワインに出会えます。そんな中から、仙石で扱うワインはその土地のワイン文化が反映された造り手の顔が見える小規模ワイナリー、もしくは地元の農家が集まった歴史的な協同組合のものに絞っています。更に味わいに日本の食とのつながりが感じられ、日本に広めたいと思えること、生産者側も日本に理解と興味があること。これらを軸に生産者を厳選しています。そして最後に、人や自然に優しいサステナブルなワイナリーを選び、有機栽培はもちろん、添加物を最低限に抑えた安心した醸造方法を用いるワインであることを最も大事な選択基準としています。

### 2. ワイナリーと親密な関係を築き、ワイナリーとお客様を繋げ、ワインのわくわくと感動を伝える仕掛けを作ります。

仙石は各ワイナリーと親密な関係性を構築し、ヴィンテージ毎に変化する現地の取り組みや情報を把握しながら継続的にワインを輸入しています。実店舗やオンラインサイトを通じて現地の文化を感じられる店づくりやサービスを心掛け、ワイナリーとの関係性を活かした来日ワインイベントの開催やワインのコンテンツ発信など、ワインをより楽しめるための仕掛け作りを行っています。

### 3. 良品・良質・良価格・良い流通を追求します。



現地への買い付け・  
ワイナリー訪問・視察。



現地輸送温度を管理、  
リーファーコンテナで輸送。到着時に  
全品検品し、主に自社倉庫で定温保管。



来日生産者とプロモーション  
試飲会、セミナー、交流イベント  
を開催。オンライン企画も開催。



ワインは自社スタッフが梱包し、  
丁寧にお届け。







# COPPO

コッポ

アスティ県カネッリ



ここはワイナリーの中にある世界遺産のワインセラー。左に眠っているのはボモロッソ。壁には地下水が垂れ、しっとりとした室内。



## ピエモンテ、ランゲワインの歴史はCOPPO社にあり。 カネッリ村の世界遺産セラーでバルベーラ、アルタ・ランガ、シャルドネの伝統ワインを造り続ける 1892年創業の名門・家族経営ワイナリー。

創業：1892年 畑面積：56ha [www.coppo.it](http://www.coppo.it)

東ピエモンテのワイン産地、ランゲ。その中のカネッリ村に位置するコッポは、アルタ・ランガ DOCG, ニッツァ DOCG, モスカート・ダスティ DOCG, そしてバルベーラ・ダスティ DOCG の4つの原産地呼称を跨ぐ中心に醸造所が位置し、それらの産地を伝統的にリードする中心的な生産者です。元々スピマンテやモスカート・ダスティの生産者としてピエロ・コッポにより創立。その後3代目の4人兄弟に移った80年代、コッポ社はバルベーラ・ダスティの品質の向上に大きく貢献し、ピエモンテをリードするワイナリーとして国内外で地位を確立。また同時にシャルドネの造り手としても一躍名が知られるようになります。醸造所には、山の傾斜に造られた世界遺産の見事なトンネルセラーがあり、コッポの代表的なワインが熟成されるそのセラーは現在一般公開され、日々世界中から多くの人々が訪れています。コッポ家は伝統を最も重んじながらも料理に寄り添う時代に合ったワイン造りを追求し、彼らのワインは常にイタリア国内の第一線のレストランで支持され続けています。2000年よりサステナブルなワイン造りを宣言し、自然と共存し持続可能なブドウ造りにも取り組んでいます。現在は4代目も加わり、ワイン造りに対する彼らの挑戦はまだ続きます。



## アルタ・ランガ DOCG ブリュット

イタリアにおける瓶内二次発酵の発祥の村として知られるカネッリ村で、コッポ家が創業当初から造り続けるのが熟成スパマンテです。伝統的にピノ・ネロを主体とし、フレンチオーク樽で熟成させるコッポの熟成スパマンテはアルタ・ランガ DOCG の中でも抜きん出たクオリティーです。

**リゼルヴァ・コッポ** 泡  
エクストラ・ブリュット・アルタ・ランガ  
RISERVA COPPO Extra Brut Alta Langa DOCG



小売価格：8,800 円 (税別)

品種：ピノ・ネロ 80% シャルドネ 20%  
醸造：フランス産新樽で8ヶ月熟成、瓶内で澱と共に40ヶ月以上熟成。手作業でルミアージュ。

コッポの代表的な熟成メド・クラッシコ。黄金色、きめ細かい泡。トースト香や蜂蜜の香り。引き締まる酸と豊かな風味。口当たりは柔らかくボリュームがあり、長い余韻を持ちます。

トレビッケーリ獲得 '15

**ルイジ・コッポ** 泡  
アルタ・ランガ  
LUIGI COPPO Alta Langa DOCG



小売価格：4,800 円 (税別)

品種：ピノ・ネロ 100%  
醸造：ステンレスで醸造後、瓶内で澱と共に30ヶ月以上熟成。手作業でルミアージュ。

ワイナリーを飛躍させた二代目のルイジ。彼に捧げた、ピノ・ネロだけで熟成させるメド・クラッシコ。フレッシュな青りんごや森林、ハーブの香り。口当たりはシャープでパン香も。長い余韻を持ちます。

**モンカルヴィーナ** 甘微泡  
モスカート・ダスティ・カネッリ  
MONCALVINA Moscato d'Asti Canelli DOCG



品種：モスカート 100%  
醸造：アスティ方式。アルコールが5%に達したら、発酵を中断させる。新鮮さを保つため年に数回に分けて発酵させ瓶詰め。

モスカート・ダスティの街、カネッリの頂点を極めるザ・モスカート。上品な甘みにフレッシュな酸、バランスがよく綺麗な味わいです。デザートはもちろん、お料理とも合わせていただけます。

## ピエモンテの元祖 樽熟シャルドネ

コッポはまた1984年にピエモンテで初めてフレンチオークを使い、樽熟成シャルドネをリリースした生産者の一つです。モンテリオロは長期熟成型のシャルドネとしてイタリアで高い評価を受け、ピエモンテの数多くの星付きレストランでオンリストされています。

**モンテリオロ** 白  
ピエモンテ・シャルドネ  
MONTERIOLO Piemonte DOC Chardonnay



小売価格：7,800 円 (税別)

品種：シャルドネ 100%  
醸造：フレンチバリック (一部新樽) でアルコール発酵とMLF。そのまま澱と一緒に8ヶ月熟成。何度かバトナーージュ。

ピエモンテを代表する長期熟成バリック樽熟シャルドネ。パイナップルやマンゴーの香りにバター香などの第二アロマ。豊かな果実感、心地よい酸とミネラルのバランスが取れたエレガントな仕上がり。

ヴィンテージリストあり

**コステビアンケ** 白  
ピエモンテ・シャルドネ  
COSTEBIANCHE Piemonte DOC Chardonnay



品種：シャルドネ 100%

醸造：15%はフレンチバリック6ヶ月熟成したワインを澱と一緒にバトナーージュ。一部MLF。85%はステンレス6ヶ月熟成、それらをアッサンブラージュ。

レストランでのグラス使いを想定して造られた、食事に寄り添うエレガントシャルドネ。レモン、火打石、ミント。シャープな酸。温度が上がると上品に樽のニュアンスが出現。フード・フレンドリーな一本。

**ラ・ロッカ ガヴィ** 白  
LA ROCCA GAVI DOCG



品種：コルテーゼ 100%

醸造：ソフトプレスを掛けた後、ステンレスでアルコール発酵。

モンテロト村の石灰土壌の畑でコッポが80年代から造るガヴィ。ハーブ、火打石、柑橘系の高い香り。シャープな酸とミネラル感、果実味も持ち高いポテンシャルを感じます。

## バルベーラの頂点 ニッツァ DOCG

広域に渡るバルベーラ・ダスティ DOCG 原産地の中に、ハイクオリティー且つ長期熟成に適したバルベーラができると長く言い伝えられてきたエリアが2014年にニッツァ DOCGとして認定。そのニッツァのアイコン的ワインの一つがコッポ社のポモロツ。スタイルの異なる数種のバルベーラを造ります。

**ブリック・デル・マルケーゼ** 赤  
ニッツァ  
BRIC DEL MARCHESE Nizza DOCG



品種：バルベーラ 100%  
醸造：樹齢50-60年。バリック樽で14ヶ月間熟成。その後最低15ヶ月瓶内熟成。

伝説のバルベーラ・ダスティ「クオルム」の畑。アスタエのプロジェクト終了後にコッポが引き継いだ単一畑のブドウを使用。力強いバルベーラのポテンシャルが詰まった限定生産ワイン。

**ポモロツ** 赤  
ニッツァ  
POMOROSSO Nizza DOCG



小売価格：9,000 円 (税別)  
1500ml, 3000ml, ヴィンテージリストあり

品種：バルベーラ 100%  
醸造：樹齢50-60年。フランス産新樽で14ヶ月熟成、6ヶ月瓶内熟成。

これぞニッツァ DOCG！バルベーラを代表するコッポのフラッグワイン。赤・黒果実が混ざり合った強い風味。黒コショウなどのスパイスも。女性的なバルベーラのポテンシャルを存分に感じる偉大なワインです。

トレビッケーリ獲得 '19, '20

**キャンプ・ドゥ・ルス** 赤  
バルベーラ・ダスティ  
CAMP DU ROUSS Barbera d'Asti DOCG



小売価格：3,500 円 (税別)  
1500ml 小売価格：7,500 円 (税別)

品種：バルベーラ 100%  
醸造：平均樹齢35年フレンチオーク樽(2-3年使用樽80%新樽20%)で12ヶ月熟成、4ヶ月瓶内熟成。

樽熟バルベーラ・ダスティのアイコン的ワイン。黒・赤果実の豊かな香りにクミン、カルダモンなどのスパイスも。樽熟成によるタンニンの骨格とボディ。長い余韻が続きます。お肉の煮込み料理に。

トレビッケーリ獲得 '19

**アルテrego** 赤  
モンフェラート・ロッソ  
ALTEREGO Monferrato Rosso DOC



品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 60%  
バルベーラ 40%  
醸造：ステンレスでアルコール発酵、フレンチバリックで12ヶ月で熟成。

ALTEREGO はもう一人の自分という意味。バルベーラとカベルネのブレンドワインです。バルベーラの酸とカベルネのタンニン。柔らかくしっかりボディです。

**ラヴヴォカータ** 赤  
バルベーラ・ダスティ  
L'AVVOCATA Barbera d'Asti DOCG



品種：バルベーラ 100%  
醸造：ステンレス発酵・熟成

弁護士を意味するネーミング。その年のバルベーラの特徴が最大限に感じ取れるワイン。赤果実の香りと果実味に富み、口当たりはジュシー、心地よい酸と優しいタンニンを持ちます。飲みやすくフルーティに仕上がっています。

**限定生産**  
グラッパ・ディ・キャンポドゥルス 蒸留酒

GRAPPA DI "CAMPU DU ROUSS"  
小売価格：8,000 円 (税別)  
700ml



原材料：キャンプ・ドゥ・ルスの搾りかす  
製造：ベルタ社での蒸留。伝統的な銅の器具を使った蒸留方法。10-12ヶ月樽熟成。  
アルコール：約43-45%

キャンプ・ドゥ・ルスの搾りかすをベルタ社で蒸留し、樽熟成して造るグラッパ。生産数600~800本の限定商品。黄金の色合いと複雑で深みのある香り、口当たりの柔らかさが特徴。

**限定生産**  
グラッパ・ディ・モンカルヴィーナ 蒸留酒

GRAPPA DI "MONCALVINA"  
小売価格：8,000 円 (税別)  
700ml



原材料：モンカルヴィーナの搾りかす  
製造：ベルタ社での蒸留。伝統的な銅の器具を使った蒸留方法。10-12ヶ月樽熟成。  
アルコール：約40%

モスカートの上品な香りが特徴的な樽熟成グラッパ。生産数600~800本の限定商品。香りはモスカートの甘いニュアンスを持ち、口の中では熟成した柔らかさを持ちます。上品で存在感のあるグラッパです。





# PAOLO MANZONE

パオロ・マンツォーネ

クーネオ県セツラルンガ・ダルバ

左上に見えるのはカスティリオーネ・フレット村。バローロの産地を一望。南西の斜面のメリアーメクルの、約40%にあたる3.5haを所有します。有機栽培を基本とし、グリーンエクスペリエンスの承認も獲得。初夏にはホタルが飛び交います。



**パオロのフレンドリーな人柄が溢れ出た、温かく親しみあるバローロがシンボル。  
バローロの中心セツラルンガ村メリアーメ・クルで二つの家族が結合して生まれた家族経営のワイナリー。**

創業：1999年 畑面積：14ha [www.barolomeriam.com](http://www.barolomeriam.com)

パオロ・マンツォーネの畑は、バローロ生産地の中心の村であるセツラルンガ村の中心、“メリアーメ・クル”を始めとし、すぐ近郊のシーニオとロッディーノの3箇所にあります。アグリトウリズムも構える中心の畑は目の前にカスティリオーネ・ファレット村を見晴らし、円形アーチをした“メリアーメ・クル”の区画のど真ん中。ここは先代までぶどう農家であった妻の家族ルイゼッラが受け継いだ畑です。土壌はセツラルンガならではの石灰岩質と粘土質。力強いハイ・パフォーマンスなワインがここで造られます。畑はすべて有機栽培を行い、自然酵母を使って醸造を行います。伝統的な大樽、トノー樽に加え、一部のバローロにはセラミック樽（写真右）を使用します。





## それぞれ趣向を凝らした 3つの個性的バローロ。

100%セツラルンガ、自社畑のネッピオーロを使用します。樹齢の違いや収穫のタイミング、熟成方法などを変えながら、3種類のバローロを造っています。

### 赤 リゼルヴァ バローロ RISERVA Barolo DOCG



小売価格：10,000円(税別)

品種：ネッピオーロ 100%

醸造：2年寝かせたメリアーメ、セツラルンガバローロから選抜したワインを大樽で更に1年熟成、更に500ℓアンフォラで1年半、更に瓶内熟成12ヶ月。

メリアーメとセツラルンガの選りすぐった樽を更にアンフォラで寝かせて造る本数限定リゼルヴァ。深いオレンジがかった赤色。滑らかでベルベットの様な口当たりで重厚感、長い余韻が続きます。

トレビッキーリ獲得'13'19

### 赤 メリアーメ バローロ MERIAME Barolo DOCG



小売価格：9,500円(税別)  
1500ml 小売価格：13,000円(税別)

品種：ネッピオーロ 100%

醸造：8日ほど遅摘み。28℃でアルコール発酵後フレンチ新樽でマロラクティック。15-18ヶ月350ℓのバリック樽で熟成。

メリアーメ・クルの樹齢70年のネッピオーロで造る力強いバローロ。ブルーベリーやスミレやパラの香り。深いオレンジがかった赤色。滑らかでベルベットのような口当たりで長い余韻が続きます。

トレビッキーリ獲得'16'17'19

### 赤 セツラルンガ ダルバ バローロ 赤 SERRALUNGA D'ALBA Barolo DOCG



小売価格：6,000円(税別)

品種：ネッピオーロ 100%

醸造：樹齢25年。10-12日間ステンレスでの発酵後フレンチオーク大樽24ヶ月、瓶内熟成12ヶ月。

大樽とバリックを併用した、エレガントで親しみやすいバローロ。輝くルビー色。エレガントなタンニンを持ち、熟れた果実のニュアンスとのバランスが絶妙です。

### 赤 バルバレスコ サン・ジュリアーノ BARBARESCO San Giuliano DOCG



小売価格：7,000円(税別)

品種：ネッピオーロ 100%

醸造：22-28℃でアルコール発酵し、質の良いタンニンを抽出。その後スラヴォニア産の1500ℓの大樽で2年熟成。瓶内熟成最低1年。

古くからサン・ジュリアーノと呼ばれるネイヴェ村の畑で造られたバルバレスコ。しっかりとした力強いタンニンと果実の凝縮感があります。

### 赤 ミリネ ネッピオーロ・ダルバ MIRINE Nebbiolo d'Alba DOC



小売価格：3,800円(税別)

品種：ネッピオーロ 100%

シニオとロディーノ村の南・南東向きの畑  
醸造：樹齢25年のブドウを使用。標高400mのシニオの畑のネッピオーロを使用。ステンレスで発酵。350ℓのノー樽で12ヶ月熟成。

はつらつとしたネッピオーロのタンニンと果実味のバランスが取れた一本。しっかりとしたボディと余韻は、まるでプッチ・バローロのよう。

## 赤 毎年変わる絵画ラベル が美しい。パオロのオリジナル・ランゲロツ。

パオロの奥さん、ルイゼッラのニックネームであるルヴィをネーミングにした、限定ワイン。ネッピオーロ、バルベアラ、ドルチェットを毎年変えながらブレンドするのがコンセプト。

### 赤 ルヴィ ランゲ・ロツ LUVI Langhe Rosso DOC



小売価格：2,800円(税別)

品種：ネッピオーロ 60% バルベアラ 30%  
ドルチェット 10%

醸造：ネッピオーロはセツラルンガの畑の樹齢50年のブドウを使用。ステンレスタンクでアルコール発酵後、70%を300ℓのノー樽、残り新トノー樽で熟成。

ピエモンテの土着品種をブレンドし、フレンチ樽で熟成。華やかな森の果実の香りに、柔らかくエレガントな果実味と心地よい余韻。『ルヴィ』はオーナー・パオロ氏の愛妻のニックネーム。毎年ブレンドが変わります。生産量6000本。

## 日常のワイン(ドルチェット)にこそ、こだわりを。

生涯ドルチェットを飲んでいて医者知らずだったパオロの叔父。そのくらいドルチェットは彼らにとって日常的なワイン。ドルチェットの特徴をとらえながら、こだわりぬいて造ったハイクオリティーな日常ワインです。

### 赤 トリ ドルチェット・ダルバ TORI Dolcetto d'Alba DOC



小売価格：2,400円(税別)

品種：ドルチェット 100%

醸造：樹齢25年。収穫後すぐに低温で数日間安定させる。ステンレスタンクでの6日間の発酵後、そのまま3-4ヶ月安定させ瓶詰め。

「鶏肉料理にドルチェット！」をコンセプトに生まれた、仙石と生産者とのコラボレーションワイン。軽やかなドルチェットらしい甘酸っぱさと上品なコクとの良いバランス。若々しくフルーティーなワインです。

赤





# BOVERI GIACOMO

ボヴェリ・ジャコモ

アレッサンドリア県コスタ・ヴェスコヴァート



ボヴェリのブドウ畑のすぐ脇に続くのは、ボスコグロッソ・チェレッタ道と言われる世界遺産に認定される古代の小道。



ピエモンテののどかなトルトーナ農村地帯で近年注目を浴びる白ブドウ、ティモラツソ。  
ボヴェリはそのティモラツソの産地で5代続く、小さな農家の生産者。

創業：2010年 畑面積：9ha [www.vignetiboveri.it](http://www.vignetiboveri.it)

ピエモンテとロンバルディアの境界に広がるこのエリアは、ランゲやクーネオとは空気が変わり、のんびりとしたのどかな山岳地帯です。ボヴェリ家は代々農家としてこの地で生活し、ワイン作りを行う一家。ジャコモを中心に、妻のサラも彼の情熱を支え、二人三脚でワイナリーを率います。ボヴェリ・ジャコモ社では地元の土着品種であるバルベラ、クロアティーナやフレイザの畑を所有し、希少な赤ワインも造っています。

## ピエモンテの ポテンシャル土着品種 ティモラツソとは。

ボヴェリのティモラツソはフランスのシャブリを連想させます。石を噛んだようなミネラル質と旨味が口いっぱいに広がり、余韻が長く、フルボディです。長期熟成にも向く数少ないイタリアの白ブドウとして高い注目と評価を受けています。

デルトーナ・ラクリメデルブリッコ  
コッリ・トルトネージ ティモラツソ  
DERTHONA LACRIME DEL BRICCO  
Timorasso Colli Tortonesi DOC

小売価格：4,200円(税別)



品種：ティモラツソ 100%  
醸造：ステンレス発酵。18℃でアルコール発酵後、澱と一緒に一年寝かせ、瓶詰め。瓶内熟成6ヶ月以上。  
真っ白な石灰質の畑で生まれるミネラルと旨みが凝縮したワイン。フルボディで凝縮した旨みとミネラル感が特徴。繊細なハーブや柑橘の香りに、石を噛むようなミネラル分と塩分を感じます。生牡蠣と相性よし。

トレビッケーリ獲得 '20

ピッコロ・デルトーナ  
PICCOLO DERTHONA

小売価格：2,800円(税別)



品種：ティモラツソ 100%  
醸造：ステンレス発酵。18℃でアルコール発酵後、澱と一緒に5-6ヶ月寝かせ、瓶詰め。  
DOCの規定よりも一年早くリリースする若飲みティモラツソ。輝く緑がかった麦色、レモンやハーブのフレッシュな香りにスッキリとした酸とミネラルを持ち、さっぱりとした口当たりです。

白 ラ・カッペレッタ  
コッリ・トルトネージ フレイザ  
LA CAPPELLETTA  
Colli Tortonesi DOP Freisa

小売価格：2,800円(税別)



品種：フレイザ 100%  
醸造：ステンレス発酵。18℃でアルコール発酵後、澱と一緒に5-6ヶ月寝かせ、瓶詰め。  
木苺やチェリーの赤果実のニュアンスに、高い酸味と凝縮感が特徴的。豊かな酸と控えめなタンニン。ベリーの凝縮感と共に透明感を感じるチャーミングさ。





# FILIPPO GALLINO

フィリッポ・ガリーノ

クーネオ県カナレ

**地元ロエロ人に愛され親しまれる、ほのぼの大家族生産者。**

創業：1900年初頭 畑面積：15ha [www.filippogallino.com](http://www.filippogallino.com)

地元人に愛される家族経営の小規模ワイナリー。ワイナリーの名前にもなっている写真左のフィリッポは近年のロエロのワインの向上に努めてきた中心人物の一人。72年にステンレスタンクを導入し、辛口アルネイスをリリース。そして赤ブドウでは94年、友人であったマッテオ・コレッジャの助言によりエリアで初めて小樽による熟成ワインを造り始めるなど、ワイナリーを大きく飛躍させました。収穫の時期になると、ガリーノ一家3代の家族全員が繰出。そうして出来上がる彼らのワインは、ロエロならではの砂質が生み出す柔らかで香り高くフルーティーな味わい。飾り気がなく土着的で、温かみあふれる味わいです。



ランゲ・ネッピオーロ  
LANGHE DOC NEBBIOLO

小売価格：2,800円(税別)



品種：ネッピオーロ 100%  
醸造：ステンレスで7-10日間マセレーション、発酵。そのまま熟成し瓶詰め。  
優しいタンニンを持ち親しみやすいフルーティーなネッピオーロ。紫がかかったルビーレッド。スミレやラズベリー、スパイスの香り。ジューシーで軽やかに楽しめるネッピオーロです。

赤 レ・ドゥエ・ローゼ  
ロザート  
LE DUE ROSE Rosato

小売価格：2,800円(税別)



品種：ネッピオーロ 100%  
醸造：24時間コールドマセレーション後皮を除去して発酵。澱と共に暫し熟成。  
二本のバラという名前の通り、フローラルな香りと口当たり。赤みがかかったしっかりとした色味。レッドグレープフルーツやバラの香り。骨格とボディが感じられます。5年ほど熟成が可能。

ロゼ ビルベ  
モスト・ディ・ウーヴェ  
BIRBET MOSTO DI UVE

小売価格：2,500円(税別)



品種：ブラケット 100%  
醸造：ステンレス発酵。アルコール度数が5%になった時に温度を下げて発酵を止める。  
アルコール度数5%のブドウの果実を絞ったままのような微発泡ワイン。透明がかかったルビーレッド。バラ、ラズベリーのようなアロマティックな香り。程よい甘みに野生の赤果実の味わい。

70年代アルネイス革命で誕生した元祖辛口アルネイス。

それまでは軽視されていたアルネイスにも初めて脚光が当たります。フィリッポはその立役者の一人、今はアンフォラ樽での熟成をチャレンジしているのだとか。彼の好奇心と挑戦はまだ続きます。



ロエロの代表的な砂地土壌

ロエロ・アルネイス  
ROERO ARNEIS DOCG

小売価格：2,800円(税別)



品種：アルネイス 100%  
醸造：空気圧プレスで破砕し、モストから皮を除去してステンレスで発酵。  
1972年初リリースの果実味豊かでフルーティーなアルネイス。レモン、ハーブ、セージ、蜂蜜。高い酸とミネラル由来の旨み。バランスが取れ、余韻も長く、強い風味を持ちます。

限定生産  
白 モダ・ヴェジャ  
MODA VEJA

小売価格：3,400円(税別)



品種：アルネイス 100%  
醸造：皮と共に24時間マセレーションし、皮とモストを分離。糖分が完全になくなるまで自然発酵。土質な澱の上で6ヶ月間熟成し瓶詰め。  
ブドウを自然発酵させた後しっかりとシュールリーして旨みを引き出しました。家族の年上チームが手がけたワイン。クラシックなエチケット。旨みと複雑な果実感。バランスが取れ、長い余韻も続きます。

限定生産  
白 モダ・ジュヴ  
MODA GIUV

小売価格：4,500円(税別)



品種：アルネイス 100%  
醸造：皮と共に約5日間自然発酵で自然発酵。澱引き後、週1回パトナージュしながら6ヶ月間熟成。ノンフィルター。  
4代目のニコロによる家族の若手チームが発案したオレンジアルネイス。オレンジ、マンゴーなどトロピカルな香り。口当たりは柔らかく旨みと凝縮された果実感。





# CEMBRA

チェンブラ

トレント県チェンブラ

ガルダ湖からの風が吹き抜ける、標高 872m のヴィニャ・デレ・フォルケの畑の景色。対面にはこの村のもう一つの産業、斑岩石を採掘している様子がかかえる。



東アルプス・ドロミテ山脈の麓、トレンティーノ州の最も山奥に位置するチェンブラ渓谷。そこに広がる美しい段々ブドウ畑を受け継ぐ農家 400 世帯が運営する、村の協同組合です。

創業：1952 年 畑面積：300ha [www.cembracantinadimontagna.it](http://www.cembracantinadimontagna.it)

チェンブラの谷 (Val di Cembra) はトレンティーノのワイン産地の中で最も標高が高く山の奥地に広がります。ここはトレント DOC のスプマンテ用のシャルドネの産地、及び世界的にも優良のミュラー・トゥルガウの産地としてよく知られます。イタリアでは早い時代から土壌のゾーニングを行い、細かい土壌やテロワールに沿った品種を植え替えし、素晴らしい組合体制を築き上げたイタリアで最も古い協同組合の一つです。組合には 400 の農家が加盟し、父から子へとブドウ畑と共に歴史と文化がしっかりと継承されています。イタリアらしい温かくユーモア溢れるコミュニケーションで日々見事に情報伝達が行われ、その結果素晴らしいワインが生み出されます。トレンティーノ人の山の生活と歴史を反映する生産者です。

ミュラー・トゥルガウ  
トレンティーノ  
MÜLLER THURGAU Trentino DOC

白

シャルドネ  
トレンティーノ  
CHARDONNAY Trentino DOC

白

スキアーヴァ  
トレンティーノ  
SCHIAVA Trentino DOC

春夏限定入荷

赤

ピノ・ネロ  
トレンティーノ  
PINOT NERO Trentino DOC

赤

小売価格：2,700 円 (税別)

小売価格：2,400 円 (税別)

小売価格：2,600 円 (税別)

小売価格：2,900 円 (税別)



品種：ミュラー・トゥルガウ 100%  
畑：標高 550-700m  
醸造：低圧力で压榨。ステンレスでのアルコール発酵後、4-5ヶ月シュールリーをしながら熟成し、瓶詰め。  
アルプスを背後に広がるチェンブラ谷を代表する白ブドウ、ミュラー・トゥルガウ。フローラルでミネラル、トマトの葉や青リンゴの香り。スッキリした酸を持ち、フレッシュさが魅力の辛口白ワインです。



品種：シャルドネ 100%  
畑：標高 550-700m  
醸造：低圧力で压榨。ステンレスでのアルコール発酵後、4-5ヶ月シュールリーをしながら熟成し、瓶詰め。  
トレンティーノのスプマンテを支える、アロマティックなチェンブラのシャルドネ。白い花や洋ナシ、バナナ、ハーブや青リンゴを思わせるフレッシュでエレガントな香りにバランスがよい酸と果実味の余韻が長く続きます。



品種：スキアーヴァ 100%  
醸造：3-4日マセレーションをした後ステンレスで発酵、4-5ヶ月セメント樽で熟成。アルコール度数 12%  
チェンブラの谷で伝統的に作られる軽やかで素朴な山の赤ワイン。紫がかったチェリー色。クランベリーやチェリーのような甘酸っぱく透明感がある香りと味わい。少し温度を下げてお楽しみください。



品種：ピノ・ネロ 100%  
畑：東・西・南の 500-700m  
醸造：ステンレスタンクでアルコール。発酵後、6-7ヶ月樽で熟成。  
チェンブラの冷涼な環境で造られる透明感ある山のピノ・ネロ。輝くチェリーレッド。リンゴやストロベリーの香りに淡麗な味わい。心地よい酸と果実味を持つライトボディの赤ワイン。





## 標高872mの斑岩畑で生まれる ザ・ミュラー・トゥルガウ。

「ヴィニヤ・デレ・フォルケ」と名付けられた単一畑は、チェンブラの中で最も高い872mにある、僅か約1haの畑です。このワインはイタリアのミュラー・トゥルガウを物語る代表的ワインとして高く評価されています。



ヴィニヤ・デレ・フォルケ 白  
ミュラー・トゥルガウ トレンティーノ  
VIGNA DELLE FORCHE  
MÜLLER THURGAU Trentino DOC

小売価格：3,600円(税別)

品種：ミュラー・トゥルガウ 100%

畑：谷で最も高い標高872m

醸造：ステンレスでアルコール発酵、7-8ヶ月シュールリーをしながら熟成。

チェンブラの谷を見晴らす標高872mの単一畑で作られる、最高級ミュラー・トゥルガウ。グレープフルーツ、フェネル、すだち、リコリスなどの香りとエレガントな風味。シャープさと旨みが凝縮した味わい。



# CESARINI SFORZA

チェザリーニ・スフォルツァ

トレント県ラヴィス

創業：1974年 [www.cesarinisforza.it](http://www.cesarinisforza.it)

トレント州の貴族ランベルト・チェザリーニ・スフォルツァ伯爵がその仲間と共に1974年に設立。1976年にはメトド・クラッシコでシャルドネ種のスパマンテを初リリースした、トレントDOC生産者のパイオニアの一つです。現在はラヴィスグループに所属し、スティールワインは生産せずスパマンテに特化したワイナリーとして、ラヴィス村からチェンブラ村の広範囲に渡るシャルドネとピノ・ネロの畑からワイン毎に適したブドウをセレクト。地質やマイクロクリマが異なる様々なブドウを使用することにより、スパマンテに味わい深さを生み出すことが出来るチェザリーニ・スフォルツァは、トレントDOCの歴史を築く優れたメトド・クラッシコの生産者として知られています。

チェザリーニ・スフォルツァブリュット 泡  
CESARINI SFORZA BRUT Trento DOC

小売価格：4,500円(税別)

品種：シャルドネ 100%

醸造：ステンレスで醸造後、瓶内で歳と共に24ヶ月熟成。

優雅で上質なスパマンテ。

輝く黄金色。透明感とキリッとしたミネラル、綿菓子やプリオッシュのような甘い香りと、柑橘や白い花の香り。爽やかで心地良い酸味があり、クリーミーで繊細な泡が長く続きます。





# LA BELLANOTTE

ラ・ベラノッテ

ゴリツィア県ファッラ・ディソント



嵐の夜に一晩で勝ち取った 300 年前のお屋敷と畑が舞台。  
Non solo vino.. ワインだけじゃない。パオロ・ベナッシの個性が溢れるワイナリー。

創業：1985 年 畑面積：12ha [www.labellanotte.it](http://www.labellanotte.it)

ラ・ベラノッテはスロヴェニアとの国境近く、イソント河とコッリオの谷に挟まれたイソント DOC の中心に畑と醸造所を持ちます。トスカーナ出身の情熱溢れるオーナー、パオロ・ベナッシとフリウリの地元出身のオーナー、クリスティーナ・ヴィンティンの2家族が所有し、敷地の中心には中世ロンギ伯爵のお屋敷がそびえます。イソント DOC とコッリオ DOC の二か所に畑を所有し、ピノ・グリージョを始め数多くの土着品種や国際品種を栽培します。昔河辺であった名残りで、丸い小石で水はけのよいイソントの畑にはアロマティック品種を植え、一方で少し丘の上にある石灰質に砂利が混ざった土壌のコッリオの畑には、熟成タイプのブドウを植えています。ワインは一部、伝統的な醸造方法に則り自然酵母で皮を醸すなど、パオロの発想力と好奇心溢れる挑戦により、個性豊かなワインを造っています。





## 皮を醸し発酵させる、ラマート(琥珀)色のフリウリの伝統ピノ・グリージョ。

ワイナリーの看板ワイン、コンテ・ルーチョはピノ・グリージョの灰色がかった皮を醸し、一部樽で熟成させることで、美しい琥珀色に仕上げます。昔ワイナリーのお屋敷に住んでいたと言われる、ルーチョ伯爵にちなんで命名されたこのワインには、伯爵にまつわる面白い逸話も。



灰色の皮を持つピノ・グリージョ



**コンテ・ルーチョ** ラマート  
ピノ・グリージョ フリウリ  
CONTELUCCIO Pinot Grigio DOC Friuli

小売価格：3,800 円 (税別)  
1500ml 小売価格：6,800 円 (税別)

品種：ピノ・グリージョ 100%

醸造：10-15℃で48時間マセレーションしエキスを抽出。その後ソフトプレス。50%は500ℓのフレンチ樽（新樽と古樽）で発酵、12ヶ月熟成。50%はステンレスでアルコール発酵、12ヶ月熟成。瓶詰め直前にアッサンブラージュし、18ヶ月以上瓶内熟成。

灰色がかったピノ・グリージョの皮ごと醸して造る、琥珀色のワイン。

キャラメルやナッツ、栗、蜂蜜、バタースコッチ、紅茶など複雑で高い香りを持ち、口当たりは柔らか。リッチでしっかりしたボディと風味があります。15℃程を推奨。

## フリウリの画家が描いた美しいブドウ畑の風景が楽しめる絵画シリーズ。

ラ・ベラノッテが造る様々なブドウ品種を別々に醸造したシリーズ。ブドウの個性や特徴を生かし、香り豊かで味わいたっぷりに仕上げています。

**ソーヴィニヨン** 白  
フリウリ・イソツォ  
SAUVIGNON DOC Friuli Isonzo

小売価格：2,800 円 (税別)

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%  
醸造：樹齢30年。収穫後すぐに冷却。15-17℃でアルコール発酵。ステンレスで5ヶ月間熟成させた後、瓶内熟成5ヶ月以上。

ミネラル感たっぷりのアロマティックなワイン。

フレッシュなハーブ、熟れたマンゴーやバナナ、アプリコットの香りなど、高い香りを持つのが特徴的。口当たりは引き締まる酸味と青っぽさがあります。



**リボラ・ジャッラ** 白  
ヴェネツィア・ジュリア  
RIBOLLA GIALLA IGT Venezia Giulia

小売価格：2,800 円 (税別)

品種：リボラ・ジャッラ 100%  
醸造：樹齢60年。収穫後すぐに冷却。15-17℃でアルコール発酵。ステンレスで5ヶ月間熟成させた後、瓶内熟成5ヶ月以上。

黄色い果実やリンゴや洋ナシ、蜂蜜の香りと味わい。

色合いは輝く黄色。華やかな印象で、口当たりはフレッシュ、心地よい酸とジューシーな果実味が心地よいです。



**トラミネール・アロマティコ** 白  
フリウリ・イソツォ  
TRAMINER AROMATICO  
DOC Friuli Isonzo

小売価格：3,000 円 (税別)

品種：トラミネール・アロマティコ 100%  
醸造：樹齢20年。収穫後すぐに冷却。15-17℃でアルコール発酵。ステンレスで5ヶ月間熟成させた後、瓶内熟成2ヶ月以上。

華やかなバラやジャズミン、ハーブを始めとする香り豊かなアロマティックワイン。ラ・ベラノッテの人気ワインです。

口に入れるとミネラルの塩気と酸味があり、スッキリと洗い流してくれると同時に余韻が長く続きます。



## ピコリット種を干して造るフリウリの伝統デザートワイン。

写真のように、実がほとんど成長しないピコリットを収穫後更に丁寧に乾燥させて糖度を上げる為、極少量のみできあがる伝統的なデザートワイン。優れたヴィンテージのみりリリースされ、一本一本に手書きのボトリングナンバーが記載されています。

限定生産

**ヴェント・デル・エスト** デザート酒

Vento dell'Est

小売価格：10,000 円 (税別)

品種：ピコリット 100%

醸造：10月に収穫後、3ヶ月陰干し。その後ソフトプレスし、アルコール発酵させた後120ℓのカラテッロ樽で30日間熟成。

現地でも幻と言われるピコリットのデザートワイン。

ほとんど実を付けずに落ちてしまうピコリット（写真左）で造られる為、非常に希少なワインです。蜂蜜やカリン、マンゴーのような風合い、濃厚で味わい深いデザートワインです。







# LA KIUVA

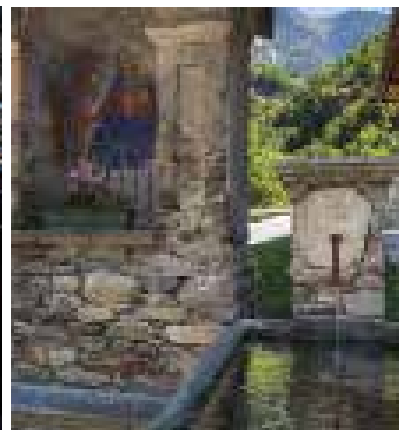
ラ・キウヴァ

ヴァッレ・ダオスタ州アルナ村



## アオスタのネッピオーロ、ピコテンドロについて。

アオスタのネッピオーロは何百年もかけてアルプスの厳しい気候と環境条件に適応し、防御力を蓄えてきました。地元ではピコテンドロと呼ばれ、赤果実のニュアンスが強く、タンニンは穏やか、冷涼気候を感じるエレガントな味わいが特徴です。ラ・キウヴァでは地元の農業研究所の協力を得てアルナ・モンショヴェ地区のブドウ畑にて土着自然酵母の研究を行い、2010年からはこの酵母でワインを醸造することにより、土地の特徴が際立つようになりました。



## アルプスの麓、ヴァッレ・ダオスタのアルナ村。 伝統的な棚田ネッピオーロ栽培でワインを醸造する、村の小さな小さな協同組合。

創業：1975年 畑面積：15ha lakiuva.wordpress.com

ラ・キウヴァはアルプスにあるヴァッレ・ダオスタの小規模協同組合です。ここでは伝統的な農業ルールに基づき、組合のチームワークによる最良のブドウ栽培技術で主にネッピオーロ（現地ではピコテンドロと呼ばれる）が栽培されています。石垣造りの段々畑は標高380～500mに位置し、一時期は半分放置されていたと言われる垣根仕立ても含め、合計でもわずか15haの畑です。土壌は氷河時代に形成されました。ワインは長期熟成させるため、非常に大きな収納スペースが必要となりますが、新しいセラーを建てるのではなく、アルナ村にある多くの歴史的建造物が選ばれ、新しい命を吹き込まれました。そこにはワイン醸造所だけでなく、年間を通し一定の温度を保った最適な環境で保管できる古いワインセラーもあります。地元を訪れる観光客で賑わうレストランも内设され、山の伝統料理と共にキウヴァのワインが楽しめます。

アルナ・モンショヴェ  
スペリオール・ヴァッレ・ダオスタ  
Arnad-Montjovet Supérieur Vallée d'Aosta DOC

赤 ルージュ・ド・ヴァレー  
Rouge de Vallée

赤 ロゼ・ド・ヴァレー  
Rosé de Vallée

限定生産  
ロゼ キウミエル  
リクオーレ・アル・ミエーレ  
KIU MIEL Liquore al Miele



小売価格：4,800円(税別)

品種：ピコテンドロ（ネッピオーロ）70%  
クロス・ヴィエン、ネレツト、コルナリン、  
フシ  
醸造：28～30℃で15～20日間醸し発酵。  
約12ヶ月熟成。

絶妙なバランスとコクと旨みを持つ赤果実系の樽熟成ワイン。赤果実、バルサミコ、ハーブなど複雑な香り。透明感があり、程よい果実味も。和食を含む幅広いお料理と合わせられます。



小売価格：2,800円(税別)

品種：ピコテンドロ（ネッピオーロ）70%  
クロス・ヴィエン、ネレツト、コルナリン、  
フシ

醸造：34日コールド・マセレーションをした後30-32℃で5-7日間マセレーション。1/3は木樽、2/3はステンレスで8ヶ月熟成。

透明感のある軽やかで親しみやすいアルプスのネッピオーロ。透明感のあるルビーレッド。木苺、ストロベリー、ザクロ、白胡椒。程よい果実感、タンニンが少なく、後味に軽い苦み。バランスよく軽やかに楽しめます。マッシュルームスープ・ラドなど。



小売価格：2,800円(税別)

品種：ピコテンドロ（ネッピオーロ）70%  
クロス・ヴィエン、ネレツト

醸造：セニエ法。発酵が始まっすぐにモストを別のステンレスタンクへ移す。12時間コールドマセレーションと発酵。6ヶ月熟成後、2ヶ月瓶内熟成。

チェリーやイチゴ、ハーブのチャーミングな香りと味わい。透明感のあるサーモンピンク。木苺、ストロベリー、ミネラル感。赤い果実の味わいに程よい旨みが心地よい。後味に軽い苦み。生野菜、サーモン、カルパッチョなど。



(500ml) 小売価格：6,000円(税別)

成分：グラッパ、はちみつ

グラッパとヴァッレ・ダオスタの天然はちみつをアッセンブラージュしたはちみつリキュール。輝く黄金色、ハチミツ、白い花、金柑の香り。甘く少しとろみがあります。チーズと共に、デザートに添えて。





# BERSISERLINI

ベルシセルリーニ

ブレージャ県プロヴァリオ・ディセオ



**女性オーナーが生み出すフランチャコルタは、イセオ湖からの恩恵を受け優雅でエレガント。**

創業：1886年 畑面積：35ha [www.bersiserlini.it](http://www.bersiserlini.it)

ベルシセルリーニはフランチャコルタエリアの北中央、イセオ湖近郊の自然保護地域トルビエレからのリッチな水と山の風を受ける好立地に位置します。石灰質に粘土が一部混ざった土壌により、ベルシセルリーニの特徴とも言える、高いアロマと旨みが生み出されます。ブリュットの初リリースは1970年。

エリアの中でもフランチャコルタの製造を一早くスタートさせたワイナリーの一つです。築100年の修道院跡に醸造所を設け、3代目の醸造責任者マッダレーナと妹のキアラのクリエイティブ・ディレクションの元、現在の女性らしいモダンで華やかなブランドに生まれ変わりました。

地下5mのセラーでは、18ヶ月から10年以上も熟成されたワインが眠っています。

**エクストラ・ブリュット・ミジマート 泡**  
フランチャコルタ  
EXTRA BRUT MILLESIMATO  
Franciacorta DOCG

小売価格：9,500円(税別)



品種：シャルドネ70% ピノ・ビアンコ 30%  
醸造：4500本/ha。ワイナリー内の最良の古い畑を使用。歳と共に瓶内熟成4年、ノン・ドサージュ。

1971年から生産するベルシセルリーニの代表ワイン。ノン・ドサージュ。ミモザや果物の香り。味わいはエレガントで厳格な酸とキレがあり、辛口でありながらも心地よい果実味があります。

**アニヴェルサリオ 泡**  
フラン・ド・フラン フランチャコルタ・ブリュット  
ANNIVERSARIO Blanc de Blancs  
Franciacorta Brut DOCG

小売価格：8,000円(税別)



品種：シャルドネ 100%  
醸造：収穫後すぐにステンレスでのアルコール発酵後、瓶内熟成4年。

エレガントで華やかな味わいのフランチャコルタ。輝かしい黄金色、花や熟成した果実の香り。口の中では香ばしいクミンやバターのような印象。柔らかく熟成感ある一本です。

**ロゼ・ロザ・ロザエ ロゼ泡**  
フランチャコルタ・ブリュット  
ROSE ROSA ROSAE Franciacorta  
Brut DOCG

小売価格：6,800円(税別)



品種：シャルドネ70% ピノ・ネロ30%  
醸造：ステンレスタンクによる醸造。熟成後、24ヶ月瓶内熟成。

美しいサーモンピンク、熟成した果実の味わいが楽しめます。明るく優しいピンク色。持続性のあるきめ細かな泡。香りは柔らかく、上品で洗練されたブーケにまろやかな果実味があります。



**グラッパ・リゼルヴァ 蒸留酒**  
3年熟成  
GRAPPA RISERVA 3 anni

(500ml) 小売価格：8,900円(税別)

シャルドネフランチャコルタの搾りかす。3年バリック樽熟成。アルコール度数：45%



甘いタバコの香り、果物やプラムのコンポートやジャムの香りが感じられ、ピロードのような優れた骨格を持ちます。上品な味は樹木を思わせるような香りで締めくくられます。



# TENUTA MAZZOLINO

テヌータ・マッツォリーノ  
パヴィア県コルヴィーノ・サン・キリコ



## フランスと所縁ある誇り高き大家族の3代目、若き女性当主がリードするオルトレポーの代表的ワイナリー。

創業：1980年 畑面積：18ha [www.tenuta-mazzolino.com](http://www.tenuta-mazzolino.com)

美しいパヴィアの街とブドウ畑を見晴らすコルヴィーノの丘、そこに19世紀に建てられたお屋敷を構えるテヌータ・マッツォリーノ。ブラジョッティ家は祖父の代より、このお屋敷を大家族が集まる場所として所有しており、現在は3代目当主フランチェスカがパトンを引き継いでいます。何度もトレ・ビッケーリを受賞するピノ・ネロ「NOIR」を代表とし、マッツォリーノはオルトレポーにおける偉大なピノ・ネロの立役者としてその名が知られています。醸造責任者は創業当初から今も変わらず、ブルゴーニュで活躍する醸造家、キリヤコス・キニゴプロス氏。ワインの質は年々向上し、イタリアらしいエネルギーに満ちたピノ・ネロとシャルドネの可能性を感じさせてくれます。

**ノワール ピノ・ネロ** 赤  
オルトレポー・パヴェーゼ  
NOIR Pinot Nero Oltrepò Pavese DOP

小売価格：5,500円(税別)



品種：ピノ・ネロ 100%  
\*マグナム・バックヴァンテージ有り  
醸造：1年間フレンチオークでバリック熟成。12ヶ月以上の瓶内熟成。  
イタリアのピノ・ネロを代表する、アイコン的ワイン。あらゆる赤果実、すみれ、白コショウ、クローブ。風味が強く、しっかりとしたタンニンも。酸とのバランス良好。長期熟成可能な偉大なピノ・ネロです。

**テラッツェ アルテ** 赤  
プロヴィンチャ・ディ・パヴィア  
TERRAZZE Alte Provincia di Pavia IGP

小売価格：3,800円(税別)



品種：ピノ・ネロ 100%  
醸造：発酵後、ステンレスで12ヶ月熟成。  
上質な果実の凝縮感を堪能できるピノ・ネロ。畑の中でも特に水はけが良い、傾斜が高い部分で育つピノ・ネロのみを使用。ラズベリー、ザクロ、ブラッドオレンジピールの香りや、バルサミコ、コショウなども。自身肉、中熟成のチーズと相性抜群です。

トレビッケーリ獲得 '21

**テラッツェ ピノ・ネロ** 赤  
プロヴィンチャ・ディ・パヴィア  
TERRAZZE Pinot Nero Provincia di Pavia IGP

小売価格：3,000円(税別)



品種：ピノ・ネロ 100%  
醸造：5ヶ月ステンレスで熟成。最低4ヶ月の瓶内熟成。  
イタリアの若々しいピノ・ネロがそのまま楽しめる、ステンレス醸造ワイン。赤果実やスミレの香り。ストロベリーやグレープフルーツ、白胡椒のニュアンスも。フレッシュでチャーミングなピノ・ネロです。



**ブラン シャルドネ** 白  
プロヴィンチャ・ディ・パヴィア  
BLANC Chardonnay Provincia di Pavia IGP

小売価格：4,500円(税別)



品種：シャルドネ 100%  
醸造：バリックにてアルコール発酵、マロラクティック発酵。その後ステンレスタンクでアッサンブラージュ。  
ブルゴーニュスタイルの、エレガントな樽熟成シャルドネ。ヘーゼルナッツ、パイナップル、ミントに香ばしい熟成香。高い風味とミネラル感たっぷりの酸とのよいバランス。余韻が長く、口当たりはふくやかです。

**カマラ シャルドネ** 白  
プロヴィンチャ・ディ・パヴィア  
CAMARA Chardonnay Provincia di Pavia IGP

小売価格：2,800円(税別)



品種：シャルドネ 100%  
醸造：5ヶ月ステンレスで熟成。最低4ヶ月の瓶内熟成。  
香り高さとすっきりエレガントな味わいが特徴的なシャルドネ。香り高いシャルドネのクローンを使用。洋ナシやハーブ、リンゴのフレッシュな香り。すっきりとした高めの酸と石灰質土壌による高いミネラル感が特徴。

**クアゼはクルとロゼの掛け合わせで生まれた名称でオルトレポー唯一のDOCG。**

オルトレポーのワイナリーがその向上に最も力を注ぐ、ピノ・ネロを主体とした長期熟成ロゼ・スパークリングです。

**クアゼ** オルトレポー・パヴェーゼ ロゼ泡  
外ド・クラッシコ・ピノ・ネロ・ロゼ  
CRUASÉ  
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero rosé DOCG  
小売価格：5,000円(税別)



品種：ピノ・ネロ 100%  
醸造：4-8時間マセレーションシフ卜プレス。アルコール発酵後36ヶ月間歳と瓶内熟成。  
マッツォリーノのクアゼは36ヶ月瓶内熟成！パンヤナッツなどの熟成由来の芳ばしいアロマが楽しめ、果実と旨みたっぷり。余韻も長く続く、上質なロゼ・スパークリングです。





# TENUTA ROVEGLIA

テヌータ・ロヴェーリア

ブレージャ県ボツツォレンゴ



## ガルダ湖の白ワインが大注目、ルガーナ DOC の代表的ワイナリー。

創業：1800年代末 畑面積：90ha www.tenutaroveglia.it

北ヨーロッパの人気避暑地、ガルダ湖。このエリアは氷河期に形成された humus(腐植土)を多く含むミネラルたっぷりの粘土質土壌であり、ワインの産地では珍しく、湖の前の平地に伝統的で高品質なブドウ畑が広がります。粘土質のおかげで土の中に水分が多く保有され、元々高い酸を持つトゥルピアーナに高い香りを生み出します。ロヴェーリアの歴史は19世紀末、スイス人のフェデリコ・ツヴァイフェルの息子まで遡り、古くからルガーナを造り続けるワイナリーの一つです。醸造長パオロ・ファビアーニが長年に渡り従事し、ルガーナエリアのリーダーとして産地を引っ張っています。最良のルガーナワインを造るには、最低でも樹齢が30年を超える必要がある、という醸造長パオロのこだわりにより、エリアの中でも最も樹齢が古い畑を所有し、DOCルガーナが付く自社ワインには30年以上のものだけを使用することを徹底しています。

### 氷河時代に形成された粘土質の humus と呼ばれる土壌でのみ開花するトゥルピアーナ種。うまみと酸味、塩味のバランスが素晴らしい白。

酸と塩味に甘さも持ち合わせるルガーナは、ジャンルを問わず幅広いお料理と合わせられる万能白ワインです。

**フィロ・ディ・アリアーナ** 白  
ルガーナ・ヴェンデミア・タルディーヴァ  
FILO DI ARIANNA  
Lugana DOC Vendemmia Tardiva  
小売価格：4,800円(税別)



**カトゥッロ** 白  
ルガーナ・リゼルヴァ  
VIGNE DI CATULLO Lugana DOC Riserva  
小売価格：4,500円(税別)



**リムネ** 白  
ルガーナ  
LIMNE Lugana DOC  
小売価格：2,800円(税別)  
※VT 3,000円(税別)



**オクロス ヴィノ・ビアンコ** 白  
OCROS Vino Bianco IGT  
小売価格：2,300円(税別)



**ヴィティス・アルバ** 白  
サン・マルティーノ・デッラ・バッターリア  
VITIS ALBA SanMartino della Battaglia DOC  
小売価格：3,600円(税別)



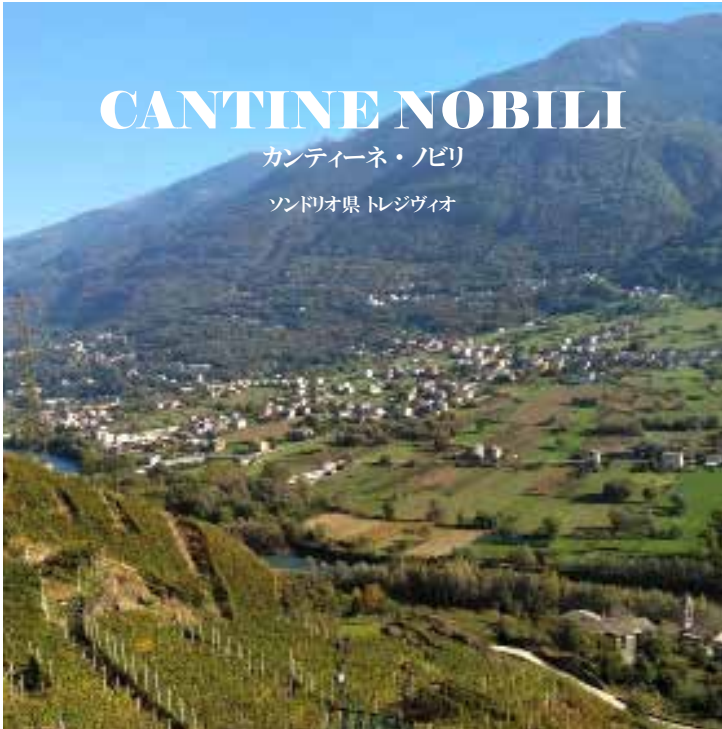
**カ・ドーロ** 赤  
ガルダ・カベルネソーヴィニオン  
CA'D'ORO Garda DOC Cabernet Sauvignon  
小売価格：6,800円(税別)



**ミティ** 白  
リヴィエラ・デル・ガルダ・クラッシコ キアラット  
MITI Riviera del Garda Classico DOC Chiaretto  
小売価格：2,800円(税別)



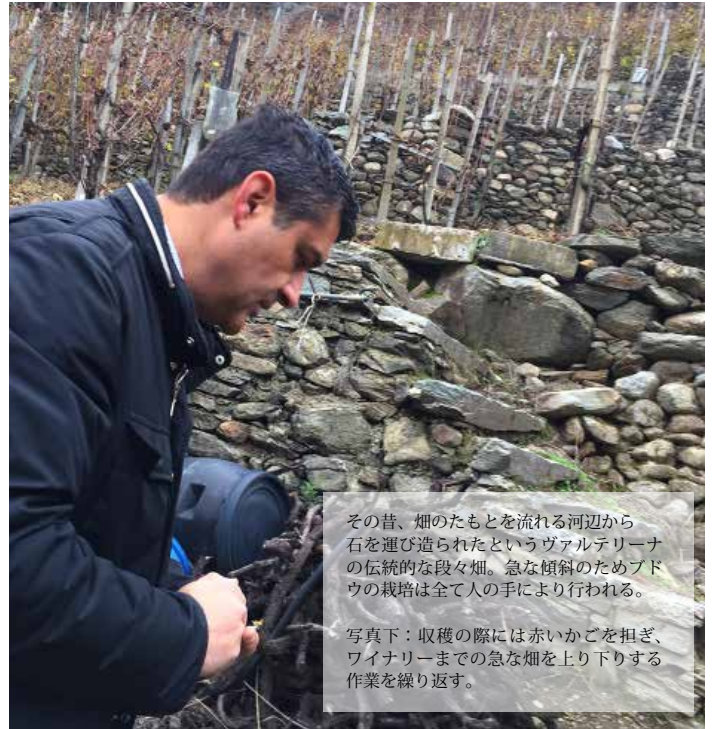




# CANTINE NOBILI

カンティーネ・ノビリ

ソンドリオ県トレジヴィオ



その昔、畑のたもとを流れる河辺から石を運び造られたというヴァルテリーナの伝統的な段々畑。急な傾斜のためブドウの栽培は全て人の手により行われる。

写真下：収穫の際には赤いかごを担ぎ、ワイナリーまでの急な畑を上り下りする作業を繰り返す。



## アルプスのネッビオーロの産地、ヴァルテリーナ溪谷。 ノビリは、インフェルノ区画の代表的な造り手として地元で知られる家族経営ワイナリーです。

創業：1985年 畑面積：6ha [www.vininobili.it](http://www.vininobili.it)

スイスとの国境近くのネッビオーロの故郷、ヴァルテリーナ溪谷。冬には厳しい寒さが訪れ、夏には40℃を超えサボテンが息息するほどの暑さという珍しい気候で、ここもまた古くから人々が農業と共に生活を営んできた北イタリアの山岳地帯です。ニコラは父親と若くからワイン造りに励み、山の暮らしの中で伝統と歴史を継承しながら伝統的な手法でワイン造りを行っています。樹齢70～75年を平均とするブドウ畑をサッセッラとインフェルノとグルメッコに構え、ヴァルテリーナの2か所のテロワールを表現した2種類のワインと陰干しで造るスフォルツァートの、ヴァルテリーナの代表的な3種類のDOC Gワインを造ります。セラー内では自然酵母を使用し、発酵樽には一部、伝統的に使われる栗の樽を使っています。



ヴァルテリーナ溪谷の代表的な4つのサブゾーン。サッセッラは女性的なキャラクターを持つ。

**イル・モンテスカーレ 赤**  
スフォルツァート・ディ・ヴァルテリーナ  
IL MONTESCALE  
Sforzato di Valtellina DOCG

小売価格：7,000円(税別)  
品種：キアヴェンナスカ(ネッビオーロ)100%  
醸造：収穫後、屋根裏部屋で陰干し4ヶ月。トノー樽で熟成36ヶ月、瓶内熟成12ヶ月。



ヴァルテリーナの過酷な環境の中農民の知恵によって生まれた陰干し手法スフォルツァート。プルーンやバルサミコのような香り、凝縮された果実味の中に、きめ細かなタンニンと旨みがあります。

生産約2000本

**サッセッラ 赤**  
ヴァルテリーナ・スベリオレ  
SASSELLA Valtellina Superiore DOCG

小売価格：4,500円(税別)  
品種：キアヴェンナスカ(ネッビオーロ)100%  
醸造：11月上旬に収穫。15日かけてアルコール発酵後、伝統的な大樽で3年間熟成。瓶内熟成4ヶ月。



コモ湖からの影響を受け、女性らしいシックでエレガントなキアヴェンナスカ。乾燥させた森の果実やアーモンドの香り、極め細かいタンニンを持ち、ベルベットのような舌触りです。

生産6000本





# BIAVA

ビアーヴァ

ベルガモ県



14世紀からの伝統を持つ聖なる高級デザートワイン、モスカート・ディ・スカンツォの代表生産者。

畑面積：3ha [www.aziendabiava.it](http://www.aziendabiava.it)

モスカート・ディ・スカンツォは18世紀末から19世紀に掛けてロシア皇族の公式飲料であった歴史を持ち、またパチカン法王も愛飲されるなど、イタリアのカトリック教会との所縁が深い、歴史と由緒あるデザートワインです。またイタリアで最も小さな原産地呼称産地でもあります。ビアーヴァはバステリア山の最も高い所に教会が所有する畑で、代々教会お抱えの唯一の造り手としてワインを造り続けてきました。現在は3代目のマヌエル・ビアーヴァが引き継ぎ、ワイン醸造においては教会から伝わる昔ながらの方法を一切変えることなく継承しています。ビアーヴァのワインの味わいにはその歴史と文化が流れ、人々を魅了しています。

畑、造り方を一度も  
変えず継承されてきた、  
飲める伝統文化です。

陽当たりに恵まれた山の傾斜の畑  
と、月の石と呼ばれる土壌が最良の  
アロマを生み出します。

限定生産

赤デザート

モスカート・ディ・スカンツォ  
MOSCATO DI SCANZO DOCG

小売価格：13,000円(税別)

品種：モスカート・ディ・スカンツォ100%  
醸造方法：収穫後、3ヶ月間露とネットの上で自然乾燥し、自然酵母により人工的な温度コントロール無しで発酵。1000ℓのセメント樽で3年。その後、瓶内熟成1年。

黒いモスカートを干して造る、  
イタリアを代表する希少な高級  
デザートワイン。  
複雑な果実とスパイスに加え  
お香の香り。口当たりは凝縮  
された甘みと旨みが口の中で  
広がり、余韻が永遠に続きます。



モスカート・セッコ

赤

MOSCATO SECCO

小売価格：3,500円(税別)

品種：モスカート・ディ・スカンツォ100%  
醸造方法：ステンレスタンクで自然酵母により人工的な温度コントロール無しで発酵。澱と2週間マセレーション。1000ℓのセメント樽で2年熟成。その後1年瓶内熟成。

この産地特有の黒いモスカート  
で造るエレガントな赤ワイン。  
華やかでアロマティック、ボ  
ディは軽やか。クランベリー  
やストロベリーの赤果実の  
ニュアンスが。女性的でエレ  
ガントな味わいです。



モスカート・ディ・スカンツォ  
だけに生息する  
黒いモスカートの辛口赤ワイン。



月の石と呼ばれる土壌





# COLSALIZ

コルサリス

トヴァーン県レフロントロ



**これがプロセッコ?! 飲んだ人を唸らせる実力派プロセッコ生産者。**

創業：1889年 畑面積：15ha [www.colsaliz.it](http://www.colsaliz.it)

伝統あるプロセッコの家系で育ったオーナー アントニオ・ファガネッロが伝統的に伝わるワイン造りからアイデアを得て、最新醸造設備を整備し上質プロセッコ造りを目指し立ち上がった新生ワイナリーです。プロセッコ DOCG の産地のまさに中心部、レフロントロに位置し、第三紀時代からの何千年もの時間を経て形成された、白雲石を多く含む土壌を持つことから会社名にもサリス = 砂地が使われています。それぞれのワインは、伝統に基づいたユニークな発想で考えられたコンセプトを持ちます。共通の醸造方法である、低圧で通常より長い熟成期間により生み出される、クリーミーな泡とフルーティーな香りが特徴の人気プロセッコ生産者です。

## セルヴォスオ

ブドウ収穫のタイミング (早摘み、遅摘み) の違いだけでワインの味わいを表現したスプマンテシリーズ。

**セルヴォスオ・エクストラ・ドライ 泡**  
エディツィオーネ・プロセッコ  
SERVO SUO EXTRA DRY EDIZIONE  
PROSECCO DOCG

小売価格：3,800円(税別)

1500ml 小売価格：5,800円(税別)

品種：クレラ 100%

醸造：収穫遅摘みタイプ。長期シャルマー2次発酵60日間。2ヶ月間熟成。

**遅摘み収穫のプロセッコ。**  
きめ細かくとろけるようなクリーミーな泡を持ち、リンゴ、洋ナシのコンポートや花の香り。口の中で心地よいほんのりとした甘さを感じられます。



**セルヴォスオ・プリュット 泡**  
エディツィオーネ・プロセッコ  
SERVO SUO BRUT EDIZIONE  
PROSECCO DOCG

小売価格：3,800円(税別)

品種：クレラ 100%

醸造：収穫早摘みタイプ。長期シャルマー2次発酵60日間。2ヶ月間熟成。

**早摘み収穫のプロセッコ。**  
きめ細かくとろけるようなクリーミーな泡を持ち、青リンゴや柑橘のフレッシュな香り。心地よい酸味を持ちスッキリとした印象です。



**セルヴォスオ・ロゼ ロゼ泡**  
SERVO SUO ROSE

小売価格：3,800円(税別)

品種：マルツェミーノ85% コルヴァーナ5%  
モリナーラ5% ロンディネッラ5%

醸造：ブドウは品種ごとにアルコール発酵。アッサンブラージュをして長期シャルマー2次発酵40日間。2ヶ月間熟成。

**モーツァルトが愛したマルツェミーノ種を主体にしたチャーミングなロゼスパークリング。**  
ストロベリーやアセロラ、木苺の甘い香り。口に入れると心地よい酸味と果実味がバランスよく感じられる親しみやすくドライなロゼスパークリングです。



## バルバメト

古くは畑に数種のブドウを混ぜて栽培し、混ざった状態で収穫をした後に醸造していました。その伝統を復刻させたのがバルバメト。昔、このワインを造っていた叔父さんのニックネームに由来します。仙石の人気スプマンテシリーズです。

**バルバメト エクストラ・ドライ 泡**  
キュヴェ ディファミリア  
BARBAMETO EXTRA DRY  
Cuvée di Famiglia

小売価格：2,000円(税別)

品種：クレラ50% ピアンケッタ20%  
ヴェルディーゾ20% ペレラ10%

醸造：シャルマー2次発酵40日間。2ヶ月間熟成。

**家族に代々伝わる4品種が混裁された畑のブドウで造るブレンドスプマンテ。**  
遅摘み収穫。優しい泡を持ち、リンゴやナシの香り、ほのかな甘みの中に柑橘のほろ苦さを感じられます。



**バルバメト プリュット 泡**  
キュヴェ ディファミリア  
BARBAMETO BRUT  
Cuvée di Famiglia

小売価格：2,600円(税別)

品種：クレラ50% ピアンケッタ20%  
ヴェルディーゾ20% ペレラ10%

醸造：シャルマー2次発酵40日間。2ヶ月間熟成。

**家族に代々伝わる4品種が混裁された畑のブドウで造るブレンドスプマンテ。辛口タイプ。**  
早摘み収穫。優しい泡を持ち、レモンやリンゴの香り、すっきりとした味わいです。



コルサリスの名前は砂地の土壌から由来。





# BERNARDI

ベルナルディ  
トレヴィーゾ県レフロントロ村



コーネリアーノとヴァルドッピアデネをまたぐレフロントロ村で1960年代から代々家族でプロセッコを造り続けるベルナルディー家です。



**ジャクール** 泡  
スパマンテ・フリユート  
Jacur Spumante Brut

小売価格：2,000円(税別)

品種：クレラ 100%

醸造：シャルマー法。3ヶ月間低温で二次発酵させ、最低3ヶ月瓶内熟成。

ジャクールはブドウ畑の中心にある展望台の名前から名付けられました。ベルナルディ家によるプロセッコ造りの伝統と自社畑への探究により生まれた一本です。

レモンやグレープフルーツ、リンゴの香り。きめ細かな口当りに優しい上質の泡を持ち、味わいは優しくフルーティー。酸が高くスッキリと辛口。



# GILDA

ジルダ

生産者：ブイアネッロ



創業 1938年 畑面積：220ha [www.cantinapiuianello.it](http://www.cantinapiuianello.it)  
ランブルスコの中心エリアに位置する  
創業 1938年の5つの農家による小さな共同組合。

創業：1938年 畑面積：220ha [www.cantinapiuianello.it](http://www.cantinapiuianello.it)

テロワールと伝統を一番に、ランブルスコの奥深さを追及しています。

2012年に改めて設備を整え再スタートを切りました。

エミリア・ロマーニャ特有の、湿度が高く霧がかかる小高い丘でワイナリーではランブルスコの各品種、マルヴァジア、スペルゴラを始めとする土着品種のみを使ったランブルスコ造りが行われています。



**ジルダ** 微発泡赤辛口

ランブルスコ・レッジャーノ・ロッツ・セミセッコ  
GILDA Lambrusco Reggiano DOC  
Semi Secco

小売価格：2,200円(税別)

品種：ランブルスコサラミノ30% ランブルスコマラーニ 30%  
ランブルスコ・マエストリ30% アンチエロッタ10%

醸造：モストを72時間マセレーション。糖分とアルコールをコントロールしながらアルコール発酵を途中で停止。

チャーミングな香りと飲み口の辛口ランブルスコ。輝くルビーレッド。スッキリとした飲み口に、心地よい酸と塩気のバランスが良い一本です。





# PIOVENE

ピオヴェーネ

ヴィチエンツァ県トアラ村



## 1584年から続くピオヴェーネ・ポルト・ゴードー一族の品格が表れたオーセンティックワイン。

畑面積：28ha [www.piovene.com](http://www.piovene.com)

ピオヴェーネ・ポルト・ゴードー家による家族経営ワイナリーです。大地のリズム、ブドウの樹の力強さや太陽の声と共に、この地に住み続ける一族の品格、そして文化的な味わいが見事にワイン造りにも反映されています。トアラ村の人達が空瓶を持ってバルクから直接ワインを買い求める風習が続くピオヴェーネのワインは、トアラ村のワインとも言えます。サイクリングやウォーキングコースとしても有名なコッリ・ベリチ DOC は、カルスト石灰岩で水はけが良いゆるやかな丘陵地帯にあり、ブドウ畑の栽培に適したマイクロクリマが存在します。その中で最もブドウ造りが盛んな地域として知られるのがトアラ村であり、ピオヴェーネは丘陵斜面の好立地に畑を所有しています。90年代にトンマーゾがワイナリー設備を一新し、その後5人の子ども達がブドウ畑の手入れやワイン造りを受け継いでいます。

**カンピジェ**  
ソーヴィニオン・ヴェネト  
CAMPIGIE Sauvignon IGT Veneto

小売価格：5,600円(税別)

品種：ソーヴィニオン・フラン 100%  
(R3をはじめとする数種のクローン)  
醸造：完全熟してから収穫。ステンレス醸造。アカシアとオークの樽で熟成。

単一畑カンピジェの完全ブドウで造る樽熟成ソーヴィニオン。白胡椒、ハーブ、レモンジャムや蜜のニュアンス。樽熟成によるまろやかな口当たりと芳醇なボディ、長い余韻が続きます。



**白 フォステイーネ**  
ソーヴィニオン・コッリ・ベリチ  
FOSTINE Sauvignon Colli Berici DOC

小売価格：3,800円(税別)

品種：ソーヴィニオン・フラン 100%  
(R3をはじめとする数種のクローン)  
醸造：ステンレス発酵、熟成

フレッシュハーブの香りと熟れた果実の香りと味わい。ふくよかボディのソーヴィニオン。R3は高い香りを持つフリウリで植えられるクローンです。輝く若々しい黄緑。ハーブや桃の香り。熟れたブドウならではのしっかりとした香りと味わいを持ちます。



**白 リヴェッセル**  
タイ・ロツツ コッリ・ベリチ  
RIVESELLE Tai Rosso Colli Berici DOC

小売価格：3,800円(税別)

品種：タイ・ロツツ 100%  
醸造：ステンレス発酵、熟成

高貴かつ素朴な味わい深さ。南フランスのゲルナッシュが原種といわれるタイ・ロツツ。クランベリーなどの赤果実の香り、タンニンが柔らかく旨みたっぷりです。







# LA FIORITA

ラ・フィオーリータ

シエナ県モンタルチーノ / カステルヌオヴォ・デル・アバテ

ポッジョ・アル・ソーレの畑



## 華のブルネッコ、ラ・フィオーリータ。トスカーナの太陽と大地が生み出す旨みの結晶。

創業：1992年 畑面積：7ha www.lafiorita.com

87年にチャッチ・ピッコロミニのブルネッコの醸造長として華々しい成功を遂げたロベルト・チプレツが1992年に仲間と立ち上げたことで知られるワイナリー。設立当初わずか0.5haの畑で生み出された1993年のファースト・ヴィンテージはエノテカ・ピンクオーリがアンテプリマで独占購入し、大きな話題を生みました。現在は女性オーナーへ変わり、ワインはよりエレガントなスタイルへと生まれ変わっています。畑は標高150m、南向きの粘土質の土壌の硬い Poggio al Sole と呼ばれる畑と、標高約350m、南東-南西向きの Pian Bossolino と呼ばれる小石の多いミネラル質のガレストロ土壌の丘の2つの畑に近年新しいブドウ畑が増え、偉大なブルネッコが生み出されます。

**限定生産**

**フィオレ・ディ・ノ**

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ  
FIORE DI NO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

小売価格：18,000円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%  
畑：ポッジョ・アル・ソーレ、ピアン・ボッソリーノ  
醸造：260ℓのフレンチオーク樽で樽熟成24ヶ月熟成。  
二つの畑の厳選ブドウをブレンドして造る、フィオーリータの限定生産ワイン。優良のヴィンテージにのみ生産。  
カシス、ラズベリー、スパイスや唐辛子の香りと味わい。フィネスとボディのバランス具合が絶妙。風味が凝縮したフルボディ。長い余韻が続きます。



**赤 ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ**

リゼルヴァ  
BRUNELLO DI MONTALCINO Riserva DOCG

小売価格：12,000円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%  
\*バックヴィンテージ・マグナム有り  
畑：ピアン・ボッソリーノ  
醸造：樽熟成24ヶ月後8ヶ月間セメント樽で熟成。瓶内熟成30ヶ月以上。  
エレガントさと風味の強さを持つ、出来が良い年にもみりえされるリゼルヴァ。  
ラベンダー、ジャスミン、スミレ、白い花など様々な花の香りに赤果実、キルシュ、干しイチジク。風味が凝縮したフルボディ。長い余韻。



**赤 ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

小売価格：17,950円(税別)  
15,000円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%  
\*バックヴィンテージ・マグナム有り  
畑：ポッジョ・アル・ソーレ、ピアン・ボッソリーノ  
醸造：スラヴォニア大樽で発酵後、260ℓバリック樽熟成24ヶ月。  
エレガントさと風味の強さを持つ、バランスよく華やかなブルネッコ。  
果実味を多く残しながらも旨みと骨格を兼ね備えたバランスの良いワイン。口当たりが非常にマイルドで、柔らかく熟成したワインの甘みを感じられます。



**赤 ロッソ・ディ・モンタルチーノ**

ROSSO DI MONTALCINO DOC

小売価格：5,000円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%  
畑：ポッジョ・アル・ソーレ、ジャルディネッロ、ポッジョ・デルサ  
醸造：スラヴォニア大樽でアルコール発酵、370ℓのフレンチオーク樽熟成。  
ブルネッコの畑のセカンドセレクションのブドウで造ったワイン。若々しいタンニンと風味の強さがあり、スミレや熟れたブラックベリー、ナツメグの香り。余韻も長く、しっとりめのミディアムボディです。







トスカーナ TOSCANA / ラ・ラーマ LA LAMA

# LA LAMA

ラ・ラーマ

シエナ県 カステルヌオヴォ・ペラルデンガ



異例の長期熟成キャンティ・クラッシコは、家族の食卓を何より大切にする彼らが辿り着いたブドウの結晶。

創業：1969年 畑面積：8ha [www.aziendaagricolalalama.it](http://www.aziendaagricolalalama.it)

キャンティ・クラッシコの丘陵地帯、最南端、カステルヌオヴォ・ペラルデンガの標高350mにある小さな家族経営ワイナリー。

動物たちと一緒に生活をするカンパニー一家が、ブドウ栽培から醸造まで手作業で丁寧にワイン造りを行っています。

この土地らしいサンジョヴェーゼの味わいを追及する彼らが行きついたワインは、キャンティ・クラッシコの規定を超える5年熟成を経てはじめてリリースするスタイル。テイスティングを兼ねたワイナリーツアーでは家族が温かく歓迎してくれます。

また、定期的にお料理とワインの小さなイベントも開催されています。

限定生産

テルツォ・モヴィメント  
キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ  
TERZO MOVIMENTO  
Chianti Classico DOCG Riserva

赤



小売価格：5,800円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ 100%

醸造：1000ℓの本樽で3年熟成。瓶内熟成3年の合計6年熟成。

6年の熟成を経た後にリリース。シックな印象を持ち、熟成感が堪能できるキャンティ・リゼルヴァ。

カシスやブラックチェリーに、カカオ、シナモン。香りと余韻が長く、旨みと共に洗練された酸味とコクがあります。

生産本数 2000本

限定生産

ソット・ライア  
キャンティ・クラッシコ  
SOTTOLAIA Chianti Classico DOCG

赤



小売価格：4,000円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ 100%

醸造：1000ℓの本樽で3年熟成。瓶内熟成2年の合計5年熟成。

5年の熟成を経た後にリリース。熟れたサンジョヴェーゼの最大パフォーマンスが楽しめます。

可憐なスマイル、赤いベリーとハーブの香り。じんわり広がる味わいの深みを、エレガントな酸と重厚感のあるタンニンが支えます。

生産本数 3500本





# IL PALAGIONE

イル・パラジオーネ

シエナ県サンジミニャーノ



## 年々向上する実力とクオリティーに舌鼓。サンジミニャーノの家族経営ワイナリー。

創業：1997年 畑面積：20ha [www.ilpalagione.com](http://www.ilpalagione.com)

1594年には存在したとされる、歴史あるカステル・サンジミニャーノの敷地。何も植わっていないまっさらな土地を購入し、苗を植える全く0からのスタートでワイン造りを始めたのはトスカーナの土地に一目で恋をしたミラノ出身のジョルジョ・コモッティ。標高320mのこの敷地には10haのブドウ畑、オリーブ畑とクルミ林、桜林があり、ジョルジョが設計した自然のゾーニングが長い月日を経て形となってきています。有機栽培を行い自然酵母で醸造する、一切の妥協を許さない彼のワイン造りに、次の世代も加わっています。そして何より、コスト抜群！

**オリ** **白**  
ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ・リゼルヴァ  
ORI Vernaccia di Sangimignano DOCG Riserva



**小売価格：3,500円 (税別)**  
品種：ヴェルナッチャ100%  
醸造：ソフトプレスかけた実を48時間低温でマセレーション。16℃のステンレスで発酵、一部はバリックでマロラクティック発酵。ステンレスとバリックで歳と共に10-12ヶ月間熟成、瓶詰めし4ヶ月間熟成。

オリオン座を意味するネーミング。エレガントな樽熟成リゼルヴァ。  
輝く小麦色。レモン、ナッツ、薬の香りと風味。同時に豊かなミネラルと、フレッシュさを持ち、柔らかい口当たり。長い余韻が続きます。中期熟成向き。

**リラ** **白**  
ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ  
LYRA Vernaccia di Sangimignano DOCG  
Selezione Montagna



**小売価格：3,400円 (税別)**  
品種：ヴェルナッチャ100%  
醸造：ソフトプレスかけた実を48時間低温でマセレーション。16℃のステンレスで長期発酵。週に1度バトナーージュしながら歳と共に10ヶ月間熟成。オーク樽で熟成したヴェルナッチャを10%加えて瓶詰めし、12ヶ月間熟成。

山の最も上にある畑のブドウで作るコクたっぷりのセレクションワイン。  
輝く小麦色。フレッシュなシトラスや桃、森林の香り。味わいは海を感じるミネラル感と塩味、しっかりとした厚みと深みがあり、長い余韻が続きます。

**イドラ** **白**  
ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ  
HYDRA Vernaccia di Sangimignano DOCG



**小売価格：2,900円 (税別)**  
品種：ヴェルナッチャ100%  
醸造：ソフトプレスかけた実を36-48時間低温でマセレーション。16℃のステンレスで長期発酵、週に1度バトナーージュしながら歳と共に6ヶ月間熟成。

高い香りとしっかりした果実、そして塩味を持つミネラル感溢れたヴェルナッチャ。  
白い花、シトラス、青リンゴ、洋ナシのフルーティーな香り。しっかりとした果実感が特徴。鶏肉やウサギ肉などと合わせて。

\*スクリーキャップ

**ドラコ** **赤**  
キャンティ・コッリ・セネージ・リゼルヴァ  
DRACO Chianti colli Senesi Riserva DOCG



**小売価格：3,000円 (税別)**  
品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%  
醸造：形の異なる小さめの発酵タンク数種類で28-30℃で15-20日かけて発酵。マロラクティック発酵が終わったらバリック木樽と1500ℓ・2500ℓの本樽で合計18ヶ月熟成し、6ヶ月間瓶内熟成。

柔らかく絶妙なバランスのミディアムボディのキャンティ。  
輝くルビー色。スミレ、チェリージャムやカシス、クランベリー等の香りと風味。上質なタンニンと酸のバランスが良く、口当たり滑らか。余韻が長く続きます。中期熟成向き。

**チェルム** **赤**  
キャンティ・コッリ・セネージ  
CAELUM Chianti colli Senesi DOCG



**小売価格：2,800円 (税別)**  
品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%  
醸造：小さめの形の異なる発酵タンク数種類で28-30℃で15-20日かけて発酵。マロラクティック発酵が終わったら古樽で12ヶ月熟成、最低3ヶ月間瓶内熟成。

旨みと果実味に溢れた親しみやすいキャンティ。  
スミレやブラックベリー等の香りと微かなスパイスのニュアンス。心地よいタンニンと酸、果実のコクが素晴らしいバランスです。





# MANNUCCI DROANDI

マンヌッチ・ドロアンディ

アレツォ県モンテヴァルキ近郊



## 豊かな領土とファミリーのルーツ探求からオンリーワンのワインを追及するワイナリー。

創立：1929年 畑面積：30ha www.mannuccidroandi.it

山々に囲まれ、自然環境に恵まれた敷地でワインを造るのはヴァルダルノの小地主であったマンヌッチ家と、18世紀に農家であったドロアンディ家の2つの家族。自分たちで小麦も野菜も栽培し、手作り満載の食生活を送る、ブドウ栽培と醸造の責任者を務めるロベルト・ジュリオ・ドロアンディは、地元の料理や食材の話になると止まりません。そうした生活の中からこそ、真のワインが生まれるのでしょうか。マンヌッチ・ドロアンディでは環境保護、気候変動の緩和に貢献するサステナブルな考えと同時に、領土のアイデンティティを表現したワイン造りがすべての考え方の基本となっています。2000年よりブドウ栽培は全て有機農法を採用し、2003年有機認証を獲得。2015年からは醸造においてもセラー内の自然酵母のみを使用しています。

カンピリオレ  
トスカーナ  
CAMPIGLIOLE Toscana IGT

オレンジ  
トスカーナの古代品種  
プニテッロの珍ワイン

プニテッロ トスカーナ  
PUGNITELLO Toscana IGT

赤  
キャンティ・コッリ・アレティーニ赤  
CHIANTI COLLI ARETINI DOCG



小売価格：3,000円(税別)

品種：トピアーノ70% マルヴァジア30%  
醸造：しっかりと熟れたブドウを収穫。小さなステンレスタンクで3-6日皮ごとマセレーション後、セラー内の自然酵母で発酵を促す。最低限の濾過作業は実施。清澄作業なし。歳と共に4.5ヶ月熟成させてボトルリング、瓶内熟成3ヶ月。

アロマと味わい豊かな官能的なオレンジワイン。  
美しい麦わら色の黄色で、オレンジピール、スモモ、白い花の香り。ほんのりとした甘みがかすかに残り、タンニンも感じます。カルチョーフィや鶏肉のフリット、アスパラのリゾット、魚介のスープ、サラミなどと。

90年代始めに敷地で見つかった正体不明の土着品種の保護プロジェクトがアレツォのブドウ栽培研究ユニットの協力のもと立ち上がり、絶滅危機の品種を保存栽培しています。ここで発見されたブドウの一つがモンテプルチャーノの亜種とされるプニテッロ。ほかフォッリア・トンダ、バルサリーナなどの興味深いブドウの木が再生産され、瓶詰めされています。



小売価格：4,200円(税別)

品種：プニテッロ100%  
醸造：除梗しソフトプレスをした後、小さなタンクで20日間マセレーション。セラー内の酵母で発酵を促す。ルモンタージュとデレスタージュ、その後濾引きとソフトプレスの後、ML発酵を促し、フレンチバリックで24ヶ月熟成、6ヶ月瓶内熟成。

グロセツ村が発祥と言われる小さな拳という意味から由来する小さな実が特徴の珍しい品種。赤果実、ベリージャム、バラ、ハーブに革や土など複雑な香り。コクがあり、チェリーやブラックベリーの果実感。密度の濃いミディアムボディ。



小売価格：2,600円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ5% その他土着品種5%  
醸造：5000-10000ℓのタンクで20日間、ルモンタージュ、デレスタージュをしながらマセレーション。その後ソフトプレスをかけ、マロラクティック発酵を促す。その後フレンチバリック(3年以上の古樽)で10ヶ月熟成。瓶内熟成3ヶ月以上。

ベリーの果実感がたっぷりの、ジュシーなサンジョヴェーゼ。クランベリーやストロベリージャム、カシスの香りと味わい。タンニンや酸はバランスが取れ穏やか、フルーティーな味わいです。





# TREVISAN

トレヴィザン  
アレツォ県コルトーナ



## 優良シラーの産地で知られるコルトーナで、ビオディナミ農法をはじめ少量生産ならではの手法でこだわりのマイ・シラーを造るプチ生産者。

創業：2013年 畑面積：2.5ha [www.ereditrevisan.it](http://www.ereditrevisan.it)

「シラーは夫との最初のデートで飲んだワインなの。自分たちでワイン造りを始めることになった時、真っ先に言ったわ。シラーしかないって！」  
ワイン業界で長く生きてきたルカ・トレヴィザンとティツィアーナ夫妻。収穫祭や聖マルタンの日に行われる新酒試飲会など、彼らにとってワイン造りにおける作業の一つは季節の象徴。2009年4月にルカの父「カルレット」が亡くなった事を機に、ルカは自分のワインを造ることを決意します。幼い頃父に教わった記憶を辿りながら、少量生産だからこそ成し得るワイン造りに挑戦しています。所有するコルトーナの畑でビオディナミ農法によりシラーを栽培。昔ながらの木製压榨機やセメント樽を使用し、温度管理設備は使いません。そうして完成するトレヴィザンのワインは、ヴィンテージの個性がしっかりと表現されたチャーミングで優しい味わいに仕上がります。

### コルトーナ DOC とは。

南トスカーナとウンブリア州のほぼ境界にある古都コルトーナは、映画「ライフ・イズ・ビューティフル」の舞台にもなった紀元前8世紀のエトルリアの主要都市に起源する高台の丘にあり、その周辺に広がる原産地呼称。幅広いブドウ品種を使うことが可能ですが、特に突出したシラーの品質に定評があります。トラジメノ湖からの影響を受け、エリアによっては粘土質と砂質混じりの土壌です。

**カンディート**  
コルトーナ・シラー  
CANDITO Cortona DOC Syrah



小売価格：5,000円(税別)  
品種：シラー100%

醸造：セラー内の自然酵母で発酵。セメントタンク醸造。20hl フレンチオーク樽とフレンチバリックで12ヶ月間熟成、6ヶ月間瓶内熟成。

ヨーロッパを感じるシックでエレガントなシラー。濃厚な赤色。プラム、ブラックチェリー、黒胡椒、パニラの含みを持つフルーティーな香り。口には含むとふくよかなボディときめ細かいタンニン、フィニッシュにやや甘い香りが感じられます。抜栓後時間が経つにつれ徐々に開いてきます。

**赤 ソロシラー・ロッソ**  
コルトーナ・シラー  
SOLO SYRAH Rosso Cortona DOC Syrah



小売価格：3,800円(税別)  
品種：シラー100%

醸造：自然酵母発酵。ステンレスタンク醸造。セメントタンクで6ヶ月熟成、3ヶ月間瓶内熟成。

「シラーだけ！」の名前の通り、イタリアらしい太陽を感じるシラーのブドウをそのまま瓶詰めしたようなワイン。ブルーベリーやカシス、黒胡椒の香り。果実味のある厚めのボディで、口に入れた後は身体に優しく染み渡るような印象です。

**赤 ソロシラー・ローザ** **ロゼ**  
コルトーナ・ロザート  
SOLO SYRAH Rosa Toscana IGT Rosato



小売価格：3,300円(税別)  
品種：シラー100%

醸造：自然酵母発酵。ブドウの全房を木の压榨機にかけ、足で压榨。その後ステンレスタンクで発酵、6ヶ月間熟成。3ヶ月間瓶内熟成。

キャンディーのようで、ずっと飲んでいたくなる、チャーミングなロゼ。なんとも味わい深く、ブドウの旨みが絶妙に引き出されたチャーミングな味わいのロゼ。お料理を選ばず幅広くお楽しみいただけます。少し温度を高めにお楽しみください。





マルケ MARCHE / テラクルーダ TERRACRUDA

# TERRACRUDA

テラクルーダ

ペーザロ・エ・ウルビーノ県フラッテローザ



## 憧れのイタリアがギュッと詰まった、マルケの小さな村の個性溢れる家族ワイナリー。

創業：2006年 畑面積：20ha [www.terracruda.it](http://www.terracruda.it)

日本人が憧れるお洒落なイタリアと、イタリアの大家族のイメージがこんなに詰まったワイナリーはないのではないでしょうか。

それが、北マルケ州のペーザロ県、フラッテローザ村に住むアヴェナンティー家によるテラクルーダです。

イタリアの中では新しいワイナリーにも関わらず、2017年にはマルケで最も活躍するワイナリーとして表彰されるなど、北マルケをリードします。

マルケの伝統的な家具メーカーを営みながら、息子のルカを筆頭に親戚一同がセンス溢れるおもてなしとアイデアで来る人々を魅了します。

このエリアは伝統的に白ブドウ「ビアンケッロ種」のメタウロ DOC の産地として知られ、また珍種の赤ブドウ、アレアティコ種の

赤ワインも地元で知られつつあります。テラクルーダではこの2つのブドウをベースに、インクロッチョ・ブルーニ 54 など

地域の土着品種などにも着目。これらの個性的な地ブドウを使い、親しみやすいワインに生まれ変わらせます。

醸造家は地元で活躍するジャンカルロ・ソヴェルキア氏が初期より携わっています。

テラコッタで知られるフラッテローザ村に由来し、ワインの名はテラコッタの食器の名前が付けられています。





## ピアンケッロ

トレビアーノの古代品種。フルーティーな特徴を持ちながら、長期熟成にも向く。



**カンボダルキ オロ** 白  
ピアンケッロ・デル・メタウロ スペリオール  
CAMPODARCHI Oro  
Bianchello del Metauro DOC Superiore

小売価格：5,000 円 (税別)



品種：ピアンケッロ 100%  
醸造：樹齢 45 年。完熟した最良の房をセレクトし 10 月頃に収穫。ソフトプレス後、シュールリーとバトナージュを行いながら新バリックで 12~18 ヶ月熟成。  
**最良ピアンケッロの樽熟成ワイン。輝く黄金色。**  
ドライフルーツやハチミツ、バターなどの複雑で芳醇な香り。余韻が長くポリフェノール。ソースを使ったもの、甘味や脂つけのある料理、スパイスを効かせた料理など。トリュフ料理にも。

**カンボダルキ アルジェント** 白  
ピアンケッロ・デル・メタウロ スペリオール  
CAMPODARCHI Argento  
Bianchello del Metauro DOC Superiore

小売価格：3,000 円 (税別)  
※VT 3,600 円 (税別)



品種：ピアンケッロ 100%  
醸造：樹齢 45 年。完熟した 10 月頃に収穫。ソフトプレス後低温でアルコール発酵。一部を澱と共に新バリックで 12~18 ヶ月熟成。残りはステンレス熟成。  
**ほっこりと丸い印象の熟成白ワイン。輝く黄色がかった変色。**  
リンゴ、グレープフルーツ、ハチミツ、スモモの香り。ポリフェノールがあり、熟れた果実感とフレッシュな酸が心地良い。しっかりとした味わいのお料理と。キノコとサルシッチャの Pasta、鶏グリルなど。

**ボッカリーノ** 白  
ピアンケッロ・デル・メタウロ  
BOCCALINO Bianchello del Metauro DOC

小売価格：2,400 円 (税別)



品種：ピアンケッロ 100%  
醸造：樹齢 25 年。石灰質の粘土質土壌。低温のステンレスタンクで発酵、4 ヶ月熟成。2 ヶ月瓶内熟成。  
**水差しを意味する名前の通り、がぶがぶ飲めるフルーティーでフレッシュな白ワイン。**  
緑がかった麦わら色。グレープフルーツや白い花、アーモンドの香りも広がります。カシオッタチーズ、ラルド、パンチェッタ、魚貝の Pasta、ズッキーニとエビのニョッキなど。

**チャオ**  
スパマンテ・アンチェストラレ  
Ciao Spumante Ancestrale

小売価格：3,500 円 (税別)



品種：ピアンケッロ 100%  
醸造：メソッド・アンチェストラレ（一次発酵の途中で発酵を止め、糖分を残したまま瓶詰めし瓶内で発酵を完了）。  
**ピアンケッロの一次発酵スパマンテ。**  
優しい泡立ちと、レモンを想わせる爽やかな酸味とピターな後口が楽しい、すっきりした辛口です。サラダや魚料理は勿論、レモンを絞って美味しい唐揚げやフライとも相性抜群。  
\*澱が残ったワインです。

**泡** **インクロッッチョ・ブルーニ 54**

植物学者のブルーニ氏によって生み出されたヴェルデッキオとソーヴィニヨン・ブランの交配ブドウ。54 回目の挑戦でできたもの。



**インクロッッチョ・ブルーニ 54** 白  
マルケ・ピアンコ  
INCROCIO BRUNI 54 Marche IGT Bianco

小売価格：3,300 円 (税別)



品種：インクロッッチョ・ブルーニ 54 100%  
醸造：石灰質の粘土質土壌。低温のステンレスタンクで発酵、4 ヶ月熟成。2 ヶ月瓶内熟成。  
**1936 年に生まれたソーヴィニヨンとヴェルデッキオの交配品種、2つのブドウの特徴が見事に表れ、存在感があります。**  
アロマティックで心地よいほろ苦さを感じるミネラル感たっぷりの辛口です。前菜や少し脂身があり甘味が多少加わったお料理、スパイスを使ったもの、白身肉の料理などと。

**アレアティコ**

バラの香りを持った超アロマティック赤品種。タンニンが少なく、華やかな味わい。



**ルバコ** 赤  
ベルゴラ・アレアティコ・スペリオール  
LUBACO Pergola DOC Aleatico Superiore

小売価格：6,500 円 (税別)



品種：アレアティコ 100%  
醸造：20 日間長いマセレーション後アルコール発酵。シュールリーとバトナージュをしながら 12~18 ヶ月新バリック熟成。  
**華やかなアロマとボディを併せ持つ、芳醇赤ワイン。**  
輝くガーネット色。薔薇やサクラランボ、黒胡椒、様々なハーブ、シナモン、カカオなどの香り。タンニンはやわらかく、濃厚で長い余韻。トリュフ料理をはじめとする香り高い料理、ソースを使ったしっかりとした味わいのお料理と。

**オルタイア** 赤  
ベルゴラ・アレアティコ・スペリオール  
ORTAIA Pergola DOC Aleatico superiore

小売価格：4,000 円 (税別)



品種：アレアティコ 100%  
醸造：石灰質の粘土質土壌。ステンレスでの発酵後、12~16 ヶ月フレンチバリックで熟成。瓶内熟成 4 ヶ月。  
**華やかな高いアロマと程よいボディを持ち合わせた、個性と存在感ある一本。**  
バラのポプリにシナモンなどのスパイスの香り。まろやかなタンニンと穏やかな酸と、ブドウの甘味も。香り高く、しっかりとした味わいの料理やジビエのセコンド、ヴィンチスグラッシなどと。

**ヴェッティーナ** 赤  
ベルゴラ・ロッソ  
VETTINA Pergola DOC Rosso

小売価格：2,900 円 (税別)



品種：アレアティコ 100%  
醸造：石灰質の粘土質土壌。20 日間ピジャージュを加えながらの発酵。瓶内熟成 4 ヶ月。  
**華やかなアロマと赤果実たっぷりの明るい印象の赤ワイン。**  
チェリーやバラ、スマイルのほろ甘い香り。味わいはフルーティーで軽やか。タンニンが少ないのも特徴です。ハーブを効かせた香り高い料理、油分の多い料理、前菜の盛り合わせ、ボルケッタなどと。

**コダッツォ** 赤  
ベルゴラ・ロザート  
CODAZZO Pergola DOC Rosato

小売価格：2,600 円 (税別)



品種：アレアティコ 100%  
醸造：石灰質の粘土質土壌。セニエ法。低温での発酵。  
**サーモンピンク色が美しい、アロマティックでチャーミングなロゼ。**  
フレッシュな赤い果実や小花、サクラランボ、ハーブの香りが広がります。透明感のある果実味とドライな後口が心地よい辛口のロゼワイン。カルパッチョ、アジア料理などと。

赤ワインにヴィシオラ（サクラランボの品種名）を漬けたマルケの伝統デザートワイン。



**ヴィシオラ・ヴィシオラータ** デザート酒

VISCIOLA Visciolata

(500ml) 小売価格：3,500 円 (税別)



アルコール度数：12.5%  
成分：赤ワイン・サクラランボ  
醸造：石灰質の粘土質土壌。20 日間ピジャージュを加えながらの発酵。7 月にサクラランボを収穫し、砂糖を加えて二次発酵。  
**サクラランボと赤ワインで造る、ルネッサンス時代から続く伝統的なデザートワイン。**  
サクラランボの高い香りと味わい。適度な酸もあります。チョコレートを使ったドルチェや様々なデザートとご一緒に。

**アクアヴィテ・ディ・ヴィシオラ** 蒸留酒

ACQUAVITE DI VISCIOLA

(500ml) 小売価格：6,000 円 (税別)



アルコール度数：40%  
成分：サクラランボの搾りかす  
醸造：ヴィシオラを造った時のサクラランボの搾りかすをパンマリー方式で蒸留。  
**ヴィシオラータを造った後の搾りかすで造る、サクラランボの蒸留酒。**  
サクラランボのやさしく甘い香りにスッキリとした飲み口です。





プーリア PUGLIA / サンピエトラーナ SAMPIETRANA

# SAMPIETRANA

サンピエトラーナ

プリンディジ県サンピエトロ・ヴェルノティコ



プーリア人が四半世紀かけて育て上げた、樹齢 50 年を超える美しい伝統的なアルベレロ仕立てのブドウ畑。  
そのブドウの魅力の世界に知らしめる、協同組合サンピエトラーナ社。

創業：1952 年 畑面積：190ha [www.cantinasampietrana.com](http://www.cantinasampietrana.com)

安いバルク（樽）ワインの大量生産が主流であったこのエリアで熱きプーリア人が集い、クオリティーワインへの挑戦が始まったのは 1952 年。サンピエトラーナは四半世紀を経て尚この地に住み続ける 68 の農家が加盟する協同組合です。彼らの信念は、昔から行ってきた営みを守り、自然や地球に優しいサステナブルなワイン造りを行うことです。「周りの環境を尊重すれば、地球は私たちの未来の創造を助け、必要なすべてを提供してくれる。そんな夢を実現できるようにすることが我々の仕事。」使用するエネルギーは太陽光を使用し、プーリア全体で若木へのブドウの植え替えが奨励される傾向がある中で、彼らの祖先が育て上げた樹齢 50 年を超える美しいアルベレロ仕立ての畑を丁寧に保存し、後世に残すことに最大の注意を払います。

こうして彼らが育て上げた古木のネグロアマローのワインは世界中のワインラバーを魅了し、地元のみならず国外へ幅広く輸出されています。





樹齢 50 年超えの伝統的なアルベレッコ仕立てのブドウを堪能できる、熟成ワインシリーズ。

**セツテブラッチャ**  
サレント・ロッソ  
SETTEBRACCIA Salento IGP Rosso

小売価格：4,000 円 (税別)



品種：ネグロアマーロ 70%  
スツスマニエロ 30%  
醸造方法：収穫の際木の根元を切り、2-3 週間寝かせた後セラーへ。オーク樽で 6-8 ヶ月熟成。

絶滅寸前の古代品種スツスマニエロを軽く樹の枝上で干して造る濃厚な赤ワイン。輝くルビーレッド、プルーンやブルーベリージャム、紅茶の香り。濃厚で滑らかな味わいです。

**トレ フィラーリ**  
サレント ロッソ プリミティヴ  
TRE FILARI Salento IGP Primitivo

小売価格：3,400 円 (税別)



品種：プリミティヴ 100%  
醸造方法：アルベレッコ仕立ての樹齢 50 年以上の古いブドウ。20% 早摘みし、約 20 日暗所で陰干し。残りの 80% と合わせ発酵。古トノー樽熟成 8 ヶ月。

陰干しブドウをブレンドしたフルティアーでしっかりとしたプリミティヴ。濃いルビーレッド色。凝縮感たっぷりのワイン。イチジクジャム、カシス、ベリージャムの香り。果実味豊かでしっかりとしたボディ。

**レ・モナケ**  
サリチエ・サレンティーノ・リゼルヴァ  
LE MONACHE  
Salice Salentino DOP Riserva

小売価格：2,500 円 (税別)



品種：ネグロアマーロ 100%  
醸造方法：樹齢 50-60 年。12 ヶ月オーク樽熟成の後ボトルで 2 年間熟成。

ネグロアマーロの凝縮した旨みが詰まった熟成ワイン。赤いルビーの色合い、赤果実のクランベリーやラズベリーの香りにバナナや香ばしい香り。しっかりとしたボディに柔らかいタンニンと凝縮感があります。

**1952 ブリンディジ・リゼルヴァ**  
1952 BRINDISI DOP Riserva

小売価格：2,500 円 (税別)  
(1500ml) 小売価格：3,800 円 (税別)



品種：ネグロアマーロ 80% モンテパルチャーノ 20%

醸造方法：樹齢 50-60 年。12 ヶ月オーク樽熟成の後ボトルで 2 年間熟成。

ほろ甘い果実味と柔らかく凝縮したボディが大人気、仙石ベストセラーワイン。カシスやブルーベリーの濃厚な香りやバナナの香りが漂います。味わいは果実味豊かでほんのりとした果実の甘さ、柔らかいタンニンをもち、バランスがよいです。

**テッラヴェンティ・シラー**  
サレント  
TERRAVENTI SYRAH Salento IGP

小売価格：2,500 円 (税別)



品種：シラー 100%  
醸造方法：古トノー樽熟成 6 ヶ月。アルベレッコ仕立てのシラー。

北風の吹く鉄分豊富な樹齢約 25 年のシラー畑。濃いルビーレッド。シルキーな口当たり、柔らかくジューシーなシラー。シナモン、カシス、ベリーの果実味豊かな香りと味わい。酸も穏やかで親しみやすいワインです。

**セッサンテナリオ**  
サレント・マルヴァジア  
SESSANTENARIO Salento IGP Malvasia

小売価格：2,400 円 (税別)



品種：マルヴァジア・ネーラ 100%  
醸造方法：樹齢 50 年。6-8 ヶ月オーク樽熟成。

古い樹齢 50 年のアルベレッコ仕立てのマルヴァジアによる華やかな香りとうま味の最大限を感じるワインです。スマイルや白い花。赤果実ジャム。シナモンやナツメグ。タンニンは柔らかく、口当りは滑らかなボディです。

**タッコ・バロッコ**  
サレント・プリミティヴ  
TACCO BAROCCO  
Salento IGP Primitivo

小売価格：2,400 円 (税別)



品種：プリミティヴ 100%  
醸造方法：9-12 ヶ月オーク樽熟成。

プリミティヴのしっかりとした果実味と柔らかい飲みやすさを兼ね備えた人気ワイン。香り高くスパイシーです。味わいは柔らかくふくよかです。甘味を感じるタンニンがバランスよく存在します。ウサギやシカ、熟成したチーズなどと良く合います。

**プリオ**  
サレント・ピアンコ・シャルドネ  
PLIO' Salento IGP Chardonnay

小売価格：2,500 円 (税別)



品種：シャルドネ 100%  
醸造方法：樹齢 15 年。ステンレスで 15 日間アルコール発酵とマセラシオン後バリックで 6 ヶ月熟成。

南国風味のシャルドネをエレガントにバリック熟成。メロンやリンゴ、ココナッツやバナナの香り。口に入れるとスッパリとしたミネラル感があり、樽のふくよかさと上手く溶け合っています。



プーリアの海と空気を伝える  
アンバッシャトーリ (=大使) シリーズ  
サンピエトラーナ×仙石オリジナルブランド

プーリアの伝統的な建物のトゥルツリと、船をラベルモチーフに、プーリア人が日常で楽しんでいるカジュアルなワインを瓶詰めしました。

**アンバッシャトーリ マグナム**  
プーリア・ロッソ  
AMBASCIATORI Puglia IGP Rosso

(1500ml) 小売価格：2,300 円 (税別)



品種：ネグロアマーロ / マルヴァジア・ネーラ  
醸造方法：ステンレスアルコール発酵、熟成。

地元の人々が楽しむカジュアルなマグナム赤ワイン。赤紫の濃いルビー色。バラのポプリや紅茶のような香りが若い果実の香りと共に漂います。バランスの取れた酸があり、あらゆる食事と合わせられます。

**アンバッシャトーリ マグナム**  
プーリア・ピアンコ  
AMBASCIATORI Puglia IGP Bianco

(1500ml) 小売価格：2,300 円 (税別)



品種：シャルドネ / マルヴァジア  
醸造方法：ステンレスアルコール発酵、熟成。

フルティアーで南国風の果実味豊かなマグナム白ワイン。黄金色を含む黄色。ピーチやパッションフルーツにオレンジが混ざった香りが深く長く続きます。味わいはフルティアーで果実感がしっかりとあり、バランスの取れたワインです。

**アンバッシャトーリ・トゥルツリ**  
プーリア・ロッソ  
AMBASCIATORI TRULLI  
Puglia IGP Rosso

小売価格：1,700 円 (税別)



品種：ネグロアマーロ / マルヴァジア・ネーラ  
醸造方法：ステンレスアルコール発酵、熟成。

華やかな香りとジューシーな果実味が特徴。赤紫の濃いルビー色。バラのポプリや紅茶のような香りが若い果実の香りと共に漂います。バランスの取れた酸があり、あらゆる食事と合わせられます。

**アンバッシャトーリ・バルカ**  
サレント IGP ネグロアマーロ・プリミティヴ  
AMBASCIATORI BARCA  
Salento IGP Negroamaro Primitivo

小売価格：1,700 円 (税別)



品種：ネグロアマーロ / プリミティヴ  
醸造方法：ステンレスアルコール発酵、熟成。

ジューシーな果実味とプリミティヴの旨みが特徴。ルビー色。プルーン、ブルーベリーなどの熟れた香り。果実味豊か、バランスのとれた酸があり、あらゆる食事と合わせられます。左のトゥルツリと比較すると、よりふくよかなボディです。

**アンバッシャトーリ**  
プーリア・ロザート  
AMBASCIATORI Puglia IGP Rosato

小売価格：1,700 円 (税別)



品種：ネグロアマーロ / マルヴァジア・ネーラ  
醸造方法：ステンレスアルコール発酵、熟成。

ザクロやモモのニュアンスを持つ、軽やかなロゼワイン。透明感ある赤みがかったピンク色。果実味はやや控えめでしっかりとした酸味があります。カジュアルに軽やかに楽しめます。ウニや甲殻類、カプレーゼなどと。

**アンバッシャトーリ**  
プーリア・ピアンコ  
AMBASCIATORI Puglia IGP Bianco

小売価格：1,700 円 (税別)



品種：シャルドネ / マルヴァジア  
醸造方法：ステンレスアルコール発酵、熟成。

フルティアーで果実味豊かな白。黄金色を含む黄色。ピーチやパッションフルーツにオレンジが混ざった香りが深く長く続きます。味わいはフルティアーで果実感がしっかりとあり、バランスの取れたワインです。





シチリア最南端ネロダヴォラ発祥の地、ノートのワイナリー。  
創業：2002年 畑面積：30ha www.marabino.it

片時もシチリアを離れず、ワイン造りに情熱を燃やすシチリアはシラクサーの貴人、オーナーのピエールパオロ・メッシーナが情熱と丹精を込めてワイン造りをする、新生ワイナリー。ネロダヴォラ発祥の地 Noto から Pachino にかけてのワイナリーは、住所に "Buonivini = 美味しいワイン" と名付けられるほど、古くからワインの生産が盛んです。栽培は、ビオディナミ農法で、すべて自然酵母を使用しています。

**アルキメデ** 赤  
ロッソ・テッレ・シチリアーネ  
ARCHIMEDE Rosso Terre Siciliane IGT



小売価格：5,500円(税別)  
品種：ネロダヴォラ100%  
醸造：アルベッロ樹齢50年。伝統的な6000ℓのフレンチ大樽で24ヶ月熟成。ノンフィルター。  
敷地内の最も優良な畑のブドウで造る、シラクサーの大地を感じるパワーに満ち溢れた偉大なワインです。  
複雑な果実の香り。エレガントな酸と果実のボリューム感、しなやかなタンニンがあり、複雑な味わい。余韻が長く続くフルボディ。

**パリーノ** 赤  
ロッソ・テッレ・シチリアーネ  
PARRINO  
Rosso Terre Siciliane IGT



小売価格：3,600円(税別)  
品種：ネロダヴォラ100%  
醸造：ステンレスタンクで一年熟成。瓶内熟成最低4ヶ月。ノンフィルター。  
アルベッロ・インブパート仕立ての古い樹の単一畑「パリーノ」のブドウで醸造した、深みあるワイン。  
深いルビー色。サクランボ、クランベリージャムにスパイシーな香り。右のロッソと比較すると凝縮感、旨み、ボディがあり、余韻が長く続きます。

**ロッソ・ディ・コントラダ** 赤  
ロッソ・テッレ・シチリアーネ  
ROSSO DI CONTRADA  
Rosso Terre Siciliane IGT



小売価格：3,500円(税別)  
品種：ネロダヴォラ100%  
醸造：ステンレスタンクで一年熟成。瓶内熟成最低4ヶ月。ノンフィルター。  
4か所のブドウ畑のブレンドで造る透明感あるエレガントなネロダヴォラ。  
輝きある深いルビー色。花、サクランボ、クランベリーにスパイシーな香り。柔らかいタンニンがまろわり、女性的なエレガントさ且つバランスの取れたコクのある味わいが広がります。

**ローザ・ネーラ** ロゼ  
ロザート・テッレ・シチリアーネ  
ROSANERA  
Rosato Terre Siciliane IGT



小売価格：3,000円(税別)  
品種：ネロダヴォラ100%  
醸造：アルベッロ仕立ての樹齢が古いブドウの全房をマセレーションし、軽く圧搾。ステンレスで醸造。  
アルベッロ仕立ての樹齢50年を超えるネロダヴォラを使う贅沢でエレガントなロゼ。  
ピンクがかった明るい赤。ストロベリーやサクランボ、花の香り。古い木ならではのタンニンにしっかりと骨格。ロゼのイメージを超えた旨みたっぷりの味わい。

**エウレカ** 白  
ピアンコ・テッレ・シチリアーネ  
EUREKA  
Bianco Terre Siciliane IGT



小売価格：3,800円(税別)  
品種：シャルドネ100%  
醸造：破砕し、皮ごと12日間アルコール発酵。その後モンタージュを繰り返す。その後ステンレスで5-6ヶ月熟成、瓶内熟成2ヶ月。  
皮を醸して造る、旨みと塩味が特徴の白ワイン。  
黄桃、パイナップルなどのトロピカルフルーツの上品な香りとミネラル豊富な塩気を感じます。綺麗な酸が口の中に広がります。深みあるエレガントなボディです。

**ムスカテッダ** 白  
ピアンコ・テッレ・シチリアーネ  
MUSCATEDDA  
Bianco Terre Siciliane IGT



小売価格：3,800円(税別)  
品種：モスカート ピアンコ100%  
醸造：破砕し、皮ごと12日間アルコール発酵。その後モンタージュを繰り返す。その後ステンレスで5-6ヶ月熟成、瓶内熟成2ヶ月。  
皮を醸して造る、アロマティックで旨みと塩味が特徴なモスカート。  
黄色に輝く麦わら色。マスカットに白い花、レモンのフレッシュな香りが広がります。テリケートなミネラルと心地よい酸。深みあるエレガントなボディです。

**パッシート** デザート酒  
モスカート・ピアンコ・テッレ・シチリアーネ  
PASSITO  
Moscato Bianco Terre Siciliane IGT



(750ml) 小売価格：5,800円(税別)  
品種：モスカート ピアンコ100%  
醸造：アルベッロ・インブパート仕立ての早摘みのモスカートを広場で天日干し。皮と一緒にステンレスに入れ、自然発酵。  
アルコール度数：11.5%  
シチリアの太陽で天日干しする伝統的なデザートワイン。  
早摘みブドウならではの、フレッシュな酸味と天日干しによる蜂蜜のニュアンス。甘美かつ洗練された高貴な味わい。食後のみならず、食前酒としても楽しめます。

**マラビーノ** オリーブオイル  
有機エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル  
Olio Extra Versine di Oliva BIOLOGICO



(500ml) 小売価格：3,800円(税別)  
品種：モスカ100% (樹齢50年)  
製造：遠心分離機で冷却しながら2度エキスを抽出。その後温度管理をしながら自然にデキャンタを行う。  
フルーティーで薫り高く、香ばしい味わいの有機オリーブオイル。  
苦みは穏やかで、さっぱりとフレッシュに仕上がっています。アンティバストの仕上げや魚介類との相性が良いです。





# CULURI

クルーリ

トラッパニ県サラパルータ



シチリアの鮮やかな色彩「クルーリ=カラー」をコンセプトに、  
個性豊かなシチリアの地ブドウをギュッと詰め込んだオリジナルワインシリーズ。  
ヴァッカロ×仙石オリジナルブランド

シチリアを代表する地ブドウを中心に、シチリアのカラフルな色合いをコンセプトに造られたこのシリーズでは、インツォリア、ジビッポ、シラーを始め、シチリアの大地で育つ、ブドウのキャラクターを楽しめます。ワイナリー、ヴァッカロは西シチリア サラパルーダ村の家族経営ワイナリー。いまだ大自然の大地が現存し、シチリア人が自然と共存しながら暮らしている地域です。近くに流れるペリチェ川の恩恵を受け、クルーリシリーズは質の良い豊かなアロマとフレッシュさを持ち、太陽の光を感じる果実味たっぷりの味わいです。

**インツォリア**  
テッレ シチリアーネ  
INZOLIA Terre Siciliane IGT



小売価格：2,300 円 (税別)

品種：インツォリア 100%  
醸造：砂が混じった粘土質。16-18℃で10-12日間ステンレスで発酵。

柑橘系のスッキリしたインツォリアがそのまま詰まっています。レモン、ライム、ハーブの香りにほんのりアーモンドのニュアンス。厚みのある果実感とミネラルのバランスの良い一本です。

**白 ジビッポ**  
テッレ シチリアーネ  
ZIBIBBO Terre Siciliane IGT



小売価格：2,300 円 (税別)

品種：ジビッポ 100%  
醸造：砂が混じった粘土質。16-18℃で10-12日間ステンレスで発酵。

地中海の豊かな大地と太陽を感じるマスカットのアロマティックな香りとしっかりとしたボディを持ったワイン。  
マスカット、白い花の香り。柑橘系のフレッシュな果実味が広がるアロマティックなワインです。

**白 ネロダヴォラ**  
シチリア  
NEROD'AVOLA DOC Sicilia



小売価格：2,300 円 (税別)

品種：ネロダヴォラ 100%  
醸造：粘土質の土壌。23-28℃で発酵。ステンレスで熟成。

若くはつらつとしたフルーティーなネロダヴォラ。  
輝く赤紫色。ブルーベリージャムやカシスのようなフルーティーな香り。味わいはフレッシュなタンニンに、若い黒果実のニュアンス。ジュースで果実味豊かなワインです。

**赤 シラー**  
テッレ シチリアーネ  
SYRAH Terre Siciliane IGT



小売価格：2,300 円 (税別)

品種：シラー 100%  
醸造：粘土質の土壌。23-28℃で発酵。ステンレスで熟成。

エレガントに仕上がった、フルーティーでまったりあるシラーです。プルーンや胡椒の香り。シルキーな舌触りに、しっきりとした骨格。フレッシュなタンニンと酸を感じる、若々しくパワフルな一本です。





# LIMONIO

リモーニオ

パレルモ県バルティニコ



## シチリアの自家農園の有機果物と天然材料が詰まった、おじいちゃん秘伝の手作りリキュール。

創業：1990年代 畑面積：50ha www.limonio.com

パレルモ近郊のコンカ・ドーロ（金の盆地）と呼ばれる高級レモンの産地でリキュールを生産する4人兄弟。自家農園のブドウを含んだ、混ぜりつけ無しのブドウの蒸留酒をベースに、自家栽培のレモン、オレンジ、桑の実をはじめとした有機果実や天然ハーブ、天然水などを使用し、全て農園から0kmの材料で作る、クラフト・リキュールシリーズです。リモーニオのリキュールからは、シチリアの太陽たっぷりの旨みを感じられます。

**リモーニオ**  
リクオーレ・ディ・リモーネ  
LIMONIO Liqueure di Limone

リキュール  
700ml

小売価格：3,800円(税別)  
原材料：ブドウの蒸留酒、有機レモン（フェネッロ・ザガラ・ピアンカ種）、天然水、サトウキビ糖  
アルコール度数：35%



まだ緑の状態のシチリア産高級レモンの皮をたっぷり使ったクラフト・リモンチェッロ。  
若いレモンの皮から抽出される油分が香りを閉じ込めます。フレッシュな柑橘の高い香り。ほろ苦さと酸味、そして甘味のバランスが絶妙。ビスコッティ、ジェラート、クリーム、魚の煮込み料理などに。

**リクオーレ・ディ・スパッツイエ**  
リキュール  
LIQUORE DI SPEZIE

リキュール  
500ml

小売価格：3,000円(税別)  
原材料：オレンジリキュール、シナモン・クローブなど約20種類のスパイス  
アルコール度数：32%



スパイスたっぷりのシチリアのドルチェから連想して造られた、オレンジリキュール主体のスパイスリキュール。  
黄色色。シナモンやクローブなど様々なスパイスの香り。パンナコッタ、揚げ菓子、イチジクジャム、アーモンドのビスコッティなどとよく合います。

**リクオーレ・ディ・ジェルシ**  
リキュール  
LIQUORE DI GELSI

リキュール  
500ml

小売価格：3,000円(税別)  
原材料：ブドウの蒸留酒、有機桑の実（クロミグワ種）、天然水、サトウキビ糖  
アルコール度数：32%



夏のシチリアの風物、赤い桑の実で作ったクラフト・リキュール。カシスのようなしっかりとした赤紫色、ベリーの深い香りと味わいがあり、長い余韻が続きます。パンナコッタ、リンゴやチョコレート、焼き菓子、コーヒーやカプチーノに垂らして。



**アマーロ**  
L'AMARO

リキュール  
500ml

小売価格：4,500円(税別)  
原材料：ブドウの蒸留酒、有機オレンジ、薬草や根、天然水、サトウキビ糖  
アルコール度数：32%



やさしく自然な味わいのクラフト・アマーロ。  
オレンジピールをはじめ、香草の複雑な香りと味わい。穏やかな苦みと自然な甘み。食事の終わりに呑むと、腸の働きを助けます。ロック、トニック、ソーダやスパマンテと割るのもおススメ。  
サービス温度：5-8℃程度。

**ジン**  
GINE'

スピリッツ  
500ml

小売価格：4,500円(税別)  
原材料：ブドウの蒸留酒、ジュニパーベリー、天然水、サトウキビ糖  
アルコール度数：37.5%



ジュニパーベリーだけで造った甘口クラフトジン。  
全てシチリア産の材料だけで造られます。ジュニパーベリーのピュアな高い香りに加え、リモンチェッロを造るタンクを使用している為、ほんのりレモンの香りも漂います。浸漬法で造る為、濁りがあるのが特徴です。







# VILLA PERSANI

ヴィッラ・ペルサーニ

トレンティーノ州・プレッサーノ

自然農法にこだわりを持つ小規模生産者。

創業：2006年 [www.villapersani.com](http://www.villapersani.com)

アヴィシオ川の渓谷で昔からワイン造りを行うクレメンティー家。現在の代のシルヴァーノが家族のブドウとリンゴ畑を引き継ぎ、2012年にようやく納得のいくブドウとリンゴの栽培に辿り着きます。そして初めてワインの瓶詰めを開始。新しく苗付けを行う過程で、徐々に環境に優しい自然有機農法にこだわるようになりました。現在はヴィーガンの認証も取得しワインとジュース造りに励んでいます。

有機BIOとヴィーガン認証



## 有機栽培テロルデゴ&リンゴ 糖分無添加 果汁100%ジュース

スッコ・ディ・ウーヴァ BIO

SUCCO D'UVA BIO 1000ml



小売価格：2,600円(税別)

品種：テロルデゴ100%  
製造：収穫後、モストを皮と12時間マセレーション。その後ソフトプレスをかけ、濾過。

赤ワイン用品種、テロルデゴのブドウジュース。  
透明感のある赤紫色。程よい果実感、自然なブドウの甘みと風味があります。ロック、もしくはほんの少しの炭酸水と割っても楽しめます。  
\*沈殿物はブドウ由来のもので、問題なくお召し上がりいただけます。

スッコ・ディ・メーラ BIO

SUCCO DI MELA BIO 1000ml



小売価格：2,500円(税別)

品種：数種のリンゴをブレンド  
製造：収穫後、良質のリンゴを選定。プレスをかけ、78℃で殺菌した後ホトリング。

トレントの有機リンゴ100%のジュース。  
数種類のリンゴを使うことによる複雑な香りと味わいです。リンゴ本来の味わいが楽しめます。  
\*沈殿物はリンゴ由来のもので、問題なくお召し上がりいただけます。



和歌山 本社・直営店 BIANCOROSSO



東京事務所・直営店 BIANCOROSSO 中野

## 株式会社仙石

本社：和歌山県和歌山市岡山丁 83 TEL: 073-421-8885 FAX: 073-421-8887

東京：東京都中野区中野 4-7-8-1F TEL: 03-5942-6058 FAX: 03-5942-6057

大阪：大阪府大阪市北区西天満 2-8-1 大江ビルディング B13

\* ワインの価格は全て税別価格です。

\* ワインの価格は仕入れの状況により変更する場合がございます。予めご了承ください。

\* ヴィンテージ、在庫状況の最新リストはウェブサイト内の卸ページよりご確認ください。

\* イタリアのピエモンテを中心とした古酒を扱っております。詳しくはお問い合わせください。

飲食店でご利用になったワインの空き瓶は、店舗での責任の下、各自自治体による廃棄物処理の指示に従い処分していただきますようお願いいたします。

[www.biancorosso.co.jp/pages/importer](http://www.biancorosso.co.jp/pages/importer)

ログイン・パスワード共：sengokuwine





インポーター仙石



仙石・ワインインポーター



仙石卸ページ  
biancorosso.co.jp/pages/  
importer



BIANCROSSO  
YouTube

株式会社仙石