Enoteca alice

Specialita Vini italiani e Grappe

Catalogo

イタリアワイン＆ビール、グラッパ カタログ

2021.10.16

Specializzata in vini e prodotti italiani

イタリアワイン＆食材の専門店

エノテカ アリーチェ

ご注文受付
フォーム

SOMMARIO ~目次~

スパークリングワイン	P.3～P.4
スパークリングワイン【メトド・クラシコ】	P.5～P.7
デイリーワイン	P.8～P.9
マグナムワイン	P.10
ヴァッレ・ダオスタ州	P.11
ピエモンテ州	P.12～P.31
ロンバルディア州	P.32～P.37
リグーリア州	P38
トレンティーノ・アルト・アディジェ州	P.39～P.42
ヴェネト州	P.43～P.47
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州	P.48～P.54
エミリア・ロマーニャ州	P.55～P.56
トスカーナ州	P.57～P.72
マルケ州	P.73～P.76
ウンブリア州	P.77
ラツィオ州	P.78
アブルッツォ州	P.79～P.80
カンパーニャ州	P.81～P.83
カラブリア州	P.84
バジリカータ州	P.85
プーリア州	P.86～P.87
シチリア州	P.88～P.93
サルデーニャ州	P.94
イタリアンビール	P.95～P.96
グラッパ	P.97～P.100
ウィスキー	P.101
ジン	P.102
リキュール	P.103～

スパークリング特集①

エノエカ・アリーチェおすすめ　プロセッコ　セレクション

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

プロセッコ ヴァルドビアーデネ スペリオーレ サン ボルド ブリュット

アリーチェおすすめ！！

マルスーレ社

グレラ

アロマティックでバランスの取れた香はパイナップルやグレープフルーツ、アカシアの花など。きれいな酸味で味わいのバランスもよく、アフターにはアーモンドの余韻。

小売価格
￥2,178

プロセッコ ヴァルドビアーデネ スペリオーレ エクストラ ドライ

アリーチェおすすめ！！

マルスーレ社

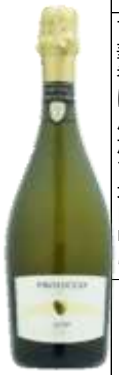
グレラ

『出荷直前に瓶詰め』される最もフレッシュなプロセッコ。樹齢100年以上のプロセッコとしては考えられないほどの古木から収穫されたブドウを使用し、シャルマ方式によりグレラ種の繊細な桃のような香りを引き出す。

小売価格
￥2,178

プロセッコ ブリュット

チェッロ社



グレラ

フレッシュで、華やかな花の香り。ラベルには印象的なハートのマークが描かれ、1530年『ロミオとジュリエット』のラブストーリーの舞台で造られたワイン。

小売価格
￥1,408

プロセッコ

トッレゼッラ社

グレラ

優しい麦わらイエロー。泡立ちの優しい、洗練されたアロマと調和の取れた心地よい味わい。

小売価格
￥1,518

プロセッコ トレヴィーゾ ブリュット イティネラ

モンド デル ヴィーノ社

グレラ

華やかの花の香り、心地よいレモン、アプリコットといった果実と、ハーブの香り。味わいは繊細でありながら、ミネラル豊かな風味。

小売価格
￥1,628

バルバメート キュヴェ ストリカ

コルサリス社

グレラ他

伝統的にヴェネトで造られていた地ブドウ4品種をブレンド。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が感じられます。

小売価格
￥1,958

グレラ スプマンテ エクストラ ドライ

チェレーザ社

グレラ

緑がかった淡い黄色。グレラならではの豊かな香りと、爽やかで丸みのある味わいを余すところなく引き出した。非常にコストパフォーマンスに優れた1本です。

小売価格
￥1,298

プロセッコ ブリュット コネリアーノ ヴァルドッビアデーネ

ベッレンダ社

グレラ

味わいはエレガントな酸味、豊かな果実味があり、程よいボリューム感を持つ。泡立ちは細かく上品。アフターにはほんのりとした苦味も良いアクセントに。

小売価格
￥2,178

プロセッコ コネリアーノ ヴァルドッビアーデネ スーペリオーレ

マルヴォルティ社

グレラ

繊細で果実香を持ったワインらしい香り。辛口でしっかりとしているが、上品で爽やかな口当たり。気泡は美しく持続性があります。

小売価格
￥2,640

プロセッコ ブリュット コネリアーノ ヴァルドッビアデーネ

ボルゴ アンティコ社

グレラ

36ヶ月間、澱と接触させることによって果実の素直さと澱から抽出される様々な要素(果実由来で無く発酵などに由来する)とのバランスをとる。

小売価格
￥2,288

プロセッコ ブリュット コネリアーノ ヴァルドッビアデーネ

トレヴィジオール社

グレラ

味わいはあくまでもドライで集中力のあるキレ。変な甘さやぼんやりした感じはない。ミネラルとすっきりした果実味が後味まで続きます。

小売価格
￥2,178

プロセッコ クロエ

アルテア社

グレラ

新鮮なグレラの柑橘系オレンジの風味に、白い花の香り 果実味が豊富でミネラル感 もしっかり持ち合わせた完成度の高いプロセッコ。

小売価格
￥1,958

デイリースパークリングワイン特集

スパークリング特集②

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

モンテリベロ スプマンテ ブリュット

ヴァッレンダ゛社
（ヴェネト州）

トレッビアーノ他

エレガントでやさしいフルーティーな香り、そして細かな泡が口に広がる心地よい味わい。

小売価格
375ml ￥858
750ml ￥1,408

シャルドネ ブリュット

トッレゼッラ社
（ヴェネト州）

シャルドネ

シャルマ方式。きめ細やかな美しい気泡が美しく持続する。酸味と果実味のバランスが良く調和の取れた味わい。

小売価格
￥1,518

グラン キュヴェ ブリュット

ピローヴァノ社
（ロンバルディア州）

ガルガネーガ

淡い黄色、白い果実、ピーチ、リンゴの香り。繊細な泡立ちで、非常にフルーティでフレッシュなミネラル感が魅力のワイン。

小売価格
￥1,078

ヴェルディッキオ スプマンテ ブリュット

カサルファルネート社
（マルケ州）

ヴェルディッキオ

完熟した林檎や梨などの膨よかな果実香。泡とともにフレッシュな酸が感じられ、豊かな果実味とともにバランスよく広がります。

小売価格
￥1,848

アックシィ エクストラ ドライ

フェウド アランチョ社
（シチリア州）

グリッロ

マスカット、洋梨などの新鮮で優美な香り。程よい甘さがあり、後味はとても爽やか。バランスが非常に良く、心地よい味わい。

小売価格
￥1,628

アスティ（甘口）

モランド社
（ピエモンテ州）

モスカート

マスカット、リンゴ、ミネラルなどの新鮮で優美な香り。後味はとても爽やか。バランスが非常に良く、心地よい味わい。

小売価格
￥1,408

アットゥアーレ スプマンテ パドゼ

チェビコ社
（エミリア ロマーニャ州）

トレッビアーノ

トレッビアーノ種の酸と軽やかさを生かし自然発酵で作られる、酸味と果実味のバランスが良く調和の取れた味わい。

小売価格
￥1,078

スタート

サン パトリニャーノ社
（エミリア ロマーニャ州）

サンジョヴェーゼ

泡立ちは素晴らしく長く続き、オレンジの花の香りが感じられます。桃やキウイの味わいが心地よく複雑さがあります。

小売価格
￥2,728

フレグレオ スプマンテ ブリュット

モンテレオーネ社
（カンパーニャ州）

ファランギーナ

ファランギーナ独特の多様なアロマが凝縮された芳香、程よい酸が口当たり良い。厚みがあり丸みのある味わい。

小売価格
￥1,518

ヤーデ ブリュット

ヴィノジア社
（カンパーニャ州）

ファランギーナ

洋ナシやリンゴ、黄色の花などファランギーナの魅力溢れるアロマティックな香り。

小売価格
￥2,068

アラゴスタ スプマンテ ブリュット

サンタマリア ラ パルマ社
（サルデーニャ州）

ヴェルメンティーノ

優美で持続性のある泡。白い果肉のフルーツ香と心地良いトースト香を伴う凝縮感のあるブーケ。続く。

小売価格
￥1,958

カラリス スプマンテ ブリュット

ドリアノーヴァ社
（サルデーニャ州）

シャルドネ

白いお花、青りんごを想わせる華やかな香りがあり、林檎の蜜のような甘味も感じることが出来ます。

小売価格
￥2,178

きめ細かな泡立ち！晴れの日のスプマンテキャンペーン！！

メトド・クラシコ特集①

＊このチラシのスパークリングワイン全て表示価格より30％OFF!! 会員様限定

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10％となります）

フェッラーリ マキシマム ブリュット

フェッラーリ社
（トレンティーノ A.A.州）

シャルドネ

熟したフルーツ、香ばしいパン、ヘーゼルナッツ、花の香り。ドライでエレガント、バランスのとれた味わい。

このプライスより30％OFF

小売価格 ￥5,500

フェッラーリ マキシマム ロゼ

フェッラーリ社
（トレンティーノ A.A.州）

ピノ ネロ
シャルドネ

アカスグリ、サンザシ、野イチゴ想わせる、繊細でフレッシュな花の香り。飽きの来ない味わい。スィートアーモンドを思わせる優雅で繊細な余韻が続きます。

このプライスより30％OFF

小売価格 ￥6,160

ロータリ ブリュット

ロータリ社
（トレンティーノ A.A.州）

シャルドネ

フレッシュな柑橘類の香り、黄色いフルーツやリンゴ、瓶内二次発酵製法らしいナッツやトーストの香りがエレガント。上品な酸味と豊かな旨味を伴い、フレッシュ感たっぷりの味わい。

このプライスより20％OFF

小売価格 ￥2,420

ドサッジョ ゼロ カッパカッパ ロゼ

カンテ社
（フリウリ　V.G.州）

ピノ ネロ

可愛らしい赤系果実やオレンジなどのアロマに数種のハーブ。アセロラやチェリーなど赤い果実のピュアな果実味、シャープな酸とミネラル。ほのかにタンニンも感じられ複雑な味わいです。

このプライスより30％OFF

小売価格 ￥4,290

ブラン ド ブラン マッツォリーノ ブリュット

マッツォリーノ社
（ ロンバルディア州）

シャルドネ

香ばしい高い香りとふくよかで余韻が長いスプマンテ。輝く黄金色。グレープフルーツや白い花、ビスケットの香ばしい香り。ほろ苦さと心地よい酸味、余韻が長く続きます。

このプライスより20％OFF

小売価格 ￥3,850

オルトレポー パヴェーゼ クルアゼ　＊ロゼ

マッツォリーノ社
（ ロンバルディア州）

ピノ ネロ

美しいサーモンピンク、オルトレポーのピノ・ネロで造るエリアの代表的なスパークリング。赤果実の上品さと厳格さが表現されています。

このプライスより20％OFF

小売価格 ￥4,180

グランキュヴェ　ブリュット フォンガロ

フォンガロ社
（ヴェネト州）

ドゥレッラ
シャルドネ

泡立ちは奥のほうから湧き出る様に上品で豊か。口に含むと軽いシトラスのニュアンスを想わせながらも豊かなミネラル感が感じられ奥行きの深さを演出しています。

このプライスより20％OFF

小売価格 ￥3,300

メトド クラッシコ ブリュット　ロゼ

ムルゴ社
（シチリア州）

ネレッロ マスカレーゼ

赤い果実やフローラルな香りがあり、土壌由来のきれいなミネラル感があり、メインの肉料理などにも合わせることができるしっかりした味わい。

このプライスより20％OFF

小売価格 ￥4,125

メトド クラッシコ ブリュット

ムルゴ社
（シチリア州）

ネレッロ マスカレーゼ

フレッシュな果実の香りとかすかなトースト香があり、生き生きとした酸味が特徴的な、スッキリした辛口。

このプライスより20％OFF

小売価格 ￥3,520

ランブルスコ ディ ソルバーラ ブリュット ロッソ

カンティーナ デッラ ヴォルタ社
（エミリア ロマーニャ州）

ランブルスコ ディ
ソルバーラ

美しく繊細、そして連続的に立ち上がる泡は瓶内二次発酵ならでは。ラズベリーや熟したイチゴ、またシトラス系の香り。アタックは控えめながらソルバーラ種の特徴である溌剌とした酸味が心地よく、シャープな印象。

このプライスより20％OFF

小売価格 ￥2,750

メトド クラッシコ ランブルスコ ロゼ　モデナ

カンティーナ デッラ ヴォルタ社
（エミリア ロマーニャ州）

ランブルスコ ディ
ソルバーラ

ソルバーラ種で造る瓶内二次醗酵のロゼスプマンテ。イタリア国内の3つ星レストランでもオンリストされており、繊細で透明感のあるソルバーラの力を最大限に表現したヴォルタ渾身の代表作。

このプライスより20％OFF

小売価格 ￥5,500

メトド クラッシコ ランブルスコ トレンタセイ

カンティーナ デッラ ヴォルタ社
（エミリア ロマーニャ州）

ランブルスコ ディ
ソルバーラ

良年のみつくられる超限定生産の極上ランブルスコ。ワイン名の「トレンタトイ」はイタリア語で36ヶ月を意。最低36ヶ月の瓶内熟成の経てリリースされます。

このプライスより20％OFF

小売価格 ￥5,500

メトド・クラシコ特集②

イタリアスプマンテの最高峰！！フランチャコルタキャンペーン！！

＊このチラシのスパークリングワイン全て表示価格より30％OFF!! 会員様限定

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10％となります）

フランチャコルタ キュヴェ プレステージ

カ デル ボスコ社

定価 ¥6,000− 特別プライス！！ 割引対象外

シャルドネ
ピノ ビアンコ
ピノ ネロ

カデルボスコスタイルのフランチャコルタというエッセンスを閉じ込めたスタンダードフランチャコルタ。134の区画に及ぶ自社畑の厳選されたブドウだけを使用しています。ブドウは収穫ロットごとに醸造され、最高のヴィンテージのリゼルヴァとアッサンブラージュされています。25ヶ月間の熟成を経てリリースされ、崇高な透明感、心地良いフレッシュ感と酸味。

小売価格
¥3,498

フランチャコルタ ブリュット

ディチャセッテウノ社

このプライスより 30％OFF

シャルドネ
ピノ ネロ

フランチャコルタで唯一のビオディナミ認証を受け「ビオディナミの伝道師」ニコラ・ジョリー氏も認める実力派。シャルドネとピノ・ネロの魅力が絶妙なバランスで絡み合った逸品。

小売価格
¥5,940

フランチャコルタ ブリュット ドサッジョ ゼロ

アンドレア アリチ社

このプライスより 30％OFF

シャルドネ
ピノ ネロ

最も標高の高い畑を所有する「アンドレア・アリチ」は 硬質でシャンパーニュに近いバランス。昆布出汁の ような旨みがある。毎年 1 週間遅い 8 月後半に完熟の 1 歩手前で収穫。

小売価格
¥5,500

フランチャコルタ ブリュット フランチェスコ 1

ウベルティ社

このプライスより 30％OFF

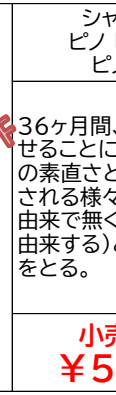
シャルドネ
ピノ ビアンコ
ピノ ネロ

36ヶ月間、澱と接触させることによって果実の素直さと澱から抽出される様々な要素(果実由来で無く発酵などに由来する)とのバランスをとる。

小売価格
¥5,500

フランチャコルタ ブリュット ブラン ド ブラン

カヴァレッリ社



このプライスより 30％OFF

シャルドネ

トースト、リンゴ、洋ナシ、パイナップル、熟した白桃、その後に柑橘フルーツや鉱物ミネラルの香りへと続きます。泡立ちはきめ細かく持続性もありクリーミィ。

小売価格
¥5,500

ヴィンテージ コレクション ドサージュ ゼロ

カ デル ボスコ社

このプライスより 20％OFF

シャルドネ
ピノ ビアンコ
ピノ ネロ

丁寧に手摘みされたブドウは収穫後冷蔵庫で休ませた後”ベリー・スパ”と呼ばれる最新のジェットスプレー装置により水洗される。シュールリー期間は平均48ヶ月間。

小売価格
¥8,800

フランチャコルタ ブリュット

アンティカ フラッタ社

このプライスより 30％OFF

シャルドネ
ピノ ネロ

完熟したリンゴや白桃のような果実香が主体。白い花束を思わせるようなフローラルな香り。微かにバターやクッキーを思わせる香りも感じ取れます。

小売価格
¥4,400

フランチャコルタ ブリュット エモショーネ

ヴィッラ社

このプライスより 30％OFF

シャルドネ
ピノ ビアンコ
ピノ ネロ

独特の華やかさ、果実感が味わえる。きめ細かい泡立ち、繊細な酸に加え、葡萄本来の旨みがしっかりと感じられます。

小売価格
¥5,060

フランチャコルタ ブリュット エキストラ ミッレジマート

ヴィッラ社

このプライスより 30％OFF

シャルドネ
ピノ ネロ

長期熟成により複雑性、ボディの厚みがしっかりと感じられ実に充実した見事な味わい。引き締まった味わいの中に円やかさ、深み、余韻の長さが楽しめる。

小売価格
¥6,380

メトド・クラシコ特集③

イタリアスプマンテの最高峰！！フランチャコルタキャンペーン！！
＊このチラシのスパークリングワイン全て表示価格より30％OFF!! 会員様限定

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10％となります）

フランチャコルタ ブリュット

コルテフジア社

シャルドネ
ピノ ビアンコ
ピノ ネロ

濃い黄金色がかった麦わら色。きめ細かく持続性がありながら、きりりとした勢いのあるペルラージュ。カテゴリーはブリュットですが、実質ノンドザージュな為、1リットル中の糖分は僅か1gという、超辛口。

小売価格
￥7,810

フランチャコルタ サテン

コルテフジア社

シャルドネ

年間4,500本程度しか作らない、稀少なサテン。サテンでありながら、ノンドサージュ。1リットル中の残糖量は、なんと2g。この為、サテンとは思えない辛口に仕上がっています。

小売価格
￥10,010

フランチャコルタ ブリュット ロゼ

コンタディ カスタルディ社

シャルドネ
ピノ ネロ

シトラスをベースにモモ、りんご、洋ナシ、終盤にベジタルなニュアンスを感じます。レモンバームや酵母に由来するパンのようなフレイバー。バランスが良くクリーミーな余韻。

小売価格
￥4,070

フランチャコルタ ブリュット

コンタディ カスタルディ社

シャルドネ
ピノ ビアンコ
ピノ ネロ

菩提樹の花、柑橘系や白桃、グリーンペッパーのニュアンスのフレッシュで華やかな香り。繊細でありながらしっかりとした味わい。

小売価格
￥3,850

フランチャコルタ ブリュット

フェルゲッティーナ社

シャルドネ
ピノ ネロ

グレープフルーツのようなフレッシュ＆フルーティなアロマに、涼しげなミネラルとハーブの香り、奥底に感じる豊かな蜜のニュアンスが美しい層を成しています。

小売価格
￥3,850

フランチャコルタ ブリュット

マルケジーネ社

シャルドネ
ピノ ビアンコ
ピノ ネロ

黄金がかった輝く黄色。きめ細かい泡が続き、凝縮した果実の香りとバランスの取れた心地よい酸味が楽しめます。

小売価格
￥3,630

フランチャコルタ ブリュット プリマ キュヴェ

モンテ ロッサ社

シャルドネ
ピノ ビアンコ
ピノ ネロ

長期熟成により複雑性、ボディの厚みがしっかりと感じられ実に充実した見事な味わい。引き締まった味わいの中に円やかさ、深み、余韻の長さが楽しめる。

小売価格
￥5,720

カボション フランチャコルタ ブリュット ミレジマート

モンテ ロッサ社

シャルドネ
ピノ ネロ

36ヶ月以上熟成させた、力強く、エレガントな辛口スプマンテ。“カボション”とは、宝石のカット方法のひとつです。きめ細かく、持続性のある泡が印象的です。複雑な香りには、タバコやスパイスのニュアンスが感じられ、豊かでまろやかな、長期熟成の深い味わい。

小売価格
￥9,680

エノテカ・アリーチェおすすめ家のみワイン特集①

デイリーワイン特集①

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ガルダ ガルガネガ

コッティーニ

白ワイン/D.O.C

ヴェネト州

ガルガネガ

白い花や白い果実の心地良い香りがいっぱいに広がります。やわらかく、非常にフレッシュな口当たりです。

小売価格
￥1,518

ヤンモ ビアンコ

ヴィッラ マチルデ

白ワイン/I.G.T

カンパーニャ州

ファランギーナ
グレコ

麦わら色、パイナップルや桃、バラの香りに、セージのニュアンス、ほのかにクルミを思わせるバランスのとれた味わい。

小売価格
￥1,298

ナエリ
ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ

ドリアノーヴァ

白ワイン/D.O.C

サルデーニャ州

ヴェルメンティーノ

青リンゴやパイナップルなどの新鮮でフルーティな香り、豊かで柔らかい口当たりの辛口。きれいな酸味がある。

小売価格
￥1,518

トレッビアーノ ダブルッツォ

コッレ フリージオ

白ワイン/D.O.C

アブルッツォ州

トレッビアーノ

ナシ、モモ、トロピカルフルーツを思わせるフルーティな芳香。フレッシュで持続性のある味わいはバランスが良く優れたストラクチャーがある。

小売価格
￥1,848

アウレンテ ビアンコ

サン パトリニャーノ

白ワイン/I.G.T

エミリア ロマーニャ州

シャルドネ
ソーヴィニヨンブラン

青リンゴ、メロン、グレープフルーツを思わせる柔らかなシャルドネの香りに、ほのかにソーヴィニヨンブランの繊細なハーブの香り。

小売価格
￥1,958

ローマ ビアンコ

フォンタナ カンディダ

白ワイン/D.O.C

ラツィオ州

マルヴァジア
ボンビーノ
グレコ

フレッシュで香り高い味わい。フルーツや花のような香になめらかな口当たり。心地よいアロマが感じられるバランスの取れた味わい。

小売価格
￥1,628

ガルダ コルヴィーナ

コッティーニ

赤ワイン/D.O.C

ヴェネト州

コルヴィーナ

新鮮な赤い果実の香りが漂い、柔らかな口当たりから肉付きの良い果実味が広がります。

小売価格
￥1,518

ヤンモ ロッソ

ヴィッラ マチルデ

赤ワイン/I.G.T

カンパーニャ州

アリアニコ
プリミティーヴォ
ピエディロッソ

10月上旬に収穫したブドウをマロラクティック発酵。オーク樽で数か月、その後、ステンレスで数か月熟成させた赤ワインです。

小売価格
￥1,298

アンゼナス
カンノナウ ディ サルデーニャ

ドリアノーヴァ

赤ワイン/D.O.C

サルデーニャ州

カンノナウ
カリニャーノ
モンテプルチアーノ

ブルーベリーなどの森の果実味、芯の強さを感じさせる高級感ある樽香。程よいタンニンでバランスが取れている。

小売価格
￥1,518

モンテプルチアーノ ダブルッツォ

コッレ フリージオ

赤ワイン/D.O.C

アブルッツォ州

モンテプルチアーノ

軽いスパイス感を伴うベリー系果実の濃厚な香り。ストラクチャーに優れた、バランスの良い持続性のある味わい。

小売価格
￥1,848

アウレンテ ロッソ

サン パトリニャーノ

赤ワイン/I.G.T

エミリア ロマーニャ州

サンジョヴェーゼ

ほのかにバラとブラックチェリーの香り。優しく柔らかな口当たりで豊かな果実味とまろやかなタンニン、心地よい酸のバランスが取れている。

小売価格
￥1,958

ローマ ロッソ

フォンタナ カンディダ

赤ワイン/D.O.C

ラツィオ州

モンテプルチアーノ
シラー
チェザネーゼ

野生のベリーやスパイスが感じられる凝縮した香りが印象的。充実した果実感があり、口当たりは滑らかできめ細やかなタンニンが感じられます。

小売価格
￥1,628

デイリーワイン特集②

エノテカ・アリーチェおすすめ家のみワイン特集②

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

シャルドネ

ジャンニテッサーリ

白ワイン/I.G.T

ヴェネト州

シャルドネ

黄金色、強すぎないバランスの良い樽香。果実感がしっかりとあり、酸味の切れ味も良く、アフターにミネラルを感じます。

小売価格
￥2,002

ピノ ノワール

ジャンニテッサーリ

赤ワイン/I.G.T

ヴェネト州

ピノ ノワール

赤いチェリーの色調に少し柿のようなニュアンスもある野性味溢れた果実の味わいです。

小売価格
￥2,002

アンティカ オステリア ビアンコ

ガロフォリ

白ワイン/V.D.T

マルケ州

トレッビーアノ ヴェルディッキョ

フルーティーで軽やかな口当たりはデイリーワインとして最適です。コストパフォーマンスの高さが光る1本です。

小売価格
￥1,188

アンティカ オステリア ロッソ

ガロフォリ

赤ワイン/V.D.T

マルケ州

サンジョヴェーゼ モンテプルチャーノ

フルーティで軽やかな口当たり。コストパフォーマンス抜群のデイリーワインです。

小売価格
￥1,188

エンポリオ ビアンコ

フィッリアート

白ワイン/I.G.T

シチリア州

カタラット インツォリア

野生の花、柑橘系果実や熟したばかりの洋ナシの香り。やや辛口でボリューム感のある口当たりです。

小売価格
￥1,078

エンポリオ ロッソ

フィッリアート

赤ワイン/D.O.C

シチリア州

ネロ・ダーヴォラ メルロー

チェリー、フランボワーズ、野バラ、スパイス、バルサミックな香り。やや重口。う口の中ではバルサミック、スパイスの香りに包まれます。

小売価格
￥1,078

キャンティ フロレジア ヴィオラ

メリーニ

赤ワイン/D.O.C.G

トスカーナ州

サンジョヴェーゼ 主体

ラズベリーやブラックベリー、スミレなどの華やかな香りで、口当たりはなめらか。キャンティらしい心地よい果実味が感じられます。

小売価格
￥1,188

フラスカーティ セッコ

フォンタナ カンディダ

白ワイン/D.O.C

ラツィオ州

マルヴァジア トレッビアーノ

地元のワインとしてローマっ子にこよなく愛されています。洋ナシやリンゴの香りとフレッシュな味わいが特徴です。

小売価格
￥1,518

オルヴィエート クラッシコ セッコ

ビジ

白ワイン/D.O.C

ウンブリア州

プロカニコ ヴェルデッロ他

さわやかで生き生きとしたフルーティーな香りを持つ。セッコはきりっとした辛口で、後味にビター・アーモンドや白桃を思わせます。

小売価格
￥1,628

モンテプルチャーノ ダブルッツォ ビアンキ

ウマニ ロンキ

赤ワイン/D.O.C

アブルッツォ州

モンテプルチャーノ ダブルッツォ

スミレ色がかったルビー色。デリケートで心地よい香りと、やわらかいタンニンのまろやかな赤ワインです。

小売価格
￥1,628

チャラ シャルドネ サレント

カステッロ モナチ

白ワイン/I.G.T

プーリア州

シャルドネ

収穫をずらすことで、ワインに厚みと滑らかさを残しつつフレッシュさを封じ込めます。2月にブレンドし、瓶内熟成させます。

小売価格
￥2,068

マンモス

マーレマンニュム社

赤ワイン/I.G.T

プーリア州

プリミティーボ

濃厚かつリッチでフルボディのワインで、濃厚な果実のプラム、スパイスや新樽由来の香ばしいオークのニュアンスがあります。

小売価格
￥2,178

レンツェ ビアンコ

ヴァッレ デッラッソ

白ワイン/I.G.T

プーリア州

トレッビアーノ マルヴァジア他

ほのかなハーブ香とさっぱり感のあるフルーティさ、ハーモニーのとれた味わいです。

小売価格
￥1,738

レンツェ ロッソ

ヴァッレ デッラッソ

赤ワイン/I.G.T

プーリア州

ネグロアマーロ カベルネ・SV

ベリー系フルーツの香りのなかにタバコのアロマが感じられます。まろやかでフルーティ、長い余韻があります。

小売価格
￥1,738

たっぷり入ってご家庭のハウスワインに！！マグナムボトル1.5L

マグナム特集

※全て1500ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

モンテベッロ社

トレッビアーノ デル ルビコーネ

白ワイン/I.G.T

トレッビアーノ他

トレッビアーノ主体で造られた白ワインです。花やフルーツを思わせる繊細な香り。爽やかでフルーティな、バランスのとれた味わいです。ラベルのモニュメントはボローニャの「サン・ペトローニオ大聖堂」です。

小売価格 ¥1,518

サンジョヴェーゼ デル ルビコーネ

赤ワイン/I.G.T

サンジョベーゼ他

サンジョヴェーゼを主体に造られた赤ワインです。スミレを思わせる繊細な香り。爽やかでフルーティ。心地よいタンニンがあり、余韻にかすかなほろ苦さが感じられます。

小売価格 ¥1,518

サン ミケーレ アルカンジェロ社

トレッビアーノ ダブルッツォ ヴィーニ デル モーロ

白ワイン/D.O.C

トレッビアーノ

トロピカルフルーツの濃厚な香。バランスの取れた味わい。ストラクチャーがしっかりした、フレッシュな口当たり。余韻が長く残ります。

小売価格 ¥1,518

モンテプルチアーノ ダブルッツォ ヴィーニ デル モーロ

赤ワイン/D.O.C

モンテプルチアーノ

紫がかったルビーレッド。ベリー系フルーツやブラックチェリーの香り。ストラクチャーがしっかりとしていて、バランスのとれた味わい。

小売価格 ¥1,518

MGMモンド デル ヴィーノ社

プリマヴェリーナ ビアンコ

白ワイン

トレッビアーノ カタラット他

美しく輝く黄色。繊細なアロマで干した野生の花の香りがする。口当たりは柔らかい。白桃のほのかな味わいも。

小売価格 ¥1,375

プリマヴェリーナ ロッソ

赤ワイン

サンジョヴェーゼ モンテプルチアーノ他

ルビーの赤色。ミディアムボディー。香りはリッチで豊か。プラム、ブラックベリーの香り、スミレのニュアンス。心地よく、バランスのいいワイン。

小売価格 ¥1,375

カンティーナ ディ クリテルニア社

オスコ ロッソ

白ワイン/I.G.T

トレッビアーノ マルヴァジア ビアンカ

洋梨や黄色いリンゴのフレッシュな果実香。柔らかな酸味と、果実味豊かでフレッシュな味わいを楽しめるワイン。

小売価格 ¥1,485

オスコ ビアンコ

赤ワイン/I.G.T

モンテプルチャーノ サンジョヴェーゼ

カシスなど果実の香りに、スミレやホワイトペッパーの香りがアクセントを与えている。柔らかいタンニンとバランスの良い構成を持ったワイン。

小売価格 ¥1,485

ヴァッレ・ダオスタ州 注目のワイナリー特集

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となり

アンセルメ社

面積の5%のみが平地という山国ヴァッレ・ダオスタにおけるブドウ栽培は決してたやすいものではありません。ブドウ畑は実に海抜800~1,200mの高地にあり、現在わずか27軒のワイナリーしか存在しません。そのような中注目を集めているのがジョルジョ・アンセルメです。彼は父親から譲り受けたわずか3haのブドウ畑から凝縮感のある酸の利いた力強いワインを生産しており、非常に高い評価を受けています。

ラ トゥーシュ

白ワイン/V.D.T.

ミュラー・トゥルガウ
シャルドネ他

温度管理されたステンレスタンクで8日間かけてアルコール発酵、そのまま熟成。花や果実の風味を伴うフレッシュさと程よい酸が特徴で調和のとれた味わい。

小売価格 ¥2,970

ヴァッレ ダオスタ シャンバーヴ ミュスカ

白ワイン/D.O.C.

モスカート・ビアンコ

標高600m石灰ー砂礫土壌の畑。17~19℃に温度管理したステンレスタンクで8~10日間発酵。3~4ヶ月間寝かせてから瓶詰め。
初リリース2008年。

小売価格 ¥3,520

トッレッテ スーペリオーレ

赤ワイン/D.O.C.

プティ・ルージュ
フミン他

野生のバラの香りが、熟成を経るうちにアーモンド香を帯びてくる。程良いボディでビロードのような口当たり。ほろ苦さとバリックからくる優しい木の香りが融合した風味。

小売価格 ¥4,290

ピノ ノワール トラディション

赤ワイン/D.O.C.

ピノ・ノワール

48時間以上マセラシオン、8ー10℃に温度管理の下15日間かけてアルコール発酵・マセラシオン。フランス産バリック（30%新樽）で10ヶ月間熟成。澄んだ輝くような赤色。

小売価格 ¥5,500

ブランド モルジェー エクストリーム ブリュット

発泡白/D.O.C.

プリエ・ブラン

高い酸度のプリエ・ブランの個性を活かす為に造られたスプマンテ。
17ヶ月間の瓶内2次発酵。

小売価格 ¥3,520

カーヴ デュ ヴァン ブランド モルジェ 社

この産地を引率してきたのが1983年設立の協同組 合「カーヴ・デュ・ヴァン・ブラン・ド・モルジェ」。栽培 農家参加型の地元密着協同組合。

ブランド モルジェー エ デ ラ サッレ

白ワイン/D.O.C.

プリエ・ブラン

より冷涼で酸度の高いモルジェ地区の葡萄と、標高は高いが平地で暖かい地域であるサッレ地区の熟度の高い葡萄をブレンドすることでバランスを取るのがこの地方の伝統。

小売価格 ¥2,640

レ クレーテ社

1700 年代中頃にフランスより移住してきた「シャレール」一族はこの地で小麦を中心とする製粉農家として生計をたてていた。1810 年に土着品種の多様な個性に興味を持ち 2ha の畑を購入し、ワイン造りを始め、1989 年には現在のカンティーナを完成させ、製粉所はアグリツーリズモへと変更された。『当時は全く売れなく車にワインを積みトリノのレストランで売りに歩いた。当時はジュゼッペ・クインタレッリも売れてなくて一緒に売り歩いた』現在、6つの村に20haの自社畑を所有。この地の土着品種に加えシャルドネ、ピノ・ノワールなどのフランス品種まで多様なワインを造っている。

ビアンコ モンブラン

白ワイン/V.D.T.

プティ・アルヴィン
シャルドネ他

18度の低温に保たれたタンク内で12日間の発酵。シュール・リーの状態で6ヶ月間ステンレスで熟成後、ボトリング。アロマティックな品種がブレンドされているので早いうちから楽しめるのが最大の魅力。

小売価格 ¥2,640

ヴァッレ ダオスタ プティ アルヴィン

白ワイン/D.O.C.

プティ・アルヴィン

スイスとアオスタで最も重要な白品種。空気圧で優しくプレスし、18度の低温に保たれたタンク内で12日間の発酵。シュール・リーの状態で2ヶ月間ステンレスで熟成後、ボトリング。

小売価格 ¥3,740

ヴァッレ ダオスタ シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

アルマイヴィーユとフリッソニエーレの2つの村の葡萄をアッサンブラージュ。空気圧で優しくプレスし、18度の低温に保たれたタンク内で12日間の発酵。シュール・リーの状態で2ヶ月間ステンレスで熟成後、ボトリング。

小売価格 ¥4,180

ヴァッレ ダオスタ シャルドネ キュヴェ ボワ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

空気圧で軽くプレスしたフリーランジュースのみを300lのバリックに入れて発酵。一部新樽も使用。発酵終了後、シュール・リーの状態で11ヶ月熟成。その間、毎日バトナージュをすることで旨みを得ています。

小売価格 ¥7,920

ヴァッレ ダオスタ フミン

赤ワイン/D.O.C.

フミン

ブドウは不要な部位を取り除いてから破砕し、発酵、少しの間澱の上で寝かせます。若飲みが基本。フルーティーで軽やかな口当たりは、デイリーワインとして最適。コスト・パフォーマンスの高さが光る一本です。

小売価格 ¥5,720

ブランド モルジェー エ デ ラ サッレ レイヨン

白ワイン/D.O.C.

プリエ・ブラン

100%プリエ・ブランでこの地域に伝わる古いクローン。厳しい選果後、ソフトプレス。発酵はステンレスタンクにて行う。レイヨンは、その年で最も出来の良かった畑をセレクトして造る。

小売価格 ¥3,080

ピエモンテ州バローロ地区老舗ワイナリーご紹介

ピエモンテ州①

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となりま

ルチアーノ サンドローネ社

大手ネゴシアンで長くセラーの仕事に従事した後、バローロの中心にあるカンヌビの畑を買うチャンスが突然訪れました。最初の収穫は1978年、初めて自ら造ったワインに感銘を覚えました。その後少しずつ畑が増え、毎年造り続けるうち、次第に認知されるようになりました。ルチアーノと弟のルカは素晴らしいワインを造るために努力し続け、今日、この功績は世界中で認められ、毎年素晴らしい評価を得ています。ランガ地区の畑をブレンドすることで一定の個性と味わいを備えたワインを造ることができますが、ルチアーノはカンヌビ・ボスキスを選び、1985年より毎年個別に醸造しています。クリュの概念をもたらし、革新者と言われるようになりました。

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C

ドルチェット

全く異なる栽培条件の畑のブレンドによって生まれ、安定した高いレベルのワインを造り続けることができます。滑らかさ、バランス、穏やかな酸と抑えたアルコールによって伝わる美しい甘みを表現しています。

小売価格 ¥3,300

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C

バルベーラ

畑別に醸造。ステンレス・タンクでマセラシオン9日間、発酵28日間、500リットルの樽でMLF後ブレンドし、同じ樽で12ヶ月熟成、その後9ヶ月瓶熟。

小売価格 ¥4,950

ネッビオーロ ダルバ ヴァルマッジオーレ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ

ヴァルマッジョーレは多くの生産者が喉から手が出るほど欲しい畑で、ここで作られるネッビオーロは特別視されています。ステンレス・タンクでマセラシオン9～10日間、発酵28日間、500リットルのフレンチオーク古樽で、12ヶ月熟成、さらに9ヶ月瓶熟。

小売価格 ¥6,820

バローロ アレステ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

ステンレス・タンクでマセラシオン7～8日間、発酵28日間、500リットルのフレンチオークで 2004年2月末までMLF後、24ヶ月熟成、さらに18ヶ月瓶熟。

小売価格 ¥20,350

バローロ レ ヴィーニェ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

ステンレスタンクでマセラシオン9～10日間、発酵28日間。500リットルのフレンチオークで翌2月末までMLF。個々の樽のポテンシャルを見極め2005年夏にブレンドし、同じ樽で11月末まで熟成後、さらに18ヶ月瓶熟。

小売価格 ¥18,150

G.D.ヴァイラ社

バローロ村の代表的造り手で、多くの醸造家がここで学び、独立していきました。当主のアルド氏は多くの造り手から先生と慕われる醸造家であり人格者。現在では息子のジュゼッペも醸造に参加しています。イシドロが栽培担当としてカンティーナに参加し、家族経営を続けています。彼らのバローロは均整の取れた酒質で、素直にフルーツを感じます。熟成と共に妖艶さを増していきますが、ネッビオーロらしさは薄れません。

ランゲ ロッソ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ、バルベーラ他

18～24ヵ月間、一部をステンレスタンクで、一部は木樽で熟成。紫がかったルビー色。エレガントで甘いフルーツの香りと同時に花やスパイスの豊かで調和のとれた香りが漂います。

小売価格 ¥2,640

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C

ドルチェット

チェリーやスミレの香が爽やかに香るエレガントなドルチェット。樹齢の高さと香と酸を大切にした造りで飲み飽きしません。このヴァイラー家が愛してやまないドルチェットはネッビオーロの区画の、すぐ真上に位置する最上の区画で栽培されています。

小売価格 ¥2,860

バローロ アルベ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

La Volta, Fossati, Coste di Vergneのブレンド。ステンレスタンクで発酵(葡萄の状態によってだが例年25日程度のマセラシオン)。熟成は大樽で34ヶ月程度。

小売価格 ¥6,380

ロザベッラ

ロゼワイン/V.d.T.

ネッビオーロ、バルベーラ ドルチェット

各畑の若い樹を使用。通常より早い収穫でフレッシュさ、アロマティックさ、リンゴ酸を残して収穫し、2～3時間のマセラシオンを経てステンレスタンクで発酵。ノン・マロラクティック。フレッシュさが重要なので春を迎える前にボトリング。

小売価格 ¥3,080

ジョヴァンニ カノーニカ社

バローロ パイアガッロ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

伝統的なバローロのスタイルである、長期間のマセレーションを実践、大樽での熟成の後、ノンフィルターでボトリング。味わいに芯がありながらも極めてバランスのとれた豊かな味わいはカノーニカならでは。

小売価格 ¥7,700

バローロで最もタニックなワインを生むセッラルンガの畑を150年前より所有する　エットーレ・ジェルマーノ社
モダンスタイルから一変。ナチュラルで美しく伝統的な再注目の生産者　プリンチピアーノ・フェルナンド社

ピエモンテ州②

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

エットーレ ジェルマーノ社

曾祖父フランチェスコ、祖父アルベルトはブドウ栽培を行い、また少量のワイン造りを行っていたが、当時はブドウの販売を主に行っていた。アルベルトの息子のエットレは父親の仕事と接ぎ木師としての技術を引き継ぎ、同時に1950年代からブドウ畑を植え替え、1haあたり4,000本を下回らないように密植し、Dolcetto , Barbera、Nebbioloなどの土着品種を植樹した。1993年から実質的に自社瓶詰め・販売を行うようになり、外部からのコンサルタントなしで栽培から醸造にいたるまで全てを管理、自分たちの畑が持つ素晴らしいテロワールを表現したワインづくりを行っています。

ランゲビアンコ ビネル

白ワイン/D.O.C

シャルドネ
リースリングレナーノ

手摘み後にソフトプレス、シャルドネの半量はトノーでアルコール発酵をし、6月まで熟成。残りの半量のシャルドネとリースリングレナーノはステンレスタンクで発酵、そして7月に全て一緒にされ瓶詰めがされる。

小売価格 ¥4,620

ランゲ リースリング エルツ

白ワイン/D.O.C

リースリング

16℃で40日間、ステンレスタンクで醸造、マロラクティック発酵は行わない。バトナージュせずに6ヶ月間シュールリー、翌年5月にボトリング。残糖は5-6g/L、このわずかな残糖分が、リースリングのアロマを引き立たせます。

小売価格 ¥5,720

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C

バルベーラ

このワインに使われるブドウは若い畑のブドウで、ステンレスタンクのみを使って醸造。除梗破砕し、約25℃で7-8日間マセレーション・アルコール醗酵。マロラクティック醗酵のあと4月にボトリングし、6月初旬にリリース。

小売価格 ¥3,740

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ

除梗破砕したあとステンレスタンクにて約3-4日間25℃でマセレーション・アルコール醗酵を行う。マロラクティック醗酵の後ステンレスタンクで数回樽移しを行い、翌夏にボトリング、9月にリリース。

小売価格 ¥4,180

バローロ セッラルンガ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

このワインに使われるブドウは、Prapòの若い畑のセレクション。約20日間マセレーションし、アルコール醗酵、伝統的醸造。700Lのオーク樽で約2年間熟成、その後ボトリングし15-18ヶ月間瓶内熟成した後リリース。

小売価格 ¥8,580

バローロ プラポ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

伝統的醸造。収穫したブドウを除梗破砕し、30日間マセレーションし、アルコール醗酵。2,000Lのオーク大樽で24ヶ月熟成、その後15ヶ月瓶内熟成し、リリース。

小売価格 ¥15,400

プリンチピアーノ フェルディナンド社

1990年代にはモダンなスタイルでバローロを造っていたプリンチピアーノ・フェルディナンド、2000年代に入って大きく方針を転換し、自然な栽培と伝統的な醸造にシフト。セッラルンガ・ダルバとモンフォルテ・ダルバに代々所有する優れた畑の個性を深く表現しています。2012年からは、最も重要な区画ではボルドー液、硫黄さえも使用せずに栽培を行うなど、さらに前進し続けていて、今後さらに楽しみな造り手でもあります。

ランゲ ビアンコ

白ワイン/D.O.C

ティモラッソ

標高750mの畑の土着品種ティモラッソから造られる白ワイン。梨やグレープフルーツ、豊かなミネラルの複雑さを感じる香り。透明感と力強いミネラルが印象的な、適度な厚みのある味わいです。

小売価格 ¥3,850

ドルチェット ダルバ サン タンナ

赤ワイン/D.O.C

ドルチェット

モンフォルテ・ダルバ村のサン・タンナとサン・マルティーノの区画のドルチェット。ステンレスタンクで10カ月熟成。タンニン、酸にしっかりと存在感があり、葡萄の生命力あふれる美味しさです。

小売価格 ¥2,750

バルベーラ ダルバ ラウラ

赤ワイン/D.O.C

バルベーラ

樹齢約40年、ボスカレートとサン・タンナの畑のバルベーラ。ステンレスタンクで10カ月熟成。ドルチェットより色合いも濃く、香りにも広がりがあり、果実味もたっぷりとしています。

小売価格 ¥3,080

ランゲ フレイザ キーラ

赤ワイン/D.O.C

フレイザ

除梗後、培養酵母もSO2も添加せずに3週間醗酵。ステンレスタンクで10ヶ月間熟成。ミネラルからくる粘度が印象的。

小売価格 ¥3,520

ランゲ ネッビオーロ コステ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ

2016年からはモンタリアートがなくなって低価格帯のネッビオーロはこのワイン1種類に。ネッビオーロならではの透明感と自然で丁寧な栽培による果実の美味しさがしっかりしています。

小売価格 ¥3,630

バローロ セッラルンガ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

1999年植樹の比較的樹齢の若い3.5haの区画から造られるバローロです。培養酵母もSO2も添加せずに1ヶ月間醗酵。20～40ヘクトリットルの大樽で24ヶ月間熟成。

小売価格 ¥6,820

後世に大きな影響を与えた「バローロ・ボーイズ」の先駆者　ロッケ デイ マンゾーニ社

ピエモンテ州

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ロッケ デイ マンゾーニ社

先代の故ヴァレンティーノ・ミリオーニ氏は元々ピアチェンツァで有名なレストランを営んでいました。ピエモンテで自分たちのレストラン用にワインを造っていたところ、次第にワイン造りにのめり込み、素晴らしい好条件を持つマンツォーニの丘が売れ出されるとそれを購入しレストランは妻のイオランダに任せ、本格的にワイン造りに没頭し始めました。彼は革新的なワイン造りを目指し、今でこそ珍しくなくなりましたが、バローロに一番早くバリックを導入し、ネッビオーロとバルベラを混合したワインなどを造りだしました。新しく時代を切り開いたヴァレンティーノ氏の情熱をそのまま引き継ぎ現在息子のロドルフォ氏が更なる進化を続けています。

ヴァレンティーノ ブリュット リゼルヴァ エレナ

発泡白/V.S.Q.

シャルドネ、ピノ ネロ

48ヶ月間の瓶内2次発酵。ピエモンテで最初に生産されたシャンパーニュ方式のワインとして有名。輝きのある黄金色で複雑さのある泡立ち。

小売価格 ¥4,840

ヴァレンティーノ ブリュット ゼロ リゼルヴァ

発泡白/V.S.Q.

シャルドネ

10年間酵母と共に熟成を経た後、6ヶ月セラーで落ち着かせて出荷される。まるで高級白ワインをそのままスプマンテにしたような、心地よい風味を感じます。

小売価格 ¥8,360

ヴァレンティーノ ブリュット ゼロ ロゼ リゼルヴァ

発泡白/V.S.Q.

ピノ ネロ、シャルドネ

ブドウの持つ自然の糖分のみで味わいを出し、60ヶ月以上の長期発酵・熟成を経てしっかりと造られたスプマンテです。旨みのある辛口で重厚感があります。

小売価格 ¥8,250

ランゲ ビアンコ タタイア

白ワイン/D.O.C

シャルドネ
ソーヴィニヨン

生き生きとした柑橘系果実の香りが感じられます。フレッシュなレモンのニュアンスと切れのある酸が端正でバランスの整った余韻の長いフィニッシュへと導きます。

小売価格 ¥3,080

ランゲ シャルドネ ランジェリカ

白ワイン/D.O.C

シャルドネ

黄色い花や熟したリンゴ、メロン等様々な香りと樽の香りも心地良いアクセント。味わいは全体的にとてもふくよかで上質なブルゴーニュを思わせます。

小売価格 ¥7,700

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ

さくらんぼなどの赤い果実の香りで、ソフトなタンニンとフレッシュで華やかな味わいが魅力。

小売価格 ¥4,400

ランゲ ロッソ ブリッコ マンゾーニ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ
バルベーラ

乾燥したバラやきのこ、バニラなどの様々な要素が入り混じっています。複雑味がありつつ、柔らかで爽やか。のびやかな酸と豊かな果実味。

小売価格 ¥6,600

バローロ ヴィーニャ ドゥラ　ロウル

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

このドゥラ ロウルは3種のバローロの内最もポテンシャルを強く感じる。タンニンがしっかりとしており、このワインの持つ骨格の強さや複雑味は将来性を強く感じさせ、長期熟成の可能性を示している。

小売価格 ¥13,200

バローロ ビッグ ドゥ ビッグ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

21日間の長期発酵。モスコーニの地区の畑のみ使用。バリックで36ヶ月熟成後1年間のボトル内熟成。

小売価格 ¥12,760

ピエモンテ州④

言わずと知れたモダン・バローロの立役者　ドメニコ クレリコ社
偉大なクリュ”ペルノ”の伝統派　生産者　オレスレ・ステファノ社

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ドメニコ クレリコ社

1976年にワイナリーを設立し元詰めを開始。バローロ・ボーイズのトップ生産者のひとりであるドメニコ・クレリコはパオロ・スカヴィーノと共に凝縮感があり力強いバローロの代表としてマルク・デ・グラツィア・グループをけん引してきた。現在に至っても存在感は絶大であり、ロバート・パーカーが5ツ星評価を与えるなどバローロ・ボーイズの枠組みを外したところでも偉大なバローロの生産者として位置づけられている。セラーで様々な実験的醸造を行うだけでなく、他の生産者のワインを試飲し、情報交換を行い、独学にて自らのワイン造りを模索した。中でも、彼のワイン造りの指標を決定づけた最も重要な要素のひとつはバリックである。

オレステ ステファノ社

オレステ・ステファノは、バローロの中心部にあるモンフォルテダルバの偉大なクリュ ペルノに、カンティーナと自社畑を所有しています。
ペルノに植えられているネッビオーロは全てミケのみを栽培。畑は全てペルノに位置し、高いところで標高600mとバローロの中で最も高い場所に位置しています。樹齢は古いもので80年近く。畑はビオロジックで、必要な場合のみ、最低限の鉛と硫黄を使用。下草は刈らずに自然のままで栽培。熟成は大樽のみを使用した伝統的なバローロですが、醸造設備などは新しいものも取り入れながら、代々受け継がれてきた伝統を守って今日に至ります。ペルノらしい鮮明で透き通ったデリケートで芯のある深い味わいに感銘する事は間違いないでしょう。

ランゲ ドルチェット ヴィサディ

赤ワイン/D.O.C

ドルチェット

初ヴィンテージ1979年。爆発的に広がる様々なフルーツを詰め込んだ凝縮した果実がパワーをもたらし、クリーンかつミネラリーな香りがワインに生き生きとした味わいと余韻の長さを与えています。

小売価格 ¥2,970

バルベーラ ダルバ トレヴィーニェ

赤ワイン/D.O.C

バルベーラ

表情豊かに層をなす赤いベリー系果実や花、甘いスパイスの芳香。滑らかでジューシーな果実にエレガントな酸のバランスが素晴らしい。バルベーラの魅力を再認識する非の打ちどころがない贅沢な逸品。

小売価格 ¥4,675

ランゲ ネッビオーロ カピズメ エ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ

海抜250mにある南西向きのバローロの畑サン・ピエトロのネッビオーロから造られている。イチゴやチェリー、プラムなどの甘く力強い果実。柔らかなタンニン豊かな味わいはゴージャスかつエレガント。

小売価格 ¥5,390

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

ステンレスタンク内でマロラクティック発酵後、大樽にて熟成。生産はわずか約1500本。力強く開放的なアロマ。深みのあるガーネットの色調、小さな赤いフルーツのフルーティーな香り。

小売価格 ¥4,180

バルベーラ ダルバ スーペリオーレ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

南向きの斜面のペルノに植えられた15列の樹齢30年のバルベーラを、手摘みにて収穫。発酵は自然酵母のみでステンレスタンクにて約20日間、マセラシオンは全て手作業。1度使用したフランス産バリックにて10ヶ月間熟成。生産わずか約1200本。

小売価格 終売

バローロ　ペルノ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

南西向きのペルノに植えられた樹齢最大80年のネッビオーロを10月中旬に手摘みにて収穫。発酵は自然酵母のみでステンレスタンクにて約20日¯25日間発酵。マセラシオンは全て手作業。スロヴォニア産の大樽にて約18ヶ月熟成。ボトル内で更に熟成させる。年産約5000本。

小売価格 終売

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

これまで以上にクリュ・バローロの選果を厳しくした為、このワインにはかつてのクリュ相当のブドウが使われている。チェリーなどのジューシーな果実、タバコ、革の香り。厳格なタンニンを備えた堅固なストラクチャー。

小売価格 ¥7,975

バローロ パヤナ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

凝縮した果実は非常に表情豊かで、終始一貫ゴージャスかつエレガント。広がりのあるボディと果実味豊かな味わいが魅力の外交的なバローロ。

小売価格 ¥14,850

バローロ チャボット メンティン

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

熟した色の濃いプラム、スミレ、甘いスパイス、ミネラルが幾重にも層をなす香りに続き、口の中を満たすのは凝縮した深みのある果実と厚く滑らかなタンニン。パワフルかつ厳粛な男性的バローロ。

小売価格 ¥14,850

バローロ　ペルノ 2007

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

南西向きのペルノに植えられた樹齢最大80年のネッビオーロを10月中旬に手摘みにて収穫。発酵は自然酵母のみでステンレスタンクにて約20日¯25日間発酵。マセラシオンは全て手作業。スロヴォニア産の大樽にて約18ヶ月熟成。ボトル内で更に熟成させる。年産約5000本。

小売価格 ¥11,000

バローロ　ペルノ 1500ML 2011

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

南西向きのペルノに植えられた樹齢最大80年のネッビオーロを10月中旬に手摘みにて収穫。発酵は自然酵母のみでステンレスタンクにて約20日¯25日間発酵。マセラシオンは全て手作業。スロヴォニア産の大樽にて約18ヶ月熟成。ボトル内で更に熟成させる。年産約5000本。

小売価格 終売

ピエモンテ州　バローロ地区　おすすめワイナリー特集

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となりま

PODERI ALDO CONTERNO
アルド
コンテルノ社

バローロの代表的な生産者であり、ピエモンテの伝統的なスタイルを大切に受け継いできたアルド コンテルノは、1969年、バローロ生産の中心地であるモンフォルテ ダルバという村のブッシアでワイナリーを始めました。
彼は18世紀以来の歴史を誇るジャコモ・コンテルノの5代目ですが、跡継ぎとなったのは兄のジョヴァンニで、アルドは独立して自らのワイナリーを設立しました。彼のつくり出すバローロは非常に熟成能力が高く、その出来栄えは本家をも凌ぎ、国内外で確固たる地位と人気を得るに至っています。2012年にアルド氏が亡くなったのち、ずっとそばで父親の仕事を見てきた3人の息子が中心になって畑の管理から、醸造、経営までを担っています。効率的な耕作技術、ブドウ果汁発酵のコントロール、そして、伝統的熟成システムのコンビネーションが高品位で偉大なワインを産出しています。

ランゲ　シャルドネ ブッシアドール

白ワイン/D.O.C

シャルドネ

少量生産で一般的な知名度は低いのですが、その希少価値の高さから幻のシャルドネと言われています。バリックを充分掛けていますが、焼きを抑えているため果実味豊かで鋼を想わせる口当たりがあります。

小売価格 ¥13,200

ランゲ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

フレイザ、メルロー
カベルネ ソーヴィニョン

フレイザのブドウの樹齢は30-35年と古く、質の高い複雑なワインをうみ出すことから、このランゲ・ロッソの主要品種となりました。2年物の樽で1年熟成されており、若いうちから複雑な特徴も楽しめます。

小売価格 ¥5,060

バルベーラ ダルバ コンカ トレピーレ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

コンカ・トレ・ピーレの畑はブッシア・ソプラーナでも丘になっている場所にあり、主にバルベーラが植えられています。最も樹齢の古いものは45年以上。数ヶ月間ステンレスタンクで熟成され、樽に移されさらに12ヶ月間熟成の後瓶詰めされます。熟成に使う樽は100%新樽。非常にフレッ

小売価格 ¥6,050

ランゲ ネッビオーロ イル ファヴォット

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

マセラシオンは6−8日間行い、タンニンと色の抽出を促し、良い色調と際立つ柔らかさがもたらされます。5−6カ月間ステンレスタンクで熟成された後、新樽で18ヶ月間熟成。

小売価格 ¥9,680

バローロ ブッシア コロンネッロ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

樹齢40～45年、ブッシアのコロネッロの畑。発酵後、ステンレスタンクのまま3～5ヶ月置かれ定期的に澱引きされた後、スロベニア産オークの大樽で28～30ヶ月熟成。

小売価格 ¥23,100

バローロ ブッシア チカラ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

40～45年前からあるこの畑の名、チカラとは、昆虫のセミという意味です。発酵後、ステンレスタンクのまま3～5ヶ月置かれ定期的に澱引きされた後、伝統的なスロベニア産オークの大樽で29ヶ月熟成されたものです。チカラは素晴らしい単一畑で、ブッシアにあるアルドコンテルノの3つの

小売価格 ¥23,100

DAMILANO
BAROLO
カンティーネ
ダミラノ社

1890年にラ・モッラ村とバローロ村の境に、ジュゼッペ・ボルゴーニョによって創立。1935年にジュゼッペ・ボルゴーニョの義理の息子である、ジャコモ・ダミラノがワイナリーを継いだ。その際に、親戚のボルゴーニョ社と混乱しやすかった事もあり、ダミラノへとワイナリーの名前を変え、新たな歴史を刻んだ。1997年に、パオロ、マリオ、グイドの3兄弟に引き継がれた際、著名醸造家であるジュゼッペ・カヴィオラ氏を醸造コンサルタントに迎え、さらに名声を高める事に成功した。

ランゲ シャルドネG.D.

白ワイン/D.O.C

シャルドネ

年間生産量5000本のみで、日本割り当ては120本。白桃やシトラスのフレッシュな香りと、ナッツやバターのリッチな香りが見事に絡み合います。

小売価格 ¥11,000

ランゲ ネッビオーロ マルゲ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ

ネッビオーロとしては短めの12日間のマセレーション醗酵。赤いフルーツ系の繊細な香り。程よい骨格があり、乾いたタンニンが続く。果実味との調和のとれた味わい。

小売価格 ¥3,520

バローロ レチンクエヴィーニェ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

5つの個性の異なる畑をブレンドする事で、ワインに深みを与えると共に、調和した柔らかな味わいに仕上げる伝統的手法。バラや革、タバコの葉やスミレの香り。

小売価格 ¥7,700

BARALE Fratelli
BAROLO
バラーレ
フラテッリ社

1870年にフランチェスコ・バラーレを創業。新しいスタイル（現在では古典派）のバローロのパイオニアの一人として100年以上続く名門ワイナリーの礎を築きました。現在は、孫に当たるセルジョ。バラーレと彼の娘たちエレオノーラ、グロリアに、その仕事と伝統が引き継がれています。

ランゲ アルネイズ

白ワイン/D.O.C

アルネイズ

16度にてステンレスタンクで30日かけて発酵。フレッシュで爽やかな果実味もち伸びのある酸味が心地よいボリューム感と共に広りをみせる。

小売価格 ¥4,730

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ

5,000Lの大樽で10日間の発酵と果皮浸漬。1,500-3,000Lの大樽で1年熟成後、瓶内で最低6カ月の熟成させます。

小売価格 ¥5,390

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

コスタ・ディ・ロゼ、プレダ、モンロビオロ3つの畑をブレンド。大樽で30日の発酵とマセレーション。その後1,500～3,000ℓの大樽で3年熟成の後、瓶熟成を最低1年。乾燥したバラやスミレにエーテル。

小売価格 欠品

素晴らしいワインと革新的な運営で時代をリードしてきた生産者　ヴィエッティ社
土着品種のみにこだわるバローロ品質革新の旗頭　アゼリア社

ピエモンテ州⑥

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Vietti　ヴィエッティ社

初代カルロ・ヴィエッティが1800年代後半に創業し、息子マリオの代からヴィエッティの名を冠したワインの販売を始め、それまで多岐にわたっていた農産物の生産をブドウ栽培とワイン醸造に集約、特化していきます。1957年アルフレード・クッラードがマリオの娘ルチアーナと結婚、ヴィエッティ家の哲学を引き継ぎ更に高品質なワイン造りへとまい進しランゲで最も優れたワイナリーの一つにまで育て上げました。アルフレードはこの地で単一畑のワイン醸造をした最初の人物であり、当時は過激で先鋭的とされたこの概念も、今ではバローロやバルバレスコを生産するワイナリーの多くに採用されています。

ロエロ アルネイズ

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイズ

酸度を保つためマロラクティック発酵は行わず、熟成もステンレスタンクにて行う。辛口で活き活きとした酸とバランスの取れた果実味が口中に広がり余韻も長い。

小売価格 ¥3,520

ドルチェット ダルバ トレ ヴィーニ

赤ワイン/D.O.C

ドルチェット

アルコール発酵はステンレスタンクにて行う。その後、別のステンレスタンクに移し替え、瓶詰。ミディアムボディでソフトなタンニン。適度な酸とバランスの取れた味わい。

小売価格 ¥3,410

バルベーラ ダルバ トレ ヴィーニ

赤ワイン/D.O.C

バルベーラ

ステンレスタンクで計14ヶ月熟成。弾けるような酸味、ソフトなタンニンが樽熟成の香りと相まって、心地よい複雑さを醸し出す。余韻も長い。

小売価格 ¥3,520

ランゲ ネッビオーロ ベルバッコ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ

4ヶ月間バリック熟成。大樽に移し20ヶ月間。再びステンレスタンクに移し数ヶ月落ち着かせる。丸みを帯びたタンニン、ミディアムボディを保ちながらも凝縮感を感じる。

小売価格 ¥3,740

バローロ カスティリオーネ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

完熟したチェリーやザクロ、野花やスパイスが全て混ざり合い、官能的で広がりのある印象的な個性と凝縮感を持つワイン。グラスに注ぐと時間と共に香りが立ち上り非常に魅惑的。

小売価格 ¥8,580

AZELIA　アゼリア社

設立当時は伝統的なスタイルの造り手でしたが、1980年代後半にバリックによる熟成を開始し、1990年代に革新派のマニフェストを採用。その後、1995年にバローロを近代化したルネッサンスの担い手マルク・ディ・グラッツィアのグループに加入し、バローロ・ボーイズの一員としてアメリカで人気を博しています。全て自社畑生産で、畑はカスティリオーネ・ファッレット、セッラルンガ・ダルバ、モンテルーポ・アルベーゼに位置しています。

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ

比較的若木で造る華やかで味わい深い柔和なネッビオーロワイン。日常的に楽しむ用としてステンレス仕上げに。品種の特徴である花や赤果実を純粋に楽しむことができます。

小売価格 ¥3,960

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

6ヶ所の自社畑のブドウをブレンド。花などの洗練されたアロマはカスティリオーネ・ファッレット地区、力強さはセッラルンガ地区の特徴。ワイナリーを代表する伝統的なバローロです。

小売価格 ¥7,260

バローロ ブリッコ フィアスコ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

優れたバランス感と果実の密度があり、柔らかく温かみを感じる。強く深い味わいの魅力あるワイン。オーク樽熟成 24カ月（仏産225L 新樽比率20%）

小売価格 ¥15,840

バローロ マルゲリア

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

濃いガーネット色。熟した黒果実、リコリスの香りにスパイスのエレガントな香りが加わる。円熟したタンニンと力強い果実味の絶妙なバランス。複雑味と深みがあり、長い余韻が楽しめます。

小売価格 ¥15,840

FONTANAFREDDA　フォンタナフレッダ社

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G

ネッビオーロ

老舗ならではの奥ゆかしい味わい。大樽熟成らしい、おおらかさと慎しやかな印象を兼ね備えた1本です。

小売価格 ¥3,080

ピエモンテ州　バローロ特集

ピエモンテ州⑦

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

エルバルーナ社

1985年、彼のひ孫に当たるセヴェリーノとアンドレアの兄弟が代を引き継ぎ、有機農法によるワイン造りを志す。

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

開放型の発酵槽で10日～12日間の発酵。1日4～6回のリモンタッジョ。約1年間大樽、トノーなど様々な樽に入れられその後アッサンブラージュ。

小売価格 ¥3,080

バローロ ロッケ デラヌンツィアータ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

10月の中旬に収穫。開放型の発酵槽で18日～24日間の発酵。1日4~6回のリモンタッジョ。その後約30hlの大樽で大樽で24ヶ月ゆっくりと熟成。

小売価格 ¥6,160

ジャコモ グリマルディ社

現当主のフェルッチョ・グリマルディの祖父がバローロ村に1930年に取得した畑を受け継ぎ、ワイン造りを行っています。自社元詰の初ヴィンテージは1996年と、バローロの生産者としては比較的新しい造り手となっています。

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

ピーチの熟した香りと品種特有のほのかなアーモンドの香り。柔らかい果実にまるで赤リンゴをかじっているかのようなフレーヴァーが余韻に上がってくる。土壌由来の塩味、緊張感のあるミネラルが後半しっかりと感じられます。

小売価格 ¥3,135

ネッビオーロ ダルバ ヴァルマッジオーレ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

樹齢約50年。砂質土壌のロエロに畑があるため、ランゲと比べてソフトな味わいが楽しめる。スパイスのヒントを備えた野生のベリーのアロマティックな香り。柔らかさが心地よいプチ・バローロ。

小売価格 ¥3,465

バローロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

テルロとラヴェーラの2つのクリュのブレンド。甘みを感じさせるほど熟したフルーツはとてもまろやかな口あたりですぐ飲んでもおいしい。やわらかく、オークの香りと完熟ブドウが織り成す複雑な風味をもつ素晴らしいワイン。

小売価格 ¥5,775

エリオ アルターレ社

歴史が始まるのは1948年、エリオの父ジュゼッペ・アルターレがラ・モッラにワイナリーを設立した年です。エリオ・アルターレは自身でも述べているように、20才の頃にはすでにブドウ栽培に夢中でした。1970年代の金融危機の時代、ブルゴーニュ地方のワイナリーをめぐり異境のブドウの栽培技術を取得します。フランスのワイン醸造技術にすっかり魅せられたエリオ・アルターレは、「トノー」の使用をピエモンテのワイナリーにも持ち込む決心をします。

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

2～3日のマセラシオンで水平型ステンレスタンクで発酵。熟成もステンレスタンクのみで10ヶ月間。青さがなく、チェリーのような風味がエリオのドルチェットの特徴。

小売価格 ¥3,740

ランゲ ロッソ ジャアルボリーナ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

収穫時期等全てバローロ・アルボリーナと同じで、違いはバリック比率と熟成期間のみ。バローロ・アルボリーナは新バリック30%で24ヶ月熟成。ランゲ・ロッソ・ジャルボリーナは100%新樽のバリックで18ヵ月間熟成。

小売価格 ¥13,200

ランゲ ロッソ ラリジ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

ラリジという区画はアルボリーナの頂上部、最も良い区画にある。お爺さんが自家消費用のワインを造る為に自分の一番好きなバルベーラを植えていた名残。ジャコモ・ブライダと共に1982年からバルベーラの新しい可能性を求めて造り始めたワイン。

小売価格 ¥13,200

ランゲ ロッソ ラ ヴィッラ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ,バルベーラ

1989年がファーストヴィンテージで当時はモンフォルテのラ・ヴィッラ畑の葡萄を使用していた名残で「ラ・ヴィッラ」という名前を残している。現在はアルボリーナとラリジの葡萄を使用して100%新樽のバリックで18ヵ月間熟成。

小売価格 ¥13,200

元・優良葡萄農家、品質第一を守る注目のワイン生産者　エンツォ・ボリエッティ社
現存するバローロ最古の造り手　オッデーロ社

ピエモンテ州⑧

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ENZOBOGLIETTI エンツォ ボリエッティ社

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

ランゲ シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

レモン、青リンゴやグレープフルーツの芳香にくっきりとしたミネラルや火打石の印象を伴う濃厚な香と、ミネラル感溢れる風味の良い味わい。バリック不使用。

小売価格 ¥2,750

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

ラ・モッラのアルカリ岩系土壌。濃厚なルビーレッド色。若々しいフルーティーなドルチェットらしい香り。コクのあるリッチな味わい。タンニンが、ソフトで、フレッシュ。

小売価格 ¥2,750

ドルチェット ダルバ ティリネリ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

ラ・モッラのアルカリ岩系土壌。熟成はステンレスタンク1ヶ月、バリック9ヶ月、瓶内2ヶ月。持続性のある気品溢れる香り。選りすぐられた3つの畑のアッサンブラージュと熟成により、豊かであるが角のとれたタンニンを持つ。

小売価格 欠品・未定

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

生産地はラ・モッラ、ロッディーノ、シニオ。植物、花、果実の複雑な香りに、微かに木の香が漂う。バルベーラの酸味を伴った甘く風味の良いリッチな味わい。

小売価格 ¥2,970

バローロ フォッサーティ

赤ワインD.O.C.G.

ネッビオーロ

フォッサーティ畑より。ラ・モッラの石がちな石灰質、泥灰土壌。攪拌しながら12日間の発酵後、バリック15ヶ月、大樽15ヶ月、瓶内で8ヶ月間熟成。花やほのかな木の香。リッチで味わい深く、タンニンがマイルド。

小売価格 ¥10,230

ODDERO オッデーロ社

ピエモンテ南部ワインの品質を向上させた立役者。現存するバローロ、バルバレスコの造り手の中で最も古い歴史を持つと言われる。今も1700年代に建てられた当時のカンティーナで醸造している。初めてボトリングしたのは1878年。それ以前はダミジャーナで販売していた。彼等の所有する畑は各地域の最良の畑ばかり。他の造り手ではあり得ない豪華さ。バローロで唯一醸造を許されているバルバレスコがオッデーロのバルバレスコ・ガッリーナ。法規制前から造っているため、例外で認められています。

ランゲ ビアンコ コラレット

白ワイン/D.O.C.

リースリング シャルドネ

リースリングもシャルドネもラ・モッラで栽培されており、収穫後はコールドマセラシオンの後、アルコール発酵、ステンレスタンク仕上げとなる。桃のような白い果肉の香味。ハッキリとした酸味と少しの苦味もあるが、リースリングらしいアロマティックさも。

小売価格 ¥3,960

ドルチェット　ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

色調は薄めのルビーレッド。スミレやアマレーナのジャム、もぎたてのフルーツ、胡椒、森林などの香りを感じます。味わいはドライで、強すぎないまとまった骨格とタンニン。

小売価格 ¥2,970

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

ラ・モッラのサンタ・マリア・ブリッコ・サン・ピアッジョの葡萄を使用。バローロよりマセラシオンを短く15日程度に抑えている。樹齢15年。年産15,000本のみ。

小売価格 ¥3,960

バローロ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

伝統的アッサンブラージュ・バローロ。カパロット(ラ・モッラ)、ブリッコ・キエーザ(ラ・モッラ)、フィアスコ(カスティリオーネ)の葡萄を主体にヴィーニャ・リオンダなどの選別された葡萄も使用する。収穫・発酵は畑毎に行い、1年熟成後に味わいを見ながらアッサンブラージュ。

小売価格 ¥7,150

バローロ ブルナーテ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

樹齢60年で標高は300mとブルナーテ上部の素晴らしい区画だが僅か0.4haなので年産2,000本以下。2010年から完全なビオロジックが導入された畑。ステンレスタンクで発酵、マセラシオンは25日。マロラクティック発酵は12月までゆっくりと続く。温度は28度以下に設定。熟成は20hlの中樽で30ヶ月。バラやバイオレットの華やかさと緻密さが特徴的で時間が必要なワイン。

小売価格 ¥19,800

ピエモンテ州　バルバレスコ地区＆ランゲ地区　おすすめワイナリー

ピエモンテ州⑨

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

エリオ フィリッピーノ社

世界遺産の地ランゲ丘陵のタナロ川右岸のネイヴェ村セッラ・カペッリに位置する。1900年代初頭に祖父のエヴァリストが葡萄園を購入し葡萄栽培を始めた。1968年に父ドメニコが自らのワインの生産を開始し、伝統的な手法を尊重した造りを行ってきた。若くして後を継いだ現当主のエリオはその意思と手法を踏襲しながら、これからも継続可能な農法への回帰を図っています。

ランゲ　アルネイス

白ワイン/D.O.C.

アルネイス

9月初旬に手摘みされたブドウは繊細にプレスされ、除梗される。果汁は、18～20℃に温度制御されたスチールタンクで約20日間発酵させる。発酵後も瓶詰めされるまでステンレス製タンクで保管されます。

小売価格 ¥3,520

ドルチェット ダルバ ソリ カペッリ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

9月10日以降に手摘みされたブドウはプレスされ、茎は取り除かれる。果汁は、26～28℃で5～6日発酵させる。澱引き後、春までスチールタンクに入れられ、そして、瓶詰めされます。

小売価格 ¥2,640

バルベーラ ダルバ ヴィーニャ ヴェイア

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

28-30℃に制御されたステンレスタンクで6-9日間の醸す。熟成はアリエ産のバリックを使用（新樽比30%）。熟成後はステンレスタンクにて2ヶ月間静置し瓶詰めを行います。

小売価格 ¥3,520

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

バルバレスコの優良な畑として知られるネイヴェ村のサン・クリストフォロとセッラ・カペッリの二つのクリュにある比較的若い樹の葡萄を用いて造られる。とはいえ平均樹齢25年に及び手摘み収穫。熟成は20～30hlのやや小ぶりなスラヴォニア産大樽で熟成。

小売価格 ¥3,850

バルバレスコ サン クリストフォロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

天然酵母を使用し26℃～28℃で25日間かけて発酵させる。比較的小さな25～30hlのスラヴォニア産大樽で熟成を行い瓶詰後12ヶ月間静置期間後リリース。

小売価格 ¥6,600

ブルーノ ジャコーザ社

三代目となるブルーノ氏は1929年生まれで、13歳から祖父のカルロ氏の指導の下でワイン造りに携わり始めました。その後、自分の名前を冠したブランド「ブルーノ ジャコーザ」を1961年にファーストヴィンテージとしてリリース。

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

イタリアワイン界の重鎮でロエロ・アルネイスのお手本と崇められるワイン。白い花、セージ、など複雑なアロマ。ボディはやや細身だが、ミネラルの厚み、凝縮感のバランスが優れています。

小売価格 ¥4,950

フラテッリ ジャコーザ社

バルバレスコ地区の銘醸地ネイヴェ村でぶどうを栽培していたジュゼッペ・ジャコーザは、引退後に仲買人としての仕事を始めます。そこからさらに発展した彼は、ワインの卸商を経てついにワイナリーを入手するに至りました。1960年にそのワイナリーを引き継いだ息子が、さらにワインの品質を高めていく中で、その名はワインファンに広く知られるようになります。現在ではモンフォルテとカスティリオーネ・ファレットにバローロのクリュを所有するほどになり、ピエモンテを代表する作り手のひとつとして活躍しています。

ガーヴィ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

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

小売価格 ¥2,068

ランゲ シャルドネ カ ルンガ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

発酵はバリックで約1ヶ月間。続く熟成もバリックでシュールリーを行いながら9ヶ月間。瓶詰め後8ヶ月間セラーで寝かせてからリリース。熟れた果物の豊かな香りが広がり、嫌みのない樽香のきいたしっかりとした味わい。

小売価格 ¥2,970

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

深いルビー色が熟成と共にガーネット色に変わっていく。果実味豊かな濃厚な香り。ドライで程よい酸による爽やかな口当たり。熟成と共に繊細さが増し、個性に調和が生まれる。数年寝かすとより美味しさが増す。

小売価格 ¥2,178

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

濃いガーネット色。熟した黒果実、リコリスの香りにスパイスのエレガントな香りが加わる。円熟したタンニンと力強い果実味の絶妙なバランス。複雑味と深みがあり、長い余韻が楽しめます。

小売価格 ¥4,180

バルバレスコ バサリン

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

熟成はオーク樽と瓶内で最低2年間。特別日当たりの良いバサリンの畑で栽培されたネッビオーロならではの輝きがあり、1年以上かける大樽での長期マセラシオンに由来するストラクチャーと複雑な芳香にやや辛口な味わい。

小売価格 ¥5,280

ネッビオーロ ダルバ ヴァルマッジョーレ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

洗練され気品がある。果実風味が豊でアロマはデリケート。完熟した赤いチェリー、微かにローズと白胡椒、透明感のある柔和な酸と極細かく洗練されタンニンが純粋。

小売価格 ¥8,250

ピエモンテ州　バルバレスコ地区　おすすめワイナリー

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Pelissero ペリッセロ社

時代の移り変わりと共に少しずつ自らの手で醸造を始め、1960年初めてペリッセロの名でボトリングしました。現在は創業者の孫であるジョルジョ・ペリッセロがオーナー兼醸造責任者を務め、全てのブドウを自社セラーでボトリングまで行っています。

バルベーラ ダルバ ピアーニ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

豊かな果実香が生き生きと優雅に広がり、ほのかな樽香が絶妙なアクセントを添える。しっかりした酸とタンニンがバランス良く豊かな果実香が最大限に生かされた飲み飽きしない。

小売価格 ¥3,520

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

100%バルバレスコ地区産ブドウ。香り、味わいのフレッシュ感を保つためにマセラシオンの期間を短く温度管理を徹底。熟成は20～30%バリックを使用。

小売価格 ¥3,630

ランゲ ロッソ ロングナウ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ
バルベーラ

品種ごとにオーク材の小樽で15～18ヶ月熟成。その後ブレンドし、5ヶ月間瓶内熟成。香りは熟れたフルーツやブラックベリー、ヴァニラやスパイス香を伴いながら複雑に展開する。

小売価格 ¥5,280

バルバレスコ ”ヌビオラ”

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

発酵・マセラシオンはステンレスタンクで。その後50Hℓのオーク樽かバリックで収穫年度により容量を変えて熟成。熟した果実やハーブを思わせるフルーティかつ花のような香り。

小売価格 ¥5,720

バルバレスコ ”ヴァノトゥ”

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

熟成はバリック(80%新樽)で18ヶ月間、瓶詰め後9ヶ月間自社セラーで寝かせてからリリース。力強い味わいながら、円やかでヴェルヴェットの様な舌触り。

小売価格 ¥12,100

PUNSET プンセット社

1964年、レンツォ・マルカリーノが市場にはじめて瓶詰めしたワインを販売し、会社としてのワイナリーをスタート。この州でワイン造り全般的に関わる数少ない女性のうちの一人です。

ビアンコ　ネ？

白ワイン/D.O.C

アルネイス
シャルドネ他

バナナ、洋ナシ、リンゴなどの果実味に豊かさを添える強い花のニュアンス。果実とハチミツの優美さやブドウ品種に特有の軽い酸のニュアンスを穏やかに感じさせてくれます。

小売価格 ¥2,310

ナダ フィオレンツォ社

ナダ フィオレンツォの畑はランゲの中心部、バルバレスコ地域のトレイゾに広がる、バルバレスコのクリュのロンボーネとマンゾーラの中にカンティーナガあります。代々広大な土地を受け継いできたナダ家は1921年ころから農業を始めていました。1982年からはフィオレンツォの息子、ブルーノがナダのスタイルを確立していきました。

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

発酵はステンレスタンクの中で6～8日間。その後ステンレスタンクにて約7～8ヶ月かけて熟成。更に2ヶ月の瓶内熟成。

小売価格 ¥2,970

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

ランゲ・ネッビオーロは、ロンボーネとマンゾーラの 若いネッビオーロを使用。樹齢は30年近く。美しい綺麗な色調でやさしさの中にネッビオーロらしい骨格を兼ね備えています。

小売価格 ¥4,180

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

樹齢20年近くのロンボーネに植えられたバルベーラ。12か月のバリック熟成後、6ヶ月の瓶内熟成。ナダ・フィレンツォらしい華やかな果実味とエレガンスさと兼ね備えています。

小売価格 ¥4,620

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ステンレス発酵後、スロヴェニア産オーク樽で18ヶ月～24ヶ月熟成。その後6ヶ月の瓶内熟成。

小売価格 ¥6,380

バルバレスコ マンゾーラ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ステンレス発酵後、オーク大樽で18～24ヶ月熟成。その後、6ヶ月の瓶内熟成。ブドウはマンゾーラの物を使用。

小売価格 ¥8,140

セイフィーレ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ
ネッビオーロ

ナダ・フィオレンツォ名を一躍有名にしたワイン。1946年植樹のバルベーラとネッビオーロ(ランピア)を18か月バリックにて熟成。3ビッキエーリを幾度も獲得しています。

小売価格 ¥10,450

バルバレスコ ロンボーネ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ナダが所有する最も古い木の植わる区画からとれたブドウを使用。ステンレス発酵後、バリックで醸し。12ヶ月バリック熟成。その後、12ヶ月大樽、更に6ヶ月の瓶内熟成。

小売価格 ¥11,000

ピエモンテ州　バルバレスコ特集

ピエモンテ州①

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ルイジ ジョルダーノ社

1930年、ジョヴァンニ・ジョルダーノによってバルバレスコ村の中心にあるカヴァンナの畑を購入した事から歴史は始まった。当時は葡萄の栽培のみを行い、収穫した葡萄はネゴシアンに販売をしていた。1958年、まだ葡萄栽培が主流だった時代に息子のルイジ（現当主マッテオの祖父）によって自社での瓶 詰めに踏み切った事でワイナリーとしての歴史をスタートさせた。現在ではラウラの息子のマッテオが加わり、3世代で 切り盛りをしています。

ドルチェット ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

ドルチェット

アジリの近くにあるブスケット（ピエモンテ方言で ボスコ＝森の事）伝統的な手法での醸造、5日間のマセレーション醗酵。華やかなチェリーの香り、クラシッなワイン韻が特徴的。

小売価格 ¥3,080

バルベーラ ダルバ ブスケット

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

温度管理されたタンクにて 10 日程度のマセレーション。その後、4ヶ月間スラヴォニア産の大樽にて熟成。熟れたプラム、ブラックベリーの香り。伸びやかなリーの香り。伸びやかな酸味、温かさを感じられる味わい。

小売価格 ¥3,740

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

温度管理されたタンクにて7日間の軽いマセレーション。スラヴォニア産の大樽にて熟成後、6ヶ 月間ボトルで熟成。ゼラニウム、木苺ズベリーの香り。乾いたタンニン、力強いプチ・バルレスコ。

小売価格 ¥4,180

バルレスコ カヴァンナ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

温度管理されたタンクにて20 日間のマセレーション。スラヴォニア産の大樽にて24 ヶ月の熟成カ ヴァンナの畑名を冠した唯一のワイン。スミレ、オレンジの香りに熟成ニュアンスも感じ られる。引き締まったタンニン。

小売価格 ¥7,480

ガイヤ社

GAJA

17世紀半ば、ガヤ・ファミリーの初代、ジョヴァンニ・ガヤ氏がスペインのカタルーニャ地方からピエモンテに移住してきたことから始まりました。ジョヴァンニ氏は1859年にワイナリーを創設。

アルテニ ディ ブラッシカ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン・ブラン

輝きのある麦わら色。柑橘類や白桃、メロンなどのエキゾチックな果実香に、白い花、セージ、牡蠣の殻や白い石を砕いたようなミネラル感のある複雑なアロマが香ります。

小売価格 ¥13,750

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

14もの畑を別々に醸し、緻密にブレンドして造られており、アンジェロ氏いわく「伝統的でもなく、モダンでもない、完全なるガヤスタイル」。バラやスミレ、トリュフなどの美しく華やかな香りに引き締まった酸が特徴。

小売価格 ¥27,500

プロドゥットーリ デル バルバレスコ社

バルバレスコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

鮮やかな赤果実とスパイシーな味わいが特徴のミディアムボディ。美しくバランスのとれたタニックで余韻の長い後味が広がります。熟成ポテンシャルが高く、収穫から25年程の熟成のポテンシャルを備えています。

小売価格 ¥5,720

マルケージ ディ グレシー社

マルケージ・ディ・グレジィは、12世紀から続くトリノの名門貴族にあたり、スイスの不戦条約にサインしたベネディット・ディ・グレジィを先祖に持つ家柄です。テロワールの個性を最大限に引き出すそのワイン造りは、バルバレスコではトップクラスの名醸造家と言われ、近年様々なワイン専門誌で高く評価されています。

ランゲ ソーヴィニョン

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

ハーブやライム、石灰、トマトの葉を思わせるソーヴィニョンらしい清々しいタッチのアロマがあります。円やかな旨みを持ちながらもミネラルに富んだキレのある辛口です。

小売価格 ¥4,510

ランゲ　シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

柔らかく芳醇な口当たりに独特のミネラル感。余韻も長い。バリックを使い品良く仕上げたボリューム感や、スケール感のある白です。

小売価格 ¥6,930

バルベーラ ダスティ

赤ワイン/D.O.C

ネッビオーロ

スマートでエレガントな酸が基調にあり、温度が上がってもバランスが崩れず、エレガントなスタイルが魅力的です。7～8ヶ月の大樽熟成による伝統的な造り。

小売価格 ¥3,630

バルバレスコ マルティンガーナ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

12か月間フランス産バリックにて熟成後スロヴェニア産オークのカスクで12か月熟成。瓶詰後も出荷前まで長く熟成させます。

小売価格 ¥13,200

カッシーナ デッレ ローゼ社

1948年に立ち上げた家族経営のワイナリーである。当初より化学肥料や農薬を一切使用しない有機農法を実践しており、土地のミネラルと養分を強く感じる果実、自然環境に配慮した農業を目指しています。

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

自然酵母にてステンレス発酵。亜硫酸少量使用しています。大樽で15ヵ月熟成。

小売価格 ¥3,520

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

自然酵母にてステンレス発酵。亜硫酸少量使用しステンレス熟成。新しく植樹した畑と一部バルバレスコ・トレステッレの畑のもの。

小売価格 ¥3,960

バルバレスコ トレ ステッレ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

自然酵母にてステンレス発酵　亜硫酸少量使用　大樽で20ヵ月熟成。

小売価格 ¥7,700

ピエモンテ州　銘醸ワイン産地　ロエロ

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

マリオ コスタ社

1952年にワイナリーのストーリーが始まります。曾祖父のセバスティアーノ氏の畑を引き継ぎ、2代目の祖父ジュゼッペ・コスタがワイナリーを設立。当時はアジエンダ・アグリコーラ コスタ・ジュゼッペとして販売していました。その後現在のジュゼッペ＆ルカの父であるマリオがワイナリーを引き継ぎます。1976年にマリオの努力によりワイン畑などを広げます。2008年に長男ジュゼッペがワイナリーに参加、2010年にアルバの醸造大学で学んだ次男のルカがワイナリーに戻り新たな革新が始まります。彼らの畑はマッテオ・コレッジャの所有する区画と同じ最北西に位置する劇場型に広がるペチェット（ピエモンテの方言でダンピセ）、パレーレ、レネージオ モントローネ、モリナルドの素晴らしい区画です。栽培される品種はアルネイズ、バルベーラ、ネッビオーロ、ファボリータ、ロエロ地区で唯一のヴィオニエを栽培し、素晴らしい桃園も所有。 剪定、収穫とそのほどんどを手作業で行い、畑は減農薬農法を取り入れ、酸化防止剤なども最小限にしています。

ロエロ アルネイス

発泡白/D.O.C.G.

アルネイス

標高290m～320mの南東向きの畑。その後ソフトプレスで搾汁。発酵はセレクトされた酵母にて16℃で温度管理をしながらステンレスタンクで20～25日発酵。その後、バトナージュをしながらステンレスタンクで6～7か月間熟成。

小売価格　終売

アンカント ロザート

ロゼワイン/V.D.T.

ネッビオーロ

9月の終わりに収穫。ソフトプレス後、果皮と約2時間浸漬。酸素のない状態で18度に温度管理されたステレスタンクにて18～20日間の発酵。ボトル内で3か月熟成。

小売価格　終売

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

標高290m～310mの南西向きの畑。砂質の土壌。温度管理されたステンレスタンクにて発酵。約5日のマセレーション。ボトルで6～7か月熟成。赤い果実のフレッシュな香り。ルビー色が強く、フレッシュで持続的な味わい。

小売価格　終売

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

標高300m～320m。ステンタンク内にて15～25日間自然酵母のみによる発酵、セメントタンク内にて1年間熟成。全てのワインに対し、自然酵母により発酵を行います。ナチュラルできめ細やかなタンニン。

小売価格　終売

バルベーラ ダルバ スーペリオーレ シ-チャス

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

”シ チャス”とは、ピエモンテの方言で”ギュッと詰まった感じ”の意味。温度管理されたステンレスタンクで発酵、マセラシオンは約12日間。12～14か月5HLのフレンチオークのトノーでの熟成後、瓶内にて6か月熟成。

小売価格　¥3,740

ネッビオーロ ダルバ スーペリオーレ チャニン ダ スティーヴァ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

”チャニン ダ スティーヴァ”のチャニンとは、マリオの祖父セバスティアーノのニックネーム。マセラシオンは約15日間。10 hlのスロヴォニア産オークの大樽にて24か月熟成。瓶内にて6か月間熟成。

小売価格　¥3,960

ロエロ　バティスティン

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

”バティスティン”とは、元の所有者だったバティスティン氏の名前から名づけられています。”La vigna dei vecchi”先人たちの畑と呼ばれる、この地区の古くからある畑から生産されます。

小売価格　¥4,950

バルベーラ ダルバ スーペリオーレ マリオ コスタ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

レネージオ・モントローネに単一畑に植えられた最上の樹齢20年のバルベーラ。トップキュヴェのアルネイズに使用された2年目バリックで14～16か月間熟成。良い年のヴィンテージのみの極少量生産。

小売価格　終売

フィリッポ ガッリーノ社

地元ピエモンテ人に愛され続ける、ロエロの代表的ファミリー生産者。72年に初めてドライタイプのアルネイスをリリースしたワイナリーであり、以後もピエモンテ人が普段から楽しむワインとして地位を確立し続け赤ブドウでは94年、友人であったマッテオ・コレッジャの助言により初めて小樽による熟成ワインを作り始め、数年後から早くも頭角を現し、トレ・ビッケーリのコスパデイリーワイン部門で高く評価されています。

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

1972年から作られる、地域を代表する元祖辛口アルネイス。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。

小売価格　¥2,750

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

親しみやすいフルーティなネッビオーロ。紫が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。しっかりとしたタンニンとボディーと果実味のバランスが素晴らしい。

小売価格　¥2,750

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

果実感と柔らかいタンニンのバランスが素晴らしいミディアム・ライトボディー。ルビーレッド色に、溢れる赤果実系の香り。口当たり良く程よい凝縮感があり、果実味豊か。

小売価格　¥2,750

ロザート レ ドゥエ ローゼ

ロゼワイン/V.D.T.

ネッビオーロ

名前の通りフローラルな香りと口当たりの存在感が特徴。赤がかったはっきりした色味。レッドグレープフルーツやバラの香り。骨格とボディーを感じる。5年ほど熟成が可能。

小売価格　¥2,750

ピエモンテ州　銘醸ワイン産地　ロエロ

ピエモンテ州⑬

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税抜価格です。(アルコールは10%となり

デマリエ社

3代にわたりヴェッツァ・ダ・アルバでワイン醸造に携わっている デマリエ 一家。祖父が始めた醸造業を現当主の父 ジョヴァンニ・デマリエ がその一部、わずか1.5ヘクタールを1957年に継承し現在に至ります。ラ・モッラ の一部(バローロ 用 ネッビオーロ を栽培)とネイーヴェ (バルバレスコ 用)を含む緩急ある斜面は、砂地で水はけがよく、ミネラルを豊富に含み、パッチワークの様に点在する様々な多様の土壌、(砂質浸潤土壌、石灰性堆積土壌、石灰粘土質、海洋性土壌、雲母岩など)のそれぞれに適した土着品種のみを栽培しています。

ロエロ アルネイス メトード クラッシコ フォー ユー

発泡白/D.O.C.G.

アルネイス

瓶内2次発酵24か月。アルネイスの瓶内2次発酵はデマリエを含む10生産者(デマリエは先人の5生産者)で、数少ない手回しのルミアージュ。アルネイスの収穫が良い年のみ生産。

小売価格 ¥5,170

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

12時間のマセラシオンの後、ステンレス発酵。白い華、桃や、アプリコットのニュアンス、厚みもあり、辛口で仕上がった、バランスの良いワイン。アフターは長く、最後に若干アーモンドの香りも。

小売価格 ¥2,750

サッビア

オレンジワイン/V.D.T.

アルネイス

セミ解放ステンレスタンクで45日間温度管理せずマセラシオン発酵、フレンチオークのバリックで3ヶ月熟成。果実味を保ちながら厚みとタンニンのある辛口仕立てのバランスの良いオレンジワイン。

小売価格 ¥5,170

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

セメントタンクで発酵の後、40hl のスロヴェニアオークの大樽で8か月熟成ののち6か月瓶熟。果実の凝縮感、プルーン、ベリー、チェリーのニュアンス。心地よい酸味とスパイシー、ドライで長いアフター。

小売価格 ¥2,750

ロエロ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ステンレス発酵後、MLF、フレンチオークのバリックと25hl のスロヴェニアオークで18か月熟成、さらに12か月瓶熟成。'70年前に創業者から相続した土地で栽培する樹齢'70年のネッビオーロを使用。

小売価格 ¥4,180

マッテオ コレッジャ社

ロエロを変革したのがマッテオ・コレッジア氏。いまやDOCGに昇格したロエロを代表する造り手としてその名を知られています。大きく品質重視に転換したきっかけはロベルト・ヴォエルッツィオ、エリオ・アルターレと共に行ったブルゴーニュ視察でした。ブルゴーニュワインが“軽さ、エレガンス”と“複雑味、フィネス”を併せ持っていることに驚いたのと同時にロエロの可能性に自信を深めたといいます。

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

非常に軽いプレスのみ。100%ステンレスタンクで発酵、熟成。青リンゴやバナナのような果実香。豊かなミネラルのニュアンス。丸みのあるたっぷりとした酸が感じられます。

小売価格 ¥3,080

バルベーラ ダルバ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

7日間マセラシオン。ステンレスタンク発酵。12ヶ月間古いバリックで熟成後ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。濃厚ながらもバルベーラらしい爽やかな酸の余韻が楽しめます。

小売価格 ¥3,080

ロエロ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

7日間のマセラシオン。ステンレスタンクで発酵。12ヶ月間古いバリックで熟成後、ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。プラムやドライチェリーの果実香に紅茶やスパイスのニュアンス。

小売価格 ¥3,080

ロエロ リゼルヴァ ロッケ ダンピセ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

他の作り手達も認める最高の区画。国立自然公園内で周りは自然に囲まれている。表土はロエロ特有の砂質が60%だが、地中にはランゲと同じ黄土層が存在している。力強いワインが生まれる土地。

小売価格 ¥6,820

アントス

赤ワイン/V.D.T.

ブラケット

珍しいブラケットの辛口です。2~4日間マセラシオンを行い、ステンレスタンクで発酵。香はライチやバラのようですが、口中はドライな味わいです。少し冷やして前菜に合わせて。

小売価格 ¥2,860

アントス パッシート 375ml

デザート赤/V.D.T.

ブラケット

手摘みにて9月の中旬に収穫し、マセラシオンは6-7日。ステンレスタンクで6ヶ月間熟成を行います。調和の取れた甘口のワインで、メレンゲなどのデザートと良く合います。

小売価格 ¥3,960

ピエモンテ州　銘醸ワイン産地　ロエロ

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

カッシーナ キッコ社

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

ロエロ アルネイス アンテリージオ

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

輝きを帯びた麦わら色、杏やリンゴの爽やかな香りがカモミールの余韻を伴い心地よく広がる。酸味と果実味のバランスがとれた風味良い味わい。

小売価格 ¥2,178

バルベーラ ダルバ グラネーラアルタ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

グラネーラの丘は元々カナーレのマラバイア家の所有地で、昔からブドウが栽培されていた。下草やチェリーの香り、パワフルだが非常に柔らかな口当たりと味わいを持つ。

小売価格 ¥2,178

ランゲ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

熟成は600ℓのオーク樽で8～10ヶ月間。透明感のある赤色。スミレやチェリー、スパイスの香りが優美に交差し高貴ささえ感じます。

小売価格 ¥2,178

バローロ ロッケ ディ カステッレット

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

濃厚なルビーレッド色。ラズベリージャムやリコリスやスパイスの印象が複雑に絡み合った洗練された芳香。フルボディで独特な余韻を残す甘いタンニンが醸し出す調和のとれた豊穣な味わい。

小売価格 ¥4,950

マラバイラ社

アスティの歴史ある高貴な家系で、1362年からブドウ栽培を行いワインを造っています。現在はマラバイラ直系の子孫によって、22haの畑で栽培しています。

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

サスティナブル農法(Suolo e Saluteの証明有)でブドウ栽培を行う。フレッシュな果実香に花の香り、軽やかで繊細、複雑で魅力的な香り。心地よいドライな味わい。

小売価格 ¥2,640

ロエロ ロッソ ブリック ヴォルタ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

ソフトプレスし、温度管理を行いステンレスタンクで発酵とマセレーション。タンクと5hLの樽で16-19ヶ月間熟成。ラズベリーやイチゴなどの赤系果実の香りに、スパイスやハーブ香が加わり、エレガント。

小売価格 終売

マルヴィラ社

1950年ジュゼッペ・ダモンテによって創立されました。ジュゼッペ氏は先見の明がある人物であり、当時からロエロ地区ではすばらしいブドウが育つ畑があるにもかかわらず、自分達はまだ最大限ワインへ表現できていないと考え、ワイナリーを創設したという逸話からも窺い知れます。

ロエロ アルネイス

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

仄かに熟成感の来た絶妙な色目のルビーレッド。果実の風味もそれに比例した絶妙な加減。ブラックチェリーと微かに加熱した黒系ベリー。

小売価格 ¥2,750

ランゲ ビアンコ トレ ウーヴェ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ,ソーヴィニヨン他

品種をそれぞれフレンチオークの木樽にて発酵し、10～12ヶ月間木樽(ダブル・バリック450リットル)にて熟成後、12か月間瓶内で熟成します。

小売価格 ¥3,850

ロエロ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ

カシスやアメリカンチェリー、スパイスやドライハーブなどの香りがあります。甘みの強い完熟した果実の味わいと、品種ならではの酸味のバランスが心地の良い味わいです。

小売価格 ¥3,850

ジョヴァンニ アルモンド社

モンタ・ダルバ村で葡萄や桃、苺、林檎などの栽培を行ってきた。1978年にワイナリーとして立ち上げ、実際にリリースを開始したのは1980年になってのことであった。現当主でもあり醸造家でもあるドメニコがトリノ大で農業学を修め自らのワインを造り始めた。近代的な設備の導入と伝統的な経験を融合し、16haの自社畑から年産85,000本のワインを現在生産している。

ロエロ アルネイス ヴィーニャ スパルセ

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

白い花やミントなどのハーブの香りが主体。レモンピールや野菜の香りなども感じる。白桃などの果実香も合わせもちます。フレッシュで爽やかな果実味をもち、伸びのある酸味が清涼感をもたらします。

小売価格 ¥3,300

ロエロ アルネイス ブリッコ チリエージ

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

白い花束の香りや白桃、完熟した洋ナシなどの果実香と、ミントキャンディなどの香りやアカシアの蜂蜜も感じます。ふくらみのある果実味。心地よい酸味を持ち塩味に似たミネラル感が豊かで細かさを感じる。

小売価格 ¥3,960

ティモラッソ人気を引き上げた偉人ヴァルテル・マッサ　ヴィニェーティ・マッサ社
1800年代後半から続くティモラッソの古典的小規模生産者　ボヴェリ・ジャコモ社

ピエモンテ州⑮

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ヴィニェーティ マッサ社

絶滅しかかけたティモラッソを復活させた偉人ヴァルテルは今から約20年前、実質的には見捨てられた存在だった古くからあるこの土着品種ティモラッソに注目し、この品種が素晴らしいワインを生み出すだろうことを信じて疑わなかった。ティモラッソのアロマを最大限に抽出するため様々な研究を重ね、最終的にシュール・リー製法を用いてステンレスタンクで長期熟成させることで、ティモラッソのポテンシャルを引き出すことに成功した。『コッリ・トルトネージ・ティモラッソ』が原産地呼称を得るのに15年の歳月を費やしたが、その成果は彼のワインを味わえばすぐにわかる。

ピッコロ デルトーナ

白ワイン/V.D.T.

ティモラッソ

ステンレスタンクで低温発酵。8 ヶ月の熟成で火打石の香に白桃のようなニュアンスが入ってくるかわいらしい味わい。

小売価格 ¥3,190

ティモラッソ　デルトーナ

白ワイン/V.D.T.

ティモラッソ

所有している全ての畑の葡萄をアッサンブラージュ。粘土、石灰、砂質など様々な土壌が混在。圧搾後48～60時間マセレーション。バトナージュしながら発酵。

小売価格 ¥4,620

ティモラッソ コスタ デル ヴェント

白ワイン/V.D.T.

ティモラッソ

西向きのコスタ・デル・ヴェント畑。畑名は風の通る畑の意味。粗い珪藻土のフォルター後、6ヶ月間瓶熟成。果実を最も感じられる畑。口中での甘み、広がりが大きい。

小売価格 ¥8,580

フレイザ ラヴェレナータ

赤ワイン/V.D.T

フレイザ

「フレイザでこの味わいに仕上げたことに称賛される必要もないし、このワインが世間に受け入れられるかどうかもただ自分の賭けみたいなものだ」フレッシュでバランスの取れた味わいでここちよい果実味を感じます。

小売価格 終売

コッリ トルトネージ バルベーラ　モンレアーレ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

心地良いチェリーなどの赤い果実の香りや、麝香のような樽香など感じます。味わいはバルベラ種のピュアで明確な果実味と、フレッシュな酸味がとてもバランスよく、余韻も長めです。

小売価格 欠品

コッリ トルトネージ バルベーラ センティエーリ

赤ワイン/V.D.T

バルベーラ

色調はきれいなルビー色。熟したチェリーや胡椒、野菜、赤い花の香りなど。味わいは旨みのある果実味にミネラルもあり、バランスよくまとまっています。

小売価格 ¥3,520

コッリ トルトネージ バルベーラ ビゴッラ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

マッサの所有する最古のクリュ"ビゴッラ"のバルベーラのみを使用。22か月間のバリックにて熟成。長期熟成による熟成複雑な香り。トルトーナエリアの最も偉大なバルベーラワイン。

小売価格 ¥10,780

ドルチェ フリッツァンテ アナルキア モスカート

微発泡白甘口/V.D.T.

モスカート

エレガントなスタイルで、綺麗で膨らみなあるモスカート。フリッツァンテです。

小売価格 ¥3,520

ボヴェリ ジャコモ社

ジャコモ・ボヴェリは17世紀末より先祖代々この地で葡萄栽培を続けてきた小規模生産者です。オーナーでありワイン造りを一人で行うジャコモは真面目で穏やかな人柄で、話をすると代々葡萄農家としてやってきた誇りが感じられます。現在は妻のサラと一緒にワイナリーを切り盛りし、幼い息子もすでに葡萄畑の虜です。

ピッコロ デルトーナ

白ワイン/I.G.T

ティモラッソ

DOCの規定よりも短期間で仕上げた若いティモラッソ。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を持ち、さっぱりとした口当たりです。

小売価格 ¥2,860

ティモラッソ コッリ トルトネージ デルトーナ ラクレメ デル ブリッコ

白ワイン/D.O.C.

ティモラッソ

石灰質のミネラル豊富な区画デルトーナ内の単一畑のティモラッソで造ったワイン。繊細なハーブや柑橘の香りに、口当たりの特徴として、石を噛むようなミネラル分と塩分を感じます。

小売価格 ¥4,180

アリーチェおすすめ　ゲンメ＆ガッティナーラ特集

ピエモンテ州⑯

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税抜価格です。（アルコールは10%となります）

カンタルーポ社

ゲンメを代表する老舗 カンタルーポ。その起源は 16世紀に遡る。その頃から葡萄栽培を続けていてゲンメ最古の造り手の 1 人。ゲンメで最も古い葡萄栽培家なので「 コッリ・ブレクレメ 」等のゲンメで最も重要で歴史的な畑を数多く所有しているのが彼等の強み。現在の当主は「アルベルト・アルルンノ」。醸造学が専門 博士 でカンタルーポ の品質を一気に向上させた功労者 。

コッリーネ ノヴァレージ アガミウム

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ(スパンナ)

10月初旬に収穫してステンレスタンクで発酵。マセラシオンは短めで6日間のみで骨格よりも柔らかさを得ている。ステンレスタンクで12ヶ月熟 成後、900Lと3000Lのスラヴォニア大樽に移して12ヶ月熟成。

小売価格 ¥3,300

ゲンメ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

10月中旬に収穫。ステンレスタンクで発酵。10日間マセラシオン。前半は1日に2回ピシャージュ、後半は果帽をモストに沈めて刺激しないようにしている。その後、色々な大きさの大樽に入れ24ヶ月熟成。

小売価格 ¥5,720

ゲンメ コッリ ブレクレメ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

標高250～310mの単一畑コッリ・ブレクレメの葡萄のみを使用。10月後半に収穫。2週間マセラシオン。発酵初期のみピシャージュする。熟成は色々な大きさのスラヴォニア大樽で36ヶ月間。

小売価格 ¥9,020

トラヴァリーニ社

1958年にアルトゥロ・トラヴァリーニが設立して以来、三代にわたってワイン造りの情熱を伝えてきたワイナリーで、一時期低迷していたガッティナーラの名を蘇らせた立役者のひとつ。また、伝統的なガッティナーラのボトルスタイルを使用することは、伝統を大切に守るトラヴァリーニ社の姿勢を示しています。

ガッティナーラ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

バラの繊細な香りや、胡椒を思わせるスパイシーな香り、またミネラルの香りも印象的です。柔らかく、絹のようなタンニンとストラクチャーの良さが心地よいワインです。

小売価格 ¥5,500

チンツィア

赤ワイン/V.D.T.

ネッビオーロ(スパンナ)
ボナルダ他

スミレ、バラ、リコリスの香りや繊細なミネラルを感じるワイン。爽やかでバランスが良く、滑らかなタンニンと長い余韻が楽しめます。

小売価格 ¥3,410

オルゾラーニ社

エルバルーチェ ディ カルーゾ ラ ルスティア

白ワイン/D.O.C.G.

エルバルーチェ

華やかでエレガントな白い花や熟したフルーツの香り。その中にブドウ品種の特徴を示すスパイス香がわずかに感じられる。辛口、さっぱりとした口当たりながら余韻は長く、バランスのとれた味わいです。

小売価格 ¥2,860

ティツィアーノ マッツォーニ社

ティツィアーノ・マッツォーニはピエモンテ北部のノヴァーラで1999年よりワイン造りを行なっている家族経営のワイナリー。湿気が多く有機農法には適していないエリアながら、できる限り自然にワイン造りをしているワイナリーの一つです。

コッリーネ ノヴァレージ ヴェスポリーナ

赤ワイン/D.O.C.

ヴェスポリーナ

葡萄は9月末に手摘みで収穫。5～6日間発酵。その後6ヶ月間ステンレスタンクで熟成。濃いルビー色。スミレやカシスなどのニュアンス。黒コショウなどのスパイシーさもある。

小売価格 ¥3,289

コッリーネ ノヴァレージ ネッビオーロ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ(スパンナ)

5～6日間発酵、その後1年間50%をステンレスタンクで、残りの50%を2～3回使用した樽で熟成。スミレやラズベリー、なめし皮などの香り。酸とタンニンのバランスが良くエレガント。

小売価格 ¥3,289

ゲンメ アイ リヴェッリ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

野生酵母で30～40日間ステンレスタンクで発酵。18ヶ月間トンノーで熟成、その後オーク大樽で18ヶ月間、6ヶ月間瓶熟成を行う。酸がきれいでエレガント、細かいタンニンでバランスが良い。

小売価格 ¥7,700

デル シニョーレ社

ガ[illegible]区域内の様々な丘、ヴァル[illegible]レモローネ、パロディフェロ、サンフランチェスコ、ルルゲ、ピアンテンオに点在する合計約3HRを所有。現当主、ステファノ・ドゥレッリの曾祖父の時代にはすでにブドウを協同組合に卸していた。2001年より瓶詰と販売を開始するも、2009年よりようやく安定的に定量を販売できる体制が整いました。祖母はNERVIファミリーの出身で、一時期には所有地の一部を共有していた。

コスタ デッラ セージア ラ グロッタ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ(スパンナ)

10日間 INOX でマセラシオン発酵、ステンレスで 4 か月醸造後、フランス産オークバリックで 12 ヶ月熟成。鉱物の香りに、柔らかくこなれたタンニン、すみれ、バラの味わい。果実の凝縮感、ぶどうの甘みと塩味のミネラルを感じる。

小売価格 ¥4,400

ガッティナーラ イル プット

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ(スパンナ)

5～6日間発酵、その後1年間50%をステンレスタンクで、残りの50%を2～3回使用した樽で熟成。スミレやラズベリー、なめし皮などの香り。酸とタンニンのバランスが良くエレガント。

小売価格 ¥6,050

ガッティナーラ リゼルヴァ ボルゴフランコ

赤ワイン/D.O.C.G.

ネッビオーロ(スパンナ)

野生酵母で30～40日間ステンレスタンクで発酵。18ヶ月間トンノーで熟成、その後オーク大樽で18ヶ月間、6ヶ月間瓶熟成を行う。酸がきれいでエレガント、細かいタンニンでバランスが良い。

小売価格 ¥9,900

ピエモンテ州　おすすめワイナリー特集

ピエモンテ州⑰

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

マルツィアーノ アボナ社

ピエモンテ州西部のドリアーニ村に1970年からワイン造りを始め、現在では、バローロ、バルバレスコを含め42haの畑を所有しております。彼らがワイナリーを構えるドリアーニ村は、バローロ村の南端モンフォルテダルバ地区から更に南です。このドリアーニは、バローロに比べると若干ミネラルが少ない石灰質を含んだ粘土質の土壌のため、熟成はもちろんですが、若いうちから楽しめるワインもあります。

メトドクラシコ エクストラ ブリュット

発泡白/V.S.Q.

ピノネロ
シャルドネ

ピノノワールとシャルドネの列は20年以上前にマルツィアーノによって植えられました。ソフトプレスで搾汁し、ステンレスタンクで発酵、瓶内熟成約30か月。ドサージュを一切行っておりません。

小売価格 ¥6,380

ロエロ アルネイス ティスティン

白ワイン/D.O.C.G.

アルネイス

麦わらのような薄い黄色、摘みたての若いモモのような柔らかな酸味とほのかな果実味。ステンレスタンク発酵、タンク内でオリと一緒に4ヶ月、瓶内で1ｶﾞｯ落ち着かせます。

小売価格 ¥3,080

ドリアーニ　パパチェルソ

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

ベリー系の甘酸っぱい香りに、時間がたつにつれアーモンド、コーヒーの香りが溢れ、しっかりとした渋み、ほのかな酸味、豊かな果実味と三拍子揃ったワイン。ステンレス発酵。

小売価格 ¥4,400

ネッビオーロ ダルバ ブリッコ バローネ

赤ワイン/D.O.C.

ネッビオーロ

乾燥した花の香り、ドライトマトのような甘酸っぱい香りが溶け込み、果実味は控えめながら酸とタンニンのエレガントな味わい。ステンレスタンク発酵、オーク樽で12ヶ月熟成。

小売価格 ¥5,280

バルベーラ ダルバ リナルディ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

深みのあるルビー色、若々しいベリーの香りに、ほのかな更新料の香り、凝縮感のある果実味と力強いタンニンが特徴。ステンレスタンク発酵、オーク樽で8ヶ月、瓶内6ヶ月熟成。

小売価格 ¥5,280

フェラリス社

フェラリス家は、D.O.C.G.　ルケ ディ カスタニョーレを生産する7つの地区の中でも、最大規模の家族経営の生産者です。

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート ブリク ド ビアンク

赤ワイン/D.O.C.G.

ルケ

バラの花やスミレ、チェリーを思わせる非常に華やかでアロマティックな香り。かすかにタニックですが、ドライでバランスのとれた味わい。たっぷりとしてベルベットのようにしなやかな口当たりがあります。

小売価格 ¥2,530

ルイジ エイナウディ社

戦後に初めて選挙で選ばれた大統領であるルイジ・エイナウディが1897年に創設したドリアーニで最も古い歴史あるワイナリー。現在はその孫娘のパオラ・エイナウディとその息子マッテオ・サルダーニャが伝統を守り引き継いでいます。

ドリアーニ

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

ステンレスタンク発酵で若々しく、柔らかなタンニンが心地良い仕上がり。酸味が程よく上品に感じられ、ストラクチャーがしっかりしており、エイナウディの中で最も親しみやすいワイン。

小売価格 ¥3,410

ドリアーニ ヴィーニャ テック

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

樹齢70年のヴィーニャテックの単一畑からの最高のドルチェットのみ使用。ステンレスタンクでの発酵。その後ステンレスタックで熟成。果実味が濃縮されています。ハーブやスパイスの複雑な香り。

小売価格 ¥4,290

キオネッティ社

ここのワイナリーはドルチェットをメインに生産し、近年はネッビオーロ(バローロ)も造っている。ここのドルチェットを知らなくてドルチェットを語れないと言わしめるほど、一目置かれているワイナリーである。先代オーナー、クイント・キオネッティ氏の祖父ジュゼッペ・キオネッティ氏によって1912年に創業され、現在はクイント氏の孫であるニコラ氏がワイナリーを率いている。

ドリアーニ サン ルイジ

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

全体は石灰質で表面に近い部分は粘土質の混合土壌。醗酵は10日間。ステンレスタンクにて11ヶ月熟成。サンルイージの良質なぶどうを使用している。キメの細かさも十分感じられる。

小売価格 ¥3,520

ドリアーニ ブリッコレーロ

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

醗酵は約20日かけて行われ、全体の85-90%はステンレスタンクにて11ヶ月熟成、残りの15-10%は3000Lの大樽で11ヶ月熟成させる。果実味がとても豊かだがキメの細かさもきちんと併せ持ち食事を引き立てる名脇役。

小売価格 ¥3,960

ドリアーニ ラ コスタ

赤ワイン/D.O.C.G.

ドルチェット

手摘みで収穫。収穫後、即破砕を行う。醗酵は約20日かけて行われ、全体の85-90%はステンレスタンクにて11ヶ月熟成、残りの15～10%は3000Lの大樽で11ヶ月熟成。コクのあるリッチな味わい。タンニンがソフトでフレッシュ。

小売価格 ¥4,400

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート オペラ プリマ

赤ワイン/D.O.C.G.

ルケ

品種の持つ個性を隠してしまわないよう、500Lのフレンチオークのトノー(新樽40%)で24～32ヶ月('15VTは18ヶ月)熟成させます。さらに12ヶ月瓶熟してからリリース。

小売価格 ¥5,500

「バルベーラ種の改革」を引き起こした造り手　ブライダ社

ピエモンテ州

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Giacomo Bologna "Braida"

ジャコモ ブライダ社

ブライダ創業者の故ジャコモ ボローニャの存在を無くして現在のバルベーラ種のワインの繁栄を語ることはできません。1970年、ジャコモはアンジェロ ガヤや「カ デル ボスコ」のマウリツィオ ザネッラと共にブルゴーニュのボーヌでワイン造りを学び、その時初めてバリックという小樽を使うワイン造りを知りました。その帰国後、しばらくして1982年より周囲の反対を押し切りバルベーラ ダスティをバリックで熟成。そして生まれたウッチェッローネはワイン評論家ルイジ ヴェロネッリ氏などの賞賛を受け、大成功を収めました。

ランゲ ナシェッタ ラ レジーナ

白ワイン/D.O.C.

ナシェッタ

熟成はステンレスタンクのみ。リンゴや梨、アカシアの花や新鮮な野菜やフルーツを感じる。ブドウ品種本来の特徴を引き出すためあえて樽を使用していません。

小売価格 ¥3,080

ランゲ ビアンコ レ ディ フィオーリ

白ワイン/D.O.C.

リースリング

ライン種リースリング100%。柑橘系や、青りんごの芳香にミネラルのニュアンスが加わった、若々しい印象。際立った酸により口当たりが爽やか。程よいコクと余韻が魅了します。

小売価格 ¥3,300

バルベーラ デル モンフェッラート ラ モネッラ

赤微発泡ワイン/D.O.C.

バルベーラ

すみれ色がかった輝くルビー色の微発泡ワイン。香りは開放的で赤いベリー系の香りに溢れ、生き生きとフレッシュで、ボディーが有りソフトな質感。春夏は10～12℃、秋冬は18℃で。若い内が飲み頃です。

小売価格 ¥2,640

モンフェッラート イル バチャレ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ,ピノネロ他

輝く濃いルビー色、ベリー系の香りが特徴的な華やかな香り、エレガントで複雑。イル・バチャレとはピエモンテ方言で、「婚約」や「結婚の仲介人」と言う意味です。

小売価格 ¥3,300

バルベーラ ダスティ モンテブルーナ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

熟成は20HLもしくは55HLの大樽で6ヶ月間。3ヶ月間の瓶熟成を経てリリース。紫がかったルビーレッド色。熟したチェリーや小さな赤い果実の香り、非常に余韻が長く最後にアーモンドを感じます。

小売価格 ¥3,740

バルベーラ ダスティ ブリッコ デッルッチェッローネ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

バリックで12ヶ月間、瓶内で12ヶ月間熟成。ミント、バニラ、赤いベリー系の果実を感じさせる複雑でリッチなブーケ。木樽熟成により生まれる特徴がブドウと融合し、非常に柔らか且つしっかりとしたボディです。

小売価格 ¥9,900

バルベーラ ダスティ ブリッコ デッラ ビゴッタ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

20日間マセラシオン後、バリックで16ヶ月間、瓶内12ヶ月間熟成。リコリス、スミレ、ヴァニラ等の持続性のある豊かな香り。プラムなどの果実とスパイスがバランス良く混ざり合った生き生きとした豊かな味わいです。

小売価格 ¥9,900

限定 バルベーラ ダスティ アイ スーマ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

遅摘みのバルベーラ100%。熟成はバリックで12ヶ月間、瓶内で12ヶ月間。複雑な果実香が豊かで力強いボディ、エレガントな味わいです。

小売価格 ¥13,200

ブラケット ダックイ

赤甘口微発泡ワイン/D.O.C.G

ブラケット

明るい赤紫色。生き生きとした口当たりの良い泡。豊かな香りは熟れた赤い果実やブルガリアンローズを思わせ、鮮明でアロマティック。甘くソフトで繊細な味わいの微発泡デザートワイン。

小売価格 ¥2,970

ピエモンテのワインの歴史と共に歩んできた名門　コッポ社
モスカートのトップ生産者　ラ・モランディーナ社

ピエモンテ州⑲

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

COPPO

コッポ社

1892年ピエロ・コッポ氏によって創立。モンフェラートのカネッリに醸造施設とセラーを構える家族経営のワイナリーです。カネッリは、20世紀初頭より甘口のスプマンテ、モスカートダスティの産地としてまたイタリアにおける瓶内二次発酵の発祥の地として知られ、その後辛口のスプマンテへと商品の幅を広げ2代目のルイジにより、ついには赤ワイン造りに着手。

リゼルヴァ コッポ ブリュット

スパークリングワイン/D.O.C.G

ピノ ネロ,シャルドネ

フランス産新樽で8ヶ月熟成、瓶内2次発酵後、40ヶ月以上澱と共に瓶熟。蜂蜜のような黄金色、淡い緑がかった輝きがあり、泡は非常にきめ細かく非常に優しい口当たりです。酵母とパンをトーストした香がとても心地良く上品で辛口です。

小売価格 ¥6,380

ピエモンテ シャルドネ コステビアンケ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

澱と一緒にバリックで9ヶ月熟成瓶内熟成8ヶ月。淡い黄色。樽からくるバニラの特徴があるピュアで芳しい香り。酸味が全体を貫き、メロンのような果実味と良いバランスを築いています。

小売価格 ¥3,300

シャルドネ ピエモンテ モンテリオーロ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バリックでマロラクティック発酵実施。澱と一緒にフレンチバリックで8ヶ月熟成。メロンやバニラの芳しい香りに心地よい酸味が全体を覆い、良いバランスを築いています。

小売価格 ¥6,820

バルベーラ ダスティ ラッヴォカータ

赤ワイン/D.O.C.G

バルベーラ

ステンレス&セメントタンク発酵・熟成。ラッヴォカータとは弁護士の意味。果実味に富み、口当たりも柔らかく、柔らかいタンニンと心地よい酸を持ちます。ボディーも軽やかで、フルーティなスタイルに仕上がっています。

小売価格 ¥2,640

バルベーラ ダスティ カンプ ドュ ルス

赤ワイン/D.O.C.G

バルベーラ

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。瓶熟4ヶ月。。昔ながらのバルベラのキャラクターを残し、果実味豊かで、樽香とのバランスが絶妙です。

小売価格 ¥3,300

モンフェッラート ロッソ アルテレーゴ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネソーヴィニョン バルベーラ

カベルネソーヴィニヨン60%バルベーラ40%。選別した葡萄を手摘みで収穫。12ヶ月バリック熟成。

小売価格 ¥4,180

バルベーラ ダスティ ニッツァ ポモロッソ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

樹齢50年～60年バルベーラを使用。フランス産新樽で15ヶ月熟成。6ヶ月瓶熟。世界遺産に登録されているワインセラーで造られています。1984年より販売を開始したコッポを代表する赤ワインです。

小売価格 ¥9,900

ラ モランディーナ社

LA MORANDINA

1600年に、カスティリオーネ　ティンエッラ村にマランドという名家族が存在し、マランド家が根を下ろしていた丘はマランディーニと呼ばれていたという歴史書が今も残されています。1988年にジューリオとパオロ兄弟によりワイナリー運営を開始しました。

モスカート ダスティ

甘口微発泡白ワイン/D.O.C.G

モスカート ビアンコ

クリアな麦わら色をしており、ミント、柑橘類の香りがあります。甘いニュアンスでバランスのとれた味わいの、果汁の持つ、いきいきとした風味が芳しいモスカートダスティです。

小売価格 ¥2,970

ピエモンテ州　銘醸ワイン産地　ガヴィ

ピエモンテ州⑲

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ラ キアーラ社

1912年、フェルディナンド・ベルガリオによって設立されたワイナリー。以後100年以上に渡って、4世に引き継がれている家族経営の小規模生産者。ガヴィ・ディ・ガヴィ（正式にはガヴィ・デル・コームネ・ディ・ガヴィ）を名乗れる、由緒ある区画に畑を所有しています。

スプマンテ メトド クラシコ ブリュット

発泡白/V.S.Q.

コルテーゼ
シャルドネ

24ヶ月の瓶内2次醗酵。ロヴェレートの特徴である海底由来の砂質の畑で、ミネラルが豊か。ドザージュは状態により0~6g/Lに変化。白い花、繊細なアーモンド、柑橘のニュアンス。

小売価格 ¥4,290

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

様々な土壌の畑の葡萄を使用。酸化しない様にプレスをした後、低温管理したステンレスタンクにてシュール・リー。フレッシュな柑橘、アプリコット、鉱物的な香り。酸とミネラルの調和のとれた味わい。

小売価格 ¥2,750

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ エチケッタ ネラ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

樹齢45年以上の古樹の葡萄を使用。低温にて48時間のスキンコンタクトを行う事で、葡萄の持つ香り、色素、タンニンを液体に移す。力強くフレッシュな葡萄本来の香りと、バルサムのニュアンス。

小売価格 ¥3,520

ヴィッラ スパリーナ社

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

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

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

小売価格 ¥3,190

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ モンテロトンド

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

フレンチオークのバリック（225ℓ）で6か月熟成。輝きを帯びた麦わら色。花やトロピカルフルーツの華やかな香り。味わいは濃く、蜂蜜やバター、樽からくるトースト香が印象的。

小売価格 ¥7,150

カステーロ ディ タッサローロ社

ガヴィ イル カステッロ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

ほのかに緑がかった麦ワラの色調。濃厚なアロマからは花や熟れた柑橘類が溢れ出します。柔らかで快活であり、余韻長く続く風味をもちます。

小売価格 ¥3,520

ニコラ ベルガリオ社

1945年にニコラ・ベルガリオによって設立され、1970年より自社ワインのボトリングを始めた。現在は息子と甥により運営。ガヴィ村のロヴェレート地区に位置し、15ヘクタールの畑を所有し、樹齢30年とクリュ畑の、樹齢50年のコルテーゼ種のみを栽培。特にクリュのミナイアは他のベーシックなガヴィとは、一線を画しています。

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

麦わら色で黄金色の反射。青リンゴやトロピカルフルーツ、アカシヤの花の香りを感じる濃厚で繊細な香り。心地よい酸味が広がる、フレッシュな味わいです。

小売価格 ¥3,630

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ ミナイア

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

金色の輝きある麦わら色。濃厚かつ繊細でフルーティーな青りんごやトロピカルフルーツ、アカシヤの花の香り。しっかりしたボディで調和の取れた持続性のある味わいです。

小売価格 ¥4,400

ロベルト サロット社

ワインスクールを卒業してから父を手伝ってきましたが、その後年間生産量6,500万本というピエモンテの大規模な醸造所の醸造長として手腕を発揮。同時にガヴィにある生産者組合のジェネラルマネージャーとしても活躍しました。現在はそれらを辞し、自身の畑を所有、質の高いワイン造りを行なっています。

ガヴィ アウロラ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

はきはきとした果実味と、グレープフルーツを思わせるさわやかな風味が広がります。アウローラ（夜明け、オーロラの意味）は、奥様の名前で、彼女に捧げられたワインです。

小売価格 ¥1,738

ガヴィ デル コームネ ディ ガヴィ ブリック サッシ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

熟したパッションフルーツや洋梨のコンポートなどのほんのり甘味のある豊かな香りに、ハーブミント、ミネラルが加わり口に含むと、微かに発泡を感じる爽快な口当たり。

小売価格 ¥2,178

ステファノ マッソーネ社

10haの畑でコルテーゼ種のみを栽培しているこだわりの小規模生産者。

ガヴィ ヴィニェート マゼーラ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

マセーラの畑は南向きの石灰質と粘土質の土壌で、1978年に植えられた葡萄から、素晴らしいバランスの酸を持つワインに仕上がる。

小売価格 ¥2,200

ガヴィ アルボリーナ

白ワイン/D.O.C.G.

コルテーゼ

樽とステンレスタンクでの熟成されたものをブレンドすることにより、活発的ですが優雅な面もあり、すっきりとした風味に仕上がっています。

小売価格 ¥4,180

カ・デル・ボスコ特集!!キュベプレステージ大特価！

ロンバルディア州①

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10％となります）

Ca'del Bosco

カ デル ボスコ社

カ・デル・ボスコ社はフランチャコルタのメッカであるロンバルディア州エルブスコにあります。彼らは370エーカーものブドウ畑を所有しています。ブドウ樹齢は平均40年。土壌の特徴別に小さく分けられた区画ごとに収穫されたブドウは、ワイナリーまで丁寧に運ばれ最新の技術をもって醸造されます。カ・デル・ボスコ社はワイン醸造に最も理想的な醸造施設を備えていると言っても過言ではありません。

アリーチェクラブ
本数割引対象外

フランチャコルタ キュヴェ プレステージ

発泡白/D.O.C.G.

シャルドネ、ピノビアンコ、ピノネロ

2008年より新しいノンヴィンテージとしてデビューしたキュヴェ・プレステージ。今ではすっかりとカ・デル・ボスコの顔となりました。134の区画に及ぶ自社畑の厳選されたブドウだけを使用。ブドウは収穫ロットごとに醸造され最高のヴィンテージのリゼルヴァとアッサンブラージュされています。28ヶ月間の熟成を経てリリースされ、崇高な透明感、心地よいフレッシュ感と酸味。品質保持のためすべてのボトルはオレンジ色のUVカットシートで保護されています。

セール特価
￥3,498

クルテフランカ ロッソ コルテ デル ルーポ

赤ワイン/D.O.C.

メルロー、カベルネSV、カベルネFC、カルメネーレ

メルローの持つフルーツ香、カベルネ・フランのエレガントさ、そしてカルメネールの円熟味をカベルネ・ソーヴィニヨンの骨太さが支える、素晴らしくバランスの取れた味わい。

小売価格￥5,280

クルテフランカ ビアンコ コルテ デル ルーポ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ、ピノ ビアンコ

シャルドネのもつ香しさとピノ・ビアンコのエレガントさのパーフェクトな融合、これがコルテ・デル・ルーポ。

小売価格￥5,280

クルテフランカ ロッソ カルメネーロ

赤ワイン/D.O.C.

カルメネーロ

紫を帯びた濃いルビーレッド色。熟れた果実やブルーベリー・ジャム、スパイスやハーブ、栗やカカオなどの複雑でパワフルな香り、後からトースト香が広がる。上質なタンニンを持つ。オークのバリックで16ヶ月間熟成。

小売価格￥9,680

クルテフランカ ビアンコ シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

オーク樽でアルコール発酵・熟成。黄金色がかった明るい麦藁色。力強く複雑な香りは果実からバター、蜂蜜の香りへと様々に変化する。コクがありエレガントな味わいはシルクのように滑らか。

小売価格￥12,100

ロンバルディア州 ガルダ湖ルガーナ特集

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ラ プレンディーナ社

ヴェネト州のクストーツァの地でワイン造りをするジュリエット ピオーナと父親が美しい葡萄園を見つけ、1958年に購入しました。同じピオーナ家のカヴァルキーナとは、畑は互いに近く15kmほどの距離しかありません。どちらの土壌もガルダ湖によって形成されており、気象条件もよく似ています。2つの畑の間にはミンチョ川が流れており、その川によってヴェネト州とロンバルディア州に分かれています。ミンチョ川は州の境界となるだけではなく、葡萄栽培の文化の違いも表しています。ここプレンディーナでは国際品種であるメルロやカベルネ ソーヴィニヨンを栽培しています。

ピノ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ピノ ビアンコ

水の美しいガルダ湖とマントヴァの中間に認められているD.O.C.ガルダ。シルヴォ仕立てという昔ながらのやり方で高めに仕立てています。9月初めに収穫された葡萄は、プレスした後18度で約2週間発酵させます。フレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はしません。

小売価格 ¥1,738

ソーヴィニヨン ヴァルブルーナ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン ブラン

イタリアのソーヴィニヨン ブランのクローンと、フランスのロワールから2種類のソーヴィニヨン ブランのクローンを選び、計3種類を使い独自の個性を表現しています。ワインに複雑さを与えるために、全体の30%を樽熟させ、樽とステンレスタンクは4月にブレンドしています。

小売価格 ¥2,640

パローニ ガルダ リースリング

白ワイン/D.O.C.

リースリング

9月のはじめ気温が低い朝にすべて手摘みで収穫。アルコール発酵前に10度で6時間スキンコンタクトを行い、プレスして一晩置いて澱下げし、アルコール発酵は17度にコントロールしながら10日間行います。定期的にバトナージュを行い4月にボトリングします。

小売価格 ¥2,750

ガルダ カベルネソーヴィニョン

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニヨン
カベルネフラン、メルロー

ボルドーブレンドでエレガントな味わい。
カベルネ フランやカベルネ ソーヴィニヨンにありがちな青っぽさ、ハーブのニュアンスは無く、とても柔らかく、熟した果実味が心地よく感じられます。

小売価格 ¥1,848

ガルダ メルロー

赤ワイン/D.O.C.

メルロー
カベルネ ソーヴィニヨン

畑は石灰質土壌。水はけが良く、ガルダ湖によるミクロクリマ(微気候)の影響で気候はとても穏やか。仕立ては、コルドーネスペロナート。醸造は、葡萄によって成熟の時期が異なるため、別々に行われます。メルロは、タンニンと糖分を抽出するためより長い醸しを行い、4～5年樽を使用しています。

小売価格 ¥1,738

メルロ ガルダ ファイアル

赤ワイン/D.O.C.

メルロ

メルロの特徴を最大限に生かしアパッシメントを駆使したオリジナルワイン。最大で2ヶ月乾燥させて造っています。また、力強くなりすぎないように全体の20～30%は乾燥させないメルロも用いり、50%を新樽で、50%を2年樽で18ヶ月熟成させます。

小売価格 ¥5,500

テヌータ ロヴェーリア社

5世紀前の記述ではこの敷地内でのワイン造りについて触れられており、1980年代、現在のオーナーフェデリコ・ツヴァイフェルがこの地に移り住み、本格的なルガーナ造りを開始します。テヌータ・ロヴェーリアは現在3代目に引き継がれ、当初から醸造長及びディレクターに就任しているパオロ・ファビアーニをパートナーに、地元ルガーナDOCのリーダー格とし、ルガーナの普及と向上に大きく貢献しています。

ルガーナ リムネ

白ワイン/D.O.C.

トレビアーノ ディ ルガーナ

60%ぐらいのソフトプレッシャーで抽出。その後4-5ヶ月ステンレスで寝かす。ルガーナの華やかさと親しみやすさが表現された、軽やかでフレッシュなスタイルのワイン。リンゴや洋ナシ、桃の香り、味わいはほんのりとした果実の甘みと酸味。

小売価格 ¥2,640

ルガーナ ヴェンデミア タルディーヴァ フィロ ディ アリアンナ

白ワイン/D.O.C.

トレビアーノ ディ ルガーナ

醸造方法: 10月下旬～11月上旬に遅摘み。50%ほどのソフトプレッシャーでモストを抽出。300ℓ樽で発酵し、12-14か月そのまま熟成。芳醇な香りとまろやかなボディーの遅摘みブドウで造るルガーナ。ハチミツ、リンゴ、ハーブ、ミネラル豊富な香り。

小売価格 ¥3,800

ガルダ ミティ キアレット

ロゼワイン/D.O.C.

バルベーラ
グロッペッロ他

皮と3時間マセレーション。発酵後5-6か月ステンレス熟成。ピンク色のチャーミングで楽しいロゼワイン。バラやチェリーの可愛らしい香りに味わいはエレガントで程よい酸味があり、ストロベリーやクランベリーのような風合いも。

小売価格 ¥2,530

カ マイオル社

伝統と革新をバランスよく融合した、カ・マイオル社は4つの農場から構成されており、最も古いものはデゼンツァーノの公証人であったセバスティアーノ・マイオリによって1710年に設立されている。

ルガーナ

白ワイン/D.O.C.

トレビアーノ ディ ルガーナ

葡萄は丁寧に破砕され、温度管理された発酵を行い春までステンレススティールタンクで熟成。酸素を減らし管理された環境下で瓶詰め。白アーモンドや林檎の含みを持つ繊細でフレッシュな辛口のワイン。

小売価格 ¥2,640

ガルダ キアレット

ロゼワイン/D.O.C.

バルベーラ
サンジョヴェーゼ他

数あるイタリア産ロゼワインの中でもキアレット・デル・ガルダのフルーツ感とデリケートなアロマは突出しています。4品種のスキンコンタクトは1昼夜のみ行われます。湖周辺の豊かな土壌が生むエレガントで白いアーモンドを伴う円熟味のあるニュアンス。

小売価格 ¥2,640

ロンバルディア州 ブレーシャ、ベルガモ特集

ロンバルディア州③

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

ラッザリ社

1990年代から高品質のワイン造りを始めるようになりました。家族経営の小さなワイナリーで、現在は若干29歳のラッザリが中心になって運営しています。場所は、カプリアーノ・デル・コッレというブレーシャの南東に位置する台地。モンテネットという名前の土地で、地図で見ても分かるように、そこだけ台形のように土地が盛り上がっています。

カプリアーノ デル コッレ ビアンコ ファウスト

白ワイン/D.O.C.

トゥルビアーナ
シャルドネ

澄んだ輝きのあるレモンイエロー。黄色系の果実、熟した白桃、ほのかなハーブの香りとミネラル感があります。

小売価格 ¥4,180

カプリアーノ デル コッレ ビアンコ スペリオーレ バスティアン コントラリオ

白ワイン/D.O.C.

トゥルビアーナ
貴腐ワイン(若干量)

10月下旬~11月上旬に遅摘み。熟した白桃、ほのかなハーブの香りとミネラル感があります。程よい酸味と貴腐ワインからくるほのかな甘みの両方を感じてから、わずかな苦みを感じます。

小売価格 ¥9,350

カプリアーノ デル コッレ マルツェミーノ ベルツァミ

赤ワイン/D.O.C.

マルツェミーノ

黒系果実の香りと、野趣あふれる土着由来の香りと渋みを感じ、余韻が長く続きます。

小売価格 ¥4,180

カプリアーノ デル コッレ ロッソ リゼルヴァ デリィ アンジェリ

赤ワイン/D.O.C.

マルツェミーノ
メルロー他

ステンレスタンクで5-6か月熟成。バリックと大樽で12-15ヶ月熟成をして、ボトルの中で12ヶ月熟成。ボリューム感とエレガントさを兼ね備えたバランスのいい味わいです。

小売価格 ¥6,820

ビアーヴァ社

BIAVAの畑は産地で最も高い山の中腹に位置し、これだけ風通し良く陽射しの恩恵を受けられる南斜面があるからこそ、香り高く、健康なブドウを育てる事が出来ます。産地の頂上にある教会が所有する畑を代々任され、教会が定める伝統的な醸造方法でワインを造ります。

モスカート セッコ

赤ワイン/V.D.T.

モスカート ディ スカンツォ

ステンレスタンク醗酵、セメント樽で2年熟成。華やかでアロマティック、ボディは軽やかで透明感があり、味わいにはクランベリーやストロベリーのニュアンスがあります。女性的でエレガントなワイン。

小売価格 ¥3,300

ギベリーノ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ フラン
メルロー

一部陰干し、ステンレスタンクで自然発酵。カベルネ・フランは、フレンチ500ℓトノー樽で2年。メルローは、ステンレスタンクで2年熟成。のち瓶内熟成。

小売価格 ¥3,630

モスカート ディ スカンツォ (375ml)

デザート赤/D.O.C.G.

モスカート ディ スカンツォ

収穫後、3ヶ月藁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。

小売価格 ¥14,300

ロンバルディア州 ヴァルテッリーナ特集

ロンバルディア州④

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

モッツィ社

彼の畑は、コモ湖から流れるアッダ川の南斜面に連なります。17世紀より有名なサセッラのグランクリュとも言えるイル・グリーゾネの標高350m～600mにある段々畑に植えられたキアヴェンナスカ(ネッビオーロ)を丁寧に栽培しています。樹齢は5年～なんと100年もの古木も未だに素晴らしい実を毎年実らせています。化学薬品などは極力控え、自然のままに強いブドウが育つ環境を整えています。醸造や熟成は全て伝統的なスタイルにこだわり、重力に逆らわずに設計されたセラーにて生産しています。

ヴァルテリーナ スペリオーレ サッセッラ グリーゾネ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

2000L～3000Lのフレンチオーク樽で18ヶ月間、リリース前にさらに6ヶ月間ボトルにて洗練させる。ラベルにはこの辺りに自生するウチワサボテンが描かれています。

小売価格 ¥4,950

ヴァルテリーナ スペリオーレ サッセッラ リゼルヴァ グリーゾネ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

リゼルヴァはこの畑の期待されるすべての優れた特徴を表現した傑作です。タール、タバコ、バニラの存在は言うまでもなく、ベリーと甘草のアロマを彷彿させる複雑なワインとなっています。

小売価格 ¥7,480

スフォルツァート ディ ヴァルテリーナ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

標高600m以上の畑より、手作業で完全なブドウの房を選別した後、3か月間、特別な貯蔵庫で乾燥させます。ステンレスタンクで発酵後、2000Lのフレンチオーク樽で18ヶ月間、リリース前にさらに6ヶ月ボトルにて洗練させリリース。

小売価格 ¥9,350

カンティーネ ノビリ社

NOBILI

この地の最も古い生産者の一つであり、インフェルノの王としてイタリアで知られる伝統派ワイナリーです。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ブドウ造りを行っています。

ヴァルテリーナ スペリオーレ インフェルノ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

「地獄」を意味する険しい環境から生み出される、力強く厳格なキアヴェンナスカ。豊富なミネラル分と鉄分を含み、きめ細かいタンニンと酸がバランス良く存在します。

小売価格 ¥4,400

ヴァルテリーナ スペリオーレ サッセッラ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

女性らしいイメージの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。

小売価格 ¥4,950

アール ペ ペ社

ARPEPE

現当主の父であるアルトゥーロは、売却後も変わらずペリッツァーティの名前でリリースされる、質より量や効率を重視しワインを目の当たりにし、失われゆくヴァルテッリーナのワインの伝統を憂い、そしてそのかつての名声の復権を願い、1984年にAR.PE.PE.(自身の名前であるArturoに、父方と母方の名字、Pelizzati、Perego の略)を創立、現在はアルトゥーロの子であるイザベッラとエマヌエーレによって、11ha の畑から4-5 万本を生産。

ロッソ ディ ヴァルテッリーナ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

2014年のブドウは余りにも酒躯にかけると判断し、2ヶ月以上に渡る醸しを行いました。その結果、鼻と口での印象にギャップのあるユニークなワインが出来上がりました。タニックなのにザクザクと飲めるワインです。

小売価格 ¥3,850

ヴァルテッリーナ スペリオーレ サッセッラ リゼルヴァ ロッチェ ロッセ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

20-25日間のアルコール醗酵、4年間の栗製の大樽での熟成、4年の瓶内熟成の後リリース。熟成によりオレンジが入るガーネットの色調で、ドライフルーツやレザーや葉タバコの熟したニュアンス。鉄分とミネラルを思わせる厳かな味わいがあります。

小売価格 ¥7,920

ヴァルテリーナ スペリオーレ グルメッロ ロッカ デ ピーロ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

15-18日間のアルコール醗酵後、オーク製の大樽へと入れられ2年熟成、瓶内でも2年熟成させた後リリース。

小売価格 ¥4,950

ヴァルテッリーナ スペリオーレ サッセッラ リゼルヴァ ヴィーニャ レジーナ

赤ワイン/D.O.C.G.

キアヴェンナスカ

20-25日間のアルコール醗酵、4年間の栗、ないしオーク製の大樽での熟成、4年の瓶内熟成。乾燥したバラやきのこ、バニラなどの様々な要素が入り混じっています。複雑味がありつつ、柔らかで爽やか。のびやかな酸と豊かな果実味。

小売価格 ¥8,800

オルトレ・ポーの偉大な歴史あるピノ・ネロの生産者 マッツォリーノ社
もとエンジニアのご夫婦が生産するナチュラルで完成度の高い土着ワイン マルティルデ社

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

テヌータ マッツォリーノ社

オルトレポーのトップワイナリーの1つで、現在はフランチェスカが代々の思いを受け継、新しい時代の指揮を取り始めた今、マッツォリーノは更に洗練されたワイナリーへと進化しています。22ヘクタールの畑に手を入れなおし、建築家ロレンツォ・ヴェルニの設計により醸造所を新たに建設します。敷地には果樹園や鶏、馬、そして美しい葡萄畑が共存し、まるで小さく美しい楽園のようです。また、ピノ・ネロを白ワイン醸造していた1980年頃、ピエモンテの偉大なジャコモ・ボローニャ氏より、「この地は偉大な赤ワインとしてのピノ・ネロが生まれるべき土地である」と助言を受けマッツォリーノが誕生したことは、現在は認知度がったオルトレポーのピノネロの初めの歴史のスタートになったことは間違いありません。

ブラン ド ブラン

発泡白/V.S.Q.

シャルドネ

ソフトプレス後、ステンレスタンクにて発酵。一部樽を使う。その後アッサンブラージュし36ヶ月瓶内熟成。香ばしい高い香りとふくよかで余韻が長いスプマンテ。輝く黄金色。

小売価格 ¥3,850

O.P.メトード クラッシコ ブリュット クルアゼ

発泡ロゼ/D.O.C.G.

ピノ ネロ

美しいサーモンピンク。オルトレポーのピノ・ネーロで造るエリアの代表的なスパークリング。赤果実の上品さと厳格さが表現されています。

小売価格 ¥4,180

カマラ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

5ヶ月ステンレスで熟成。薫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と、すっきりした酸と石灰質土壌を由来とするミネラル感が絶妙です。

小売価格 ¥2,420

O.P.シャルドネ ブラン

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バリックにてアルコール発酵。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。

小売価格 ¥3,630

テラッツェ

赤ワイン/I.G.T.

ピノ ネロ

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ワイン。赤果実やスミレの香り。フレッシュでチャーミングなピノ・ネロです。

小売価格 ¥2,530

O.P.ピノ ネロ ノワール

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

イタリアの偉大なピノネロの1つ。ステンレスタンク発酵後、1年間フレンチオークのバリックにて熟成。更にボトリング後12か月以上の瓶内熟成。

小売価格 ¥5,280

マルティルデ社

ピアチェンツァに近いロヴェスカーラの標高200mの小高い丘にあり、約15haの畑を所有しています。オーナのご夫妻は古くよりその場にあったブドウ畑とカンティーナを受け継ぎ、ご自分達で整備・改築を行いました。このエリアはクロアティーナ（ボナルダ）種の発祥の地でもありバルベーラ種など地元原種の栽培が根強く残る地域です。小区画で育てているマルヴァジア種から造られる白ワインはその際立ったアロマ香で多くの人々を魅了しています。畑はビオロジックで周囲の生産者と力を合わせながら古い樹木、古い品種のクローンを良い状態で保つことにも目を向けています。ラベルに描かれている動物たちは夫人自らがデザインしています。

ピウメ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

マスカットを思わせる華やかなアロマ。口当たりはドライでフレッシュな酸味、タンニンからくるほろ苦さが広がります。

小売価格 ¥2,750

デディカ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

マルヴァジア特有のフルーティーなアロマ、オレンジピール、アプリコット、ジンジャーなどのスパイスのニュアンス。果皮からの豊かなタンニン、骨格のしっかりした心地よい味わい。

小売価格 ¥3,300

O.P.バルベーラ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

ラズベリーなど赤い果実やスパイスのような香り。柔らかな口当たり、おだやかなタンニンが広がります。程よい酸味と濃厚なプラムのようなエキス感、優しい飲み心地のワインです。

小売価格 ¥2,750

O.P.ボナルダ

赤ワイン/D.O.C.

クロアティーナ

カシスやブラックベリーなどの香り。柔らかな口当たりに力強いタンニンが口の中に広がり、強い収斂性を感じます。程よい酸味と濃厚な果実味と共に長い余韻へと続きます。

小売価格 ¥2,750

O.P.ボナルダ ザッフォ

赤ワイン/D.O.C.

クロアティーナ

良作年のボナルダを樽熟成させた、豊潤な味わい。3年以上じっくり熟成。最初は閉じていますが、開いてくるとワイルドベリーなどの果実の凝縮した香りが立ち上ります。

小売価格 ¥3,080

イル ジガンテ

赤ワイン/I.G.T.

クロアティーナ

ズッカレロ区画のクロアティーナを使用。イメージとマスチフ犬のグリッロ（わずか2歳ですでに体重80kgの犬）を重ね、「イル・ジガンテ（巨人）」と名付けられました。

小売価格 ¥3,190

ピノネロの偉大な生産地オルトレポーで150年以上の歴史を持つ　トラヴァリーノ社
地元のソムリエやワインを重視するレストランに支持されている　ブルーノ・ヴェルディ社

ロンバルディア州⑤

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

トラヴァリーノ社

オルトレポー・パヴェーゼの中でもトラヴァリーノ社はこの地域で最も歴史のあるワイナリーの一つです。80ヘクタールにも及ぶ所有する土地は1111年まで遡ることができ、現在のセラーは元修道院と農業用の農夫が住む集合住宅が1つになっています。またカルヴィニャーノは大きな集落となった特有の土地です。 1868年に騎士ヴィンチェンツォ・コミが築いたワイナリーを現在5代目、若きクリスティーナ女史が志を持って、トラヴァリーノ社のワイン造りの伝統と歴史を受け継いでいます。1965年に騎士の孫が区画ごとに土壌調査を行い、ピノ・ネーロ、リースリングなどそれぞれの品種にあう土壌に植え替えられました。この事はトラヴァリーノの現在のワインの品質におけるとても大きな基礎となります。

O.P.リースリング　カンポ デッラ フォヤーダ

NEW

白ワイン/D.O.C.

リースリングレナーノ

畑は海抜280mに位置。砂利のある石灰質の土と、冷たく乾燥したマイクロクライメートが組み合わさり、初期のシトラスとトロピカルフルーツの香りがするRiesling Renanoが産み出されます。ステンレスタンクで16-18℃で発酵,その後オリと一緒にタンクで6ヶ月間熟

小売価格 ¥3,300

O.P.ピノ グリージョ　ラマート

NEW

ロゼワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

醸造は、5～6時間マセラシオンを行い、18℃に温度制御されステンレススチールタンクで醗酵、澱と一緒に5か月間熟成させ、3月に瓶詰めします。アマレーナチェリーやラズベリーの香りが高まります。

小売価格 ¥2,750

O.P.ピノ ネロ　ペルネーロ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

ステンレスタンク中での浸軟を伴う22～24℃でのデステミング、加圧および温度制御発酵。オリと一緒に6ヶ月熟成。3月に瓶詰め。ワインはルビー色。野生のいちごや赤い果実の香り、円やかでバランスの取れた上品な味わいとタンニンが楽しめます。

小売価格 ¥2,970

O.P.バルベーラ　カンポ　デイ　チリエージ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

スミレ、桑の実や、よく熟したイチゴといったフルーティなワインらしい香り。まろやかでバランスの取れた上品な味わいとタンニン。

小売価格 ¥3,410

ヴェンクルー

NEW

ロゼ微発泡/I.G.T.

ランブルスコ
ディ ソルバーラ

色素の薄いソルバーラで造るロゼのフリッツァンテ(微発泡性ワイン)。酵母も糖分の途中添加を一切せずに瓶内で発酵を終える古典的な手法で造られる微発泡性のワインです。

小売価格 ¥2,200

ランブルスコ マントヴァーノ

NEW

赤微発泡/D.O.C.

ランブルスコ
ヴィアダネーゼ

収穫後、果皮と共に5~6 日、醗酵が始まったのちに圧搾し大樽の中で醗酵。11月以降気温の低下によって醗酵が止まるタイミングでボトル詰め。翌年の春以降、気温の上昇によって瓶内で再醗酵。そのままスポッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。

小売価格 ¥2,200

ブルーノ ヴェルディ社

18世紀、創業者のアントニオがこの地に移り住んだ当初はトウモロコシ、蚕育てと共にワイン作りを始め、その後、3代目のルイージ(Luiji)に畑が受け継がれた頃、この地域で初めてワイン-セラーを設立しました。現在のオーナーは、若い頃からぶどう栽培、ワイン醸造を自身のライフワークとしてきた7代目のパオロに受け継がれました。ヴェルディ家先祖代々から伝わる価値ある技術を学び、熱い情熱と誇りをもって今でも、伝統的製法を守り続けています。

ヴェルゴンベッラ　ドサージュ ゼロ

発泡白/D.O.C.G.

ピノ ネロ,シャルドネ

収穫後に冷蔵室で安置し冷やしたブドウを、エアープレスにて軽く圧搾、55%の段階まで搾って取れたモストのみから造られています。持続する爽やかな香りと、エレガンスな味わい。

小売価格 ¥7,700

O.P.リースリング　ヴィーニヤ コスタ

白ワイン/D.O.C.

リースリング レナーノ

リーズリング・レナーノ種は大変香りが良く、デリケートなブドウ品種です。畑面積に対する収穫量が少ない品種の為、一般的には混成タイプの白ワインに香りを引き立てる為に使われています。

小売価格 ¥4,400

O.P.ブッタフオーコ

赤ワイン/D.O.C.

ボナルダ,バルベーラ
ウーヴァラーラ

赤い果実を思わせる香り。若々しく、控えめなタンニン。パスタ、肉料理、チーズに。

小売価格 ¥3,850

O.P.バルベーラ　カンポ デル マッローネ

赤ワイン/D.O.C.

バルベーラ

強く華やかでスミレ・ミント・タバコのバランスの良い香り。。オルトレポーのバルベーラ種の持つ濃い色や、果実味の中に感じられるタンニンと酸味が心地よい。

小売価格 欠品

O.P.モスカート ドルチェ

微発泡白/D.O.C.

モスカート

柑橘、セージ、アプリコットの繊細な香り。熟したアプリコットような穏やかな甘味。デザートやフレッシュチーズに。

小売価格 ¥3,850

リグーリア州東海岸沿いおすすめワイナリーご紹介

リグーリア州①

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります

ルナエ社

パオロ・ボゾーニ氏が1966年に設立。東リヴィエラの東端に位置するコッリ・ディ・ルーニD.O.C.エリアに位置するルナエの畑では、日中は畑から望める海から風が吹き、夜は背後にそびえるアペニン山脈から冷たい風が吹き、昼夜の寒暖の差が生まれ、香り高い高品質なブドウが育ちます。

コッリ ディ ルーニ エチケッタ グリージャ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

黄金色がかった薄い黄色。濃厚でエレガントなブーケ。花やフレッシュフルーツを思わせるフレッシュで調和のとれた味わい。余韻にはバランスのとれたミネラルが感じられます。

小売価格 ¥2,970

リグーリア ディ レヴァンテ レウコテア

白ワイン/I.G.T.

ヴェルメンティーノ アルバローラ他

味わいはフレッシュで、持続性のある豊かなアロマが長く続きます。"レウコテア"とは、ギリシャ神話に出てくる水夫たちを素晴らしい音楽で魅了した白い人魚の名前です。

小売価格 ¥3,630

コッリ ディ ルーニ エチケッタ ネーラ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

野生の花やハーブ、スパイス、熟したフルーツ、ハチミツなどの濃厚でありながらエレガントなブーケ。バランスがとれており、ミネラルを感じる余韻が長く残ります。

小売価格 ¥4,400

バイア デル ソーレ社

1980年設立のフェデリーチ家による家族経営で、以前はブドウ栽培を専門とする栽培農家でした。自社瓶詰めを開始した1989年当時、この地域では先駆け的な存在で、彼らに続き、自社瓶詰めを行う生産者が増えたと言われています。

コッリ ディ ルーニ グラディウス

NEW

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ マルヴァジアなど

透明感のあるクリアな黄緑。完熟した柑橘類の甘く爽やかな香り。蜂蜜や白い花のフレーバー。果実味豊かでしまりのある味わい。塩っぽさもあるミネラルが豊富なワイン。

小売価格 ¥2,035

コッリ ディ ルーニ オーロディゼー

NEW

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

金色がかった麦藁色。白い花やゴールデンデリシャス、ハーブなどの香りには奥行きがあり、口の中に広がるリッチな果実味、酸とミネラルの優れたバランスを持つ1本。

小売価格 ¥2,585

ジャコメッリ社

リグーリア ディ レヴァンテ ロッソ ペルゴーレバッセ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

華やかな果実味とともにスモーキーなニュアンスも感じる心地よいアロマ。シャープで洗練された酸と印象的なミネラルが美しい果実にのって広がっていきます。

小売価格 ¥3,630

カンティーナ チンクエ テッレ社

リオマッジョーレに1982年に創立された共同組合です。チンクエ・テッレとはラ・スペツィアのリグーリア海岸沿いにある5つの村をさし、ポルトヴェーネレや小島群などと共にユネスコの世界遺産にも登録されています。

チンクエ テッレ

白ワイン/D.O.C.

ボスコ,アルバローラ ヴェルメンティーノ

ほのかに緑がかったストローイエロー。柑橘類や黄色い花、蜂蜜のエレガントかつフレッシュな香り。柑橘類や蜂蜜の香りが、口中で繰り返し広がります。

小売価格 ¥3,520

チンクエ テッレ コスタ ディ ポーザ

NEW

白ワイン/D.O.C.

ボスコ,アルバローラ ヴェルメンティーノ

香りは非常に芳醇でフローラルな香りです。アカシアの蜂蜜やエニシダ、野花、仄かな海のミネラルのニュアンスが入り混じり、思わずグラスにすいこまれそうな魅惑的な輝きを放っています。柔らかくフレッシュな酸とミネラルに支えられた果実

小売価格 ¥4,180

チンクエ テッレ シャケトラ 375ml

デザート白/D.O.C.

ボスコ,アルバローラ ヴェルメンティーノ

バニラ、バターのようなアロマに完熟フルーツの香り。芳醇な果実味と上品な酸のバランスが素晴らしく高いレベルで共存しています。

小売価格 ¥6,080

ポッサ社

父親がチンクエ・テッレ国立公園の会長を勤めているサムエーレ・ハイディは、現状に危機感を覚え人とこの土地との共生の証であるブドウ畑の景観、そしてチンクエ・テッレの伝統を守るべく2004年自らワイナリーを始めることにしました。

チンクエ テッレ

白ワイン/D.O.C.

ボスコ,アルバローラ ヴェルメンティーノ

このワインは「できるだけ手を加えずに自然なまま」に造られているため、一般的なワインではあまり見られない色合いや澱、独特の香りや味わい、またボトルによっても違いがある場合があります。

小売価格 ¥4,950

ウ ネイグル ヴィーノ ロッソ

赤ワイン/V.D.T.

ボナミーコ カナイオーロ

ボナミーコ("良き友人"という意味のブドウ品種です!)とカナイオーロで造る、果実味豊かなワインです。

小売価格 ¥4,400

ルチアーノ カペッリーニ社

チンクエ テッレ

白ワイン/D.O.C.

ボスコ,アルバローラ ヴェルメンティーノ

鮮やかで輝きがあり、縁にやや緑を帯びた麦わら色。完熟したリンゴ、白桃の果実香が主体。バジルのようなハーブ香も合わせ持ち、ミモザのような黄色い花の香りも感じ取れます。

小売価格 欠品・未定

リグーリア州西海岸沿いおすすめワイナリーご紹介

リグーリア州②

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります

BRUNA

ブルーナ社

1970年にリカルド・ブルーナが創設。リカルドはピガート種から高品質のワインが出来ることを証明したパイオニア的存在です。現在の家業を継いだフランチェスカと夫のロベルトでワイン造りを行っています。ロベルトの結婚前グラフィックデザイナーだったこともあり、ラベルはすべてロベルトがデザインしています。産本数40,000本。葡萄諞すべて有機農法で栽培されています。

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ピガート マジェ

白ワイン/D.O.C.

ピガート

エレガントでミネラル豊富なワインに仕上がっており、食前酒として、またお魚料理や和食等にも良く合う白ワインです。

小売価格 ¥3,850

ブルディガイ

ロゼワイン/I.G.T.

不明品種

非常にめずらし品種で地元では、フランスのブドウと呼ばれている品種不明のブドウ100%で醸造された2020年がファーストヴィンテージのロゼワインです。

小売価格 ¥4,180

ウー バッカン

白ワイン/D.O.C.

ピガート

樹齢50年のピガート種から作られた、ミネラル豊富な味わい深い白ワイン。
年間生産数はわずか1,800本の希少なワインです。

小売価格 ¥8,250

TERRE BIANCHE

テッレ ビアンケ社

テッレビアンケは1870年にドメーニコ・テッリが、リグーリア州の最西端にある、テッレビアンケと呼ばれる白い土地の地域に高級品種ロッセーゼの最初ブドウ園を作り上げました。クラウディオとパオロ・ロンデッリ、フランコ・ラコニの兄弟は、1980年から1998年にかけて品質の向上と生産を増やすために会社に尽力しました。その後90年代後半から、クラウディオの息子フィリッポはパオロとフランコと共に会社をこのエリアの最も偉大なワイナリーのひとつへと躍進させました。

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ピガート

白ワイン/D.O.C.

ピガート

斑点を意味するピガートは、成熟にブドウに現れる小さな斑点模様から名づけられています。その黄金色、強烈な色は桃、アカシア蜂蜜と芳香ハーブの持続的な香り。アフターにほろ苦いさを感じます。

小売価格 ¥4,180

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ヴェルメンティーノ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

明るい黄色を帯びた色調。香り豊かでフレッシュのハーブと白い花の柔らかくエレガントな香り。活き活きとした酸味と骨格のある味わいです。

小売価格 ¥4,400

ロッセーゼ ディ ドルチェアクア

赤ワイン/D.O.C.

ロッセーゼ

テッレ・ビアンケとアルカーニャのブドウ畑の赤い粘土とマールの土壌で栽培されたロッセーゼのみを使用します。ベリー、チェリー、スパイスの印象的な香り。美しい明るいルビーの色調。

小売価格 ¥4,400

Cascina Feipu dei Massaretti

カシーナ フェイプ社

1960年インガウナ平野の野菜栽培をブドウ栽培に徐々に変えて創業したカッシーナ・フェイプは、現在、ピガート、ロッセーゼ、グラナッチャなどの栽培、約6ヘクタールのブドウ畑、年間8万本を生産しています。

DURIN

ドゥリン社

リグーリア州の西リヴィエラのサヴォナ県オルトヴェロに位置する、バッソ家が葡萄の栽培から醸造まですべてを手掛ける家族経営のワイナリー。代々受け継がれている、現当主アントニオ氏の曽祖父イシードロのニックネーム“ Doro ”のジェノヴァ方言である“ DURIN ”をカンティ ー ナの名前とし、品種ごとに細かく分かれた合計 15ha の畑から 18 種類のワインを生産 。
一杯のワインの中に、リグーリアの土地と固有の葡萄品種、伝統、そして家族の情熱と愛情を 表現している。

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ピガート

白ワイン/D.O.C.

ピガート

緑がかった麦わら色。繊細な海のミネラル、下草の清々しい香り。味わいは持続性のあるビロードのような質感。

小売価格 ¥4,180

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ロッセーゼ

赤ワイン/D.O.C.

ロッセーゼ

野生のイチゴやラズベリーのような明るい赤い果物。花、バラのかぐわしい芳香。柔らかく絹のようなタンニン、日当たりの良さを感じさせる柔らかな酸味。

小売価格 ¥4,180

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ピガート

白ワイン/D.O.C.

ピガート

ステンレスタンクにて低温発酵・熟成。黄金がかった麦わら黄色。たっぷりとしたミネラル感や黄色い花の香りに、熟した桃やプラム、蜂蜜などの豊満な香り。

小売価格 ¥3,190

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ピガート マジェ

白ワイン/D.O.C.

ピガート

輝きを持つレモンイエロー。カモミールや白い花などの繊細な香り。フレッシュで、わずかにアーモンドの後味を感じる。心地よい
酸味が楽しめす辛口の白ワイン。

小売価格 ¥3,410

オルメアスコ ポルナッシオ シャクトラ ロザート

ロゼワイン/D.O.C.

オルメアスコ

オルメアスコはドルチェットの近縁種であり、甘いタンニンが特徴的です。ベリーとチェリーのニュアンスが印象的。

小売価格 ¥3,520

リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ロッセーゼ

白ワイン/D.O.C.

ピガート

明るいルビーレッド。チェリー、ネクタリン、バラの香り。滑らかな酸と果実、心地よいビターな後口。

小売価格 ¥3,520

深遠かつ長命な最高峰白ワインの生産者　テルラーノ社
世界最高峰のゲヴュルツトラミネールを造るワイナリー　トラミン社

トレンティーノ
アルト・アディジェ州①

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

テルラーノ社

テルラーノはオーストリア・ハンガリー帝国領時代の1893年に24軒の栽培農家によって設立されました。その後120年以上を超える歳月の中、優良な栽培家のみをコーポラティボのパートナーとして迎え入れてきました。高品質で長熟なワインを醸し出すという理念を貫いたセバスチャン・ストッカーの意志を継ぎ、現在は若き天才醸造家、ルーディ・コフラーとクラウス・ガッサーを中心に運営されています。

A.A. テルラーネル クラシコ

白ワイン/D.O.C.

ピノ ビアンコ,シャルドネ他

緑色も入った鮮やかな淡黄色で、桃などの果実味にきれいで軽快な酸とミネラルがあり、フィネスを感じさせてくれる仕上がりとなっています。

小売価格 ¥3,850

A.A. ソーヴィニヨン ウィンクル

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン

標高300～500mにある畑ウィンクルの、樹齢10～20年のソーヴィニヨン・ブランを使用。マンダリンやパッションフルーツの香り。クリスピーな酸と心地よい果実味が調和。ミネラルとアロマティックな余韻を持つ深みのある白ワイン。

小売価格 ¥4,620

A.A. ピノ グリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

味わいは熟した果実の味わいをしっかり持ったリッチなフルーティーさが特徴的。その果実味の強さと、この地ならではの透明感、ミネラルの強さが絶妙な調和を見せる興味深いワイン。

小売価格 ¥3,300

A.A. シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

ステンレスタンクで6ヶ月熟成後、6ヶ月の瓶熟成。トロピカルフルーツを思わせる香り、ミネラル感が心地よく、塩味も感じられます。美しい酸味があり余韻が長く、芯の強いバランスのとれた味わい。

小売価格 ¥3,300

A.A. ピノ ノワール

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ノワール

ステンレスタンクにて、発酵、熟成。可憐なベリー系の香り、絹のような舌触り、ハリのある果実味が特徴。北イタリアらしい華やかさと繊細さを持ち合わせた赤ワイン。

小売価格 ¥3,960

トラミン社

醸造責任者のヴィリー・シュテュルツ氏は2004年に『ガンベロ・ロッソ』にて年間最優秀醸造家賞を受賞。一段しかぶどうを入れられない収穫カゴを採用するなど細部にこだわり、スタンダード・キュヴェから上級キュヴェまで高い品質を保っていて、ゲヴュルツトラミネールから造られるヌスバウマーはイタリア3大ゲヴュルツの1つに挙げられ、毎年のようにトレビッキエリを取り続けています。

A.A.ゲヴュルツトラミネール

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツトラミネール

パッションフルーツやマスカット、白いバラ、キンモクセイのフローラルな香り。果実は非常に滑らかな質感で、甘やかな香りとは対照的に鮮やかな酸と堅固なミネラルに彩られた味わいはドライ。

小売価格 ¥3,300

A.A.ストーン

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ,ソーヴィニヨン
ピノ ビアンコ、ゲヴュルツトラミナー

この地の方言で『石』を意味する名の通り、石が多く石灰質のミネラリーな土壌。果実と酸のバランスが素晴らしく、凝縮感ある味わいであるが、重苦しさは微塵もない。余韻はほのかにクリーミー。

小売価格 ¥5,445

A.A.ピノ グリージョ ウンターエブナー

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

海抜約450mの南東向き斜面、ウンターエブナー畑は最上のピノ・グリージョ。砂利や粘土に覆われた石灰質土壌。砂糖漬けのレモンピール、桃のコンポート、熟したアプリコットの豊かな香りにクリームやバニラの甘いニュアンス。

小売価格 終売

A.A.ゲヴュルツトラミネール ヌスバウマー

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツトラミネール

ワイナリーのフラッグシップ的ワイン。ヌスバウマーは畑の名で標高350-550mの日当たりの良い急斜面で、石灰粘土質の土壌。時間をかけて熟成土、白いバラやライラック、マスカット、ライチ、ハチミツ、オレンジピールなどの香りが次々と現れる。

小売価格 ¥5,775

A.A.ピノ ネロ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

イタリア最高のピノ・ネロを生むと言われているエーニャとモンターニャ産のピノ・ネロ100%。透明感のあるブラッククローズの赤。ブルゴーニュとの接点も見受けられるが複雑さというより、ミネラルや旨みがじわじわと広がる印象。

小売価格 ¥3,355

100年以上の歴史を持つ、この地で珍しい家族経営のトップ生産者　ケットマイヤー社
J.ホフスタッター社＆クエンフォフ社

トレンティーノ
アルト・アディジェ州②

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

KETTMEIR ケットマイヤー社

ブドウ栽培に適したこの地でジュゼッペ・ケットマイヤーにより1919年に創立されました。古代からこの地方に伝わるワインのブドウ作りの文化を誠実に守ると同時に、醸造から瓶詰めまで最新の設備・技術を導入しながら、時代の要求に応じてきました。緻密で革新的な共同作業のスタイルは、環境を最大限に尊重しつつ、とびきりの品質レベルのブドウを育てる農夫の情熱を刺激してきました。

グランキュベ ピノ ビアンコ ブリュット

発泡白/D.O.C.

ピノ ビアンコ

ピノビアンコ100%使用の辛口スパークリングワイン。シャルマ方式。(タンク内2次発酵)麦わら色に近いイエロー、上品なアロマを持ちながら9ヶ月におよぶシュールリーから来る複雑な香り。

小売価格 ¥3,190

A.A.ピノ グリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

麦わらイエロー色。熟れたリンゴを思わせる特徴的なフルーティーなアロマ。ドライでストラクチャーが有り酸のバランスが良く余韻が長い。

小売価格 ¥2,750

A.A.ゲヴュルツ トラミネール

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツ トラミネール

淡い麦わらイエロー。バラの花やライチの独特で濃厚な香り。豊かで繊細な味わいが心地良い酸味をともなって、アロマが口の中いっぱいに広がる。食前酒に最適。

小売価格 ¥3,190

A.A.ラグレイン

赤ワイン/D.O.C.

ラグレイン

10月末に遅摘みしたブドウを2000ℓ～3000ℓの樽に移し替え約1年熟成。このシュールリー期間に複雑味とリッチなブーケが生まれる。味わいは豊かで滑らか、ヴァニラやスパイスも連想させます。

小売価格 ¥2,970

A.A.ピノ ネロ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

特徴的なルビーレッド色。赤いフルーツのエレガントな香り。柔らかで魅惑的な味わいに、繊細な後味が、尾を引きます。

小売価格 ¥3,080

A.A.シャルドネ マゾ ライナー

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

澄んだ麦わらイエロー。バナナやパイナップルの強いフルーツ味とさらに、ハチミツやバニラの香り。豊かでフレッシュな味わい。

小売価格 ¥4,180

J.Hofstätter J.ホフスタッター社

1907年創業、代々続く家族経営として最古の歴史を持つ由緒あるワイナリーです。アディジェ川を挟んだ東西の両岸に4ヵ所に所有する50ヘクタールもの自社畑は、この地方最大級の広さを誇る畑で、標高250～1000メートルの切り立った山腹にパッチワークのように連なり、様々な土壌と微気候に恵まれた様々なテロワールを有しています。

AA ピノ グリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

柑橘系フルーツや桃、ハネデューメロン、洋ナシなどの果実味あふれるアロマティックな香り。酸味とふくよかさのバランスが良い。

小売価格 ¥3,300

AA ゲヴュルツトラミネール ジョセフ

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツ トラミネール

ドライフラワーやバラの花びらを思わせる芳しい香りが広がります。生き生きとしてしっかりとした酸味のある素晴らしいバランスのワインです。

小売価格 ¥3,850

AA ピノ ネロ リゼルヴァ マゾン

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

森の木の下に自生する小さなベリーやブラックチェリーなどの甘く魅力的な香り。まろやかで温かみがあり、複雑ながらも調和のとれた味わい。

小売価格 ¥6,820

Kuen Hof クエンホフ社

クエンホフとは、12世紀から続くマーゾの名前です。初期の頃はブレッサノーネの司教の管理下にありましたが、およそ200年前から、プリガー家族の所有となっています。1991年には建物を改修し、古びたセラーもワインの生産を効率化するために手を加えました。1989年まで収穫されたブドウは、ノヴァチェッラにある大修道院に譲られてきましたが、1990年に初めて、自身の名を冠した1500本のワインをビン詰めしました。

スッドゥチロル・アイザックタレール シルヴァネール

白ワイン/D.O.C.

シルヴァネール

収量を制限し、凝縮した葡萄からワインは造られ、濃密な果実味のなかに膨大なミネラルを持ち、非常に滑らかな質感と水晶のような澄みきった味わいの、個性的かつ魅惑的なワインになっています。で気品に満ちた、素晴らしいシルヴァネールです。

小売価格 ¥4,290

スッドゥチロル・アイザックタレール リースリング・カイトン

白ワイン/D.O.C.

リースリング

リースリングは”カイトンKaiton”という名前でビン詰めされます。カイトンとはケルト語で、クエンホフというマーゾのあたりの旧称です。知る人ぞ知る、イタリアのリースリングとして最も人気の高いワインのひとつ。

小売価格 ¥4,290

スッドゥチロル・アイザックタレール ヴェルトリナー

白ワイン/D.O.C.

ヴェルトリナー

古くはオーストリア領だった地域でもあり、ヴェルトリナーも素晴らしいものを造っています。果実味豊かで優しくも独特の複雑さを楽しませてくれるワインに仕上がっています。

小売価格 ¥4,180

世界最高峰のピノ ビアンコを造るワイナリー　イニャツ ニードリスト社
1923年設立の長い歴史を持つ大きな組合組織ワイナリー　ギルラン社

トレンティーノ
アルト・アディジェ州③

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税抜価格です。（アルコールは10%となります）

イニャツ ニードリスト社

自社瓶詰めは1989年に開始。のべ6haの自社畑に、ヴァイスブルグンダー（ピノ・ビアンコ）、ソーヴィニヨン、シャルドネ、ラグレインなどを栽培。アッビアーノ山周辺の標高450～600mの斜面で、徹底した低収穫を断行するワイナリー。

ズュートチロル ソーヴィニョン ポルファー&カルク

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン ブラン

ステンレスタンクで約2週間アルコール発酵。選択酵母、マロラティック発酵なし。澱と共に6ヶ月熟成しています。

小売価格 ¥4,180

ズュートチロル ピノ ビアンコ リメス

白ワイン/D.O.C.

ピノ ビアンコ

花の香りと青りんごのフルーツ味が有り、ドライで程よい酸味のある味わい。

小売価格 ¥4,840

ミッテルベルグ ヴァイス トリアス

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ
プティ マンサン他

シャルドネは、バレルとトノーでアルコール発酵とマロラティック発酵しています。プティ マンサン、マンゾーニビアンコは、ステンレスタンクで発酵。ブレンド後に澱と共に8ヶ月熟成。

小売価格 ¥4,950

ズュートチロル ラグライン グリエス ベルガー ゲイ

赤ワイン/D.O.C.

ラグライン

フレンチ・オークの小さな樽で熟成。グリエスというのはラグレインで有名なサブゾーンの名称。イニャツの姻戚関係（妻であるエリザベスの実家）の畑のため、このワインだけラベルが異なります。

小売価格 ¥5,500

ズュートチロル ブラウブルグンダー リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.

ピノ ネロ

フレッシュでチャーミングな赤い果実の味わいと柔らかいシルキーなタンニンが感じられる、エレガントな口当たり。

小売価格 ¥6,050

ギルラン社

イタリアの最北端に位置するトレンティーノ・アルト・アディジェ州。トレントを中心とする「トレンティーノ」とアディジェ川上流の「アルト・アディジェ」が結び付いた名称となっています。ドイツ系移民が多いためイタリア語に加えドイツ語も公用語として使われています。ギルランは1923年設立の長い歴史を持つ大きな組合組織で、240ヘクタールもの広大な畑にはそれぞれの土壌に適した土着品種や国際品種が植えられ、数々の高品質なワインを造っています。主要ワインガイドでも高評価を多く獲得しています。

キュヴェ ビアンコ 448 s.l.m.

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
ピノ ビアンコ他

シャルドネ、ピノ・ビアンコ、ソーヴィニョン・ブラン、モスカートのブレンドは、フレッシュでデリケートな香りで、酸、バランスのよさ、アロマティックな香りがこのワインを引き立ててくれます。

小売価格 ¥2,200

A.A.ソーヴィニョン インドラ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

ソーヴィニョン種はこの地域で100年以上栽培されている品種。
ステンレスタンクで8ヶ月熟成。新鮮で活気のある印象、口あたりはなめらかです。

小売価格 ¥3,300

A.A.ソーヴィニョン フローラ

NEW

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

歴史あるブドウ品種を3つの異なった土壌の畑からブレンド。ステンレスタンクでの発酵、熟成。新鮮な酸とアロマティックな香り。
ソーヴィニョンのポテンシャルを再確認できるワイン。

小売価格 ¥4,180

A.A.シャルドネ フローラ

NEW

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

特別に厳選されたシャルドネを使い、ステンレスタンクでの発酵、12ヶ月の大樽と7ヶ月の瓶熟成をへて出荷。熟した果実とたっぷりのミネラル感。
繊細な肉料理に好相性をみせます。

小売価格 ¥4,400

A.A.ゲヴュルツトラミネール フローラ

白ワイン/D.O.C.

ゲヴュルツトラミネール

フレッシュではっきりしたブドウの個性を感じる香りは、風味のある料理と相性が良いです。スパイシーで、甘酸っぱいアジア料理など。ラベルのキャラクターも印象的な1本です。

小売価格 ¥4,400

テロルデゴの第一人者　フォラドーリ社　ノジオラの第一人者　ポイエル エ サンドリ社
トレンティーノという厳しい環境に向き合い続けた最高の造り手 ローズィ エウジェニオ社

トレンティーノ
アルト・アディジェ州④

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

フォラドーリ社

現当主のエリザベッタ・フォラドーリは、父親の死後20代の若さで当主となりました。父親が熱中した土着品種テロルデゴは、当時は無名でしたが、この品種に人生を賭けることを決意し、質を高めることに注力していきます。バリックの導入や収量の制限を行い、評価を高め、90年代にはテロルデゴの伝道師として注目されていきました。「より良いワインを造りたい」と、土壌の活性化と生物の多様性に着目し、10年以上前から自家製のプレパラシオンを使用したビオディナミ栽培を続けています。

ローズィ エウジェニオ社

カンティーナのあるVolano（ヴォラーノ）の町はトレントから南へ20kmほど、ロヴェレートの北にある小さな町です。アディジェ川の流れに沿った渓谷、斜面のきつさと土壌の痩せた、石灰岩の多い様子が、北のドロミテに似ていることから、Piccolo Dplomiti（小さなドロミテ渓谷）とも呼ばれる地域。父のブドウ作りが彼にとってのスタート、そして醸造家としての道を選ぶ。いかに的確に、効率よく、合理的に、、、そのような言葉ばかりの醸造から解放されるきっかけとなったものは、土地の適性、ブドウ樹の計り知れない可能性を自ら体験したこと。

マンツォーニ ビアンコ フォンタナサンタ

白ワイン/I.G.T.

マンツォーニ ビアンコ

マンツォーニ・ビアンコは9月の終わり頃に完熟を迎える。リースリング・レナーノと、ピノ・ビアンコの交配種。セメントタンクで発酵。2週間のマセラシオンで果皮からの成分を抽出する。熟成はアカシアの樽で12ヶ月。

小売価格 ¥4,180

テロルデゴ フォラドーリ

赤ワイン/I.G.T.

テロルデゴ

13の別々の畑の葡萄をアッサンブラージュすることで畑の個性ではなく、テロルデゴという品種の個性を表現する。発酵はセメントタンクで野性酵母のみ。熟成はセメントと大樽を併用して12ヶ月。

小売価格 ¥3,630

テロルデゴ グラナート

赤ワイン/I.G.T.

テロルデゴ

。発酵は一部全房で大樽開放桶を使用。熟成もオーストリア産大樽で15ヶ月。最もポテンシャルが高い葡萄なのでアンフォラ等は使わず、大樽で長く熟成させる。

小売価格 ¥7,590

アニーゾス

白ワイン/I.G.T.

ノジオラ
ピノ ビアンコ,シャルドネ

樹齢30～39年。収穫後、数十通りの手法でマセレーション、野生酵母による醗酵を行う。圧搾後500Lの木樽にて1年間熟成。
ノンフィルターにてボトル詰め。

小売価格 ¥4,950

ポイエーマ

赤ワイン/I.G.T.

マルツェミーノ

収穫後、セメントタンクの中で約1か月、果皮と共に醗酵を行う。他に全体の15%のブドウは4週間のアパッシメントを行った後、除梗せずにセメントタンクに加えて約1か月。圧搾後、750Lの木樽にて1年間、ボトル詰め後さらに1年間熟成。

小売価格 ¥4,950

リフレッソ ローズィ

ロゼワイン/I.G.T.

マルツェミーノ
カベルネ ソーヴィニヨン他

醗酵が終わるタイミングで、アニーゾスのプレスで出た白ブドウの果皮を加え、30日間のマセレーション。白ブドウの要素によってワインを守る、独自の完成で造られるロザート。

小売価格 ¥3,080

ポイエル・エ・サンドリ社

1975 年にフィオレンティーノ・サンドリがトレンティーノに葡萄畑を購入。醸造家のマリオ・ポイエルと共に立ち上げたのが「ポイエル・エ・サンドリ」。ノジオラ種はトレンティーノ唯一の白の土着品種で、昔から夏にノジオラを飲むのが定番。僕らが造るノジオラは完熟ブドウを使っているので、良い年ならば10年は熟成出来るそうです。ファエドは特別な地域。谷の合間で日陰が多いトレンティーノにおいて谷が大きく開けてトスカーナと 同じくらいの日照量がある』。「ファエド」の下部に位置する「サンミケーレ・ディ・アディジェ」はトレンティーノ・アルト・アディジェで最も気温が高いことで知られている。夏にはガルダ湖から冷たい風がファエドの谷に吹きこむ。これによって葡萄は焼けることがない。暑さ に弱い「ノジオラ」も香味成分を失わない。この地域の土壌は2億5,000万年前、アフリカで起 こった噴火で断層が縦に隆起した珍しい土壌。『氷山に押し出された石灰が主体の堆積土壌と「モルフィド」と呼ばれる火山岩と粘土の混合土壌が混じり合う。ここにしかない土壌。』土壌と標高の組み合わせによって適切な品種を選 びポテンシャルを最大化している。

ミュラー・トゥルガウ・パライ

白ワイン/I.G.T.

ミュラー・トゥルガウ

ピュアなブドウの旨味と酸とミネラルの厳格さが見事に交錯し、余韻も非常にデリケートで品格すら感じさせる素晴らしいミュラートゥルガウです。

小売価格 ¥2,970

ノジオラ

白ワイン/I.G.T.

ノジオラ

青リンゴのようなさわやかで伸びのある酸味とナッツのようなノジオラらしい味わいがひろがります。

小売価格 ¥2,970

トラミネール・アロマティコ

白ワイン/I.G.T.

ゲヴェルツトラミネール

豊かなアロマとキレのある酸、ミネラルの効いたスッキリとした味わい。一般的なゲヴェルツトラミネールとは一線を画す透明感と清々しさが大変魅力的です。

小売価格 ¥3,190

ソーヴィニヨン・ブラン

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニヨン・ブラン

ステンレスタンクで低温発酵。窒素で酸化から守りながら、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。強すぎない清らかで上品なタッチのアロマ、みずみずしいソーヴィニョンブランです。

小売価格 ¥3,300

ビアンコ・ファイエ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ、ピノ・ビアンコ

ステンレスタンクで発酵。野性酵母のみ。出来の良いブドウだけをアッサンブラージュ。充実した果実の深みと引き締まったミネラルが心地よいです。

小売価格 ¥5,280

ロッソ・ファイエ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン、
カベルネ フラン、メルローなど

南西を向く標高300mの畑で暖かく、日照量も多い。発酵は大樽で行い、熟成はフランス産バリックで12ヶ月。その後、ボトリングしてから12ヶ月以上熟成。

小売価格 ¥6,160

ヴェネト州　ソアヴェ・クラッシコの銘醸ワイナリー4社　特集

ヴェネト州①

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税抜価格です。（アルコールは10%となります）

ジーニ社

1700 年代から「モンテフォルテ」で葡萄栽培農家と してガルガネガを栽培してきた「ジーニ」。ソアヴェ・クラシコの中心部にのみ畑を所有していることでも有名。35haの畑を所有しているが、最も新しい畑でも60年前に取得した畑。畑では化学薬品は勿論、有機肥料さえ使用されない。牛糞などの動物性の肥料も不使用。豆類や雑草を掻き込むこと。数年に 1 度耕すことで 土壌を維持しています。

ソアヴェ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

ピーチやマンゴーを思わせる豊かなトロピカルフルーツの香り、酸とミネラルがしっかりとしており、バランスが良く取れています。

小売価格 ¥2,860

ソアヴェ クラッシコ ラ フロスカ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

辛口ながらもハチミツのようなフレーバーを感じさせる芳醇なフルーツの味わい。塩味とミネラルが造る強くて優しいワイン。

小売価格 ¥4,510

ソアヴェ クラッシコ サルヴァレンツァ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ
トレッビアーノ ディ ソアヴェ

ソアヴェ最高の畑として知られる「サルヴァレンツァ」最高樹齢110年のブドウから造られます。木樽で発酵、バリックで9ヶ月熟成。

小売価格 ¥5,280

カ ルガーテ社

「カ ルガーテ」とは、ルガーテの丘の頂近くにある家を指し、畑仕事の拠点兼レチョート用の乾燥室としたことから名付けられています。
1986年にカンティーナを設け、アジェンダとしてスタートしました。ラウラ（34歳）が輸出、ミケーレ（35歳）と父のアメデオ（59歳）が畑仕事、ミケーレの叔父ジョヴァンニ（51歳）がエノロゴを分担しています。スタッフは5人で、収穫時には40名で行います。

ソアヴェ クラッシコ サン ミケーレ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

葡萄は9月末に収穫。16～18度に保ったステンレスタンクで、8～12日発酵。最初はレモンのような柑橘系の爽やかな香りがありますが、次第に熟したフルーツや蜜のような凝縮感ある香りへと変化していきます。

小売価格 ¥2,068

ソアヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

モンテ フィオレンティーネは、ルガーテの丘の北にある標高210～220mの単一畑で、南西向きです。1940年代に、捕虜になっていたフルヴィオが、フランスから帰ってすぐ購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。

小売価格 ¥2,860

ソアヴェ クラッシコ モンテ アルト

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

モンテ フォルテ ダルポーネ地区の自家畑からの最良の葡萄だけを使っています。最良の葡萄を得るために過熟状態になったところで、収穫期の最後に摘み取ります。アーモンドやフローラルを思わせる風味が豊かで、深い果実味により保たれています。

小売価格 ¥3,300

ピエロパン社

1890年から4世代にわたる歴史を持つソアーヴェで最も尊敬される造り手ピエロパン。「質の良いワインしか造らない」がモットーで、それは畑の選び方にも表れています。所有する畑はソアーヴェ・クラシコエリアの斜面地の一等地にあり、「すべての仕事は畑から始まる」というのがレオニルド氏の持論です。
大量生産に走りすぎたことによる質の低下で、いっときソアーヴェ全体が陥った評判の低下を嘆き、不屈の精神で名誉回復に努めました。ブドウ畑自体に重点を置くことへのこだわり、常にさらなる高品質を追求する姿勢、醸造工程の革新がピエロパンワインの個性を特徴づけています。

ゲス ロゼ スプマンテ エクストラ ドライ

発泡ロゼ/D.O.C.

コルヴィーナ

除梗後プレスして低温マセラシオン、低温に保ったまま発行を行い、ステンレスタンクで熟成。密閉式タンクにて泡を付ける（シャルマ方式）輝きを帯びた深いピンク色。イチゴやラズベリー、野バラの印象を伴うフレッシュで上品な香り。

小売価格 ¥3,300

ソアヴェ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ
トレッビアーノ ディ ソアヴェ

トレッビアーノは9月中旬に、ガルガーネガは10月以降に手摘みで収穫します。エレガントかつフレッシュな果実香でブドウの花やサクランボ、サンブーカの香りが特徴的。

小売価格 ¥2,310

ソアヴェ クラッシコ カルヴァリーノ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

『ガンベロロッソ』『ビベンダ』『エスプレッソ』3冠達成（2018年版）、「計り知れない尊敬に値するクラシコの模範的ワイン」と辛口で有名な「エスプレッソ」誌がソアーヴェ部門第1位に挙げています。

小売価格 ¥3,850

ソアヴェ クラッシコ ラロッカ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

10月末に遅摘みしたブドウを2000ℓ～3000ℓの樽に移し替え約1年熟成。このシュールリー期間に複雑味とリッチなブーケが生まれる。凝縮感があり、異国風な果実やナッツの香りが印象的。

小売価格 ¥5,060

イナマ社

1950年、現オーナーのステファノ氏の父であるジュゼッペ・イナマ氏がソアーヴェクラシコ地区の中心地「モンテフォスカリーノ」の上部斜面の最良部分に畑を購入して始まりました。彼の目的は「この良質の土地の、樹齢の古いガルガーネガから、世界に通用する最高品質のワインを造ることにより、ソアーヴェクラシコを世界に通用するレベルに再生させる」と言うことでした。

ソアヴェ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

4～8時間吟醸香を出すためスキンコンタクトを行います。ステンレスタンクで醗酵・熟成され、ブドウ本来の香り・味わいをとても大切に造られた、類のないソアヴェとなっています。

小売価格 ¥2,640

ソーヴィニョン ヴルカイア

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

トロピカルフルーツやリンゴの香りにミネラルの風味が重なります。完熟したソーヴィニョンから造るため、果実味が非常に豊かでミネラルを強く感じます。

小売価格 ¥3,520

ヴェネト州②

ヴェネト州　ソアヴェ銘醸ワイナリー3社＆カヴェディーニ社　特集

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税抜価格です。（アルコールは10%となります）

スアヴィア社

1887年、ジョヴァンニの両親であるジョゼッペとセラフィーナがソアーヴェの丘とモンテ・フォルテ・ダルポーネの丘の対面、フィッタの丘に家を建て、ブドウ栽培農家としてこの地での生活をスタートしました。そして設立から約1世紀後の1982年、この土地の重要性に気付いた息子ジョヴァンニと妻のロゼッタが元詰めをはじめ、ワイナリー「スアヴィア」としての新たな歴史がはじまります。「スアヴィア」はソアーヴェの古代名。19世紀よりこの土地に根付き生きてきたテッサーリファミリーの土地への敬意の念が込められています。

ソアヴェ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

緑がかった黄色麦わら色。リンゴ、洋ナシ、サンザシなどのかぐわしい香り。柑橘系フルーツやミネラルを感じるフレッシュで果実味溢れるクリーミーな味わいです。

小売価格 ¥2,640

ビアンコ ヴェロネーゼ マッシフィッティ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ ディ ソアヴェ

古代品種である、トレッビアーノ・ディ・ソアヴェ100%を使用。白い花、ジャスミンの香り、なめらかな口あたりで、アロマティックな印象です。

小売価格 ¥3,740

ソアヴェ クラッシコ モンテ カルボナーレ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

黄色い花、エキゾチックフルーツ、白桃の香りに、炭やスモークを感じます。果実味に富み、率直で誠実な印象。火山性土壌のテロワールが表現されており、地球を感じさせるワインです。

小売価格 ¥3,850

タメッリーニ社

ワイナリーが正式に創立されのは1998年ですが、タメッリーニは昔からブドウ栽培を続けてきました。現在は3代目で、祖父はソアーヴェの共同醸造所の創立者です。現在のオーナーであるタメッリーニ兄弟が自分の畑のポテンシャルを信じ醸造、瓶詰めを自社ではじめました。

ソアヴェ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

樽を使わなくとも、深みのある濃厚な色合い、複雑味のある香りと豊かな味わいを実現しています!心地よい花のニュアンス、ミネラル感のある爽やかなコクが美味しいソアーヴェです。

小売価格 ¥2,640

ソアヴェ レ ビーネ デ コスティオーラ

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

収穫はぶどうを一房ずつ細かくチェック、完全にきれいな房だけを摘み取ります。それにより、彼らの生み出すワインはガルガネガのポテンシャルを最大限に引き出した素晴らしいものとなりました。

小売価格 ¥3,740

ソアヴェ ボルゴレット

白ワイン/D.O.C.

ガルガーネガ

余韻には果実のピュアな風味にアーモンドのニュアンスが感じられます。実に飲み心地の良いオーガニックソアーヴェです。

小売価格 ¥2,178

アンセルミ社

祖父が1945年に設立したワイナリーに1974年からワイン造りに本格的に加わっています。1999年、世界のワイン地図にソアヴェの名前を書き込んだ立役者にも関わらず、DOC脱退を決意。法的に高い収量が許され凡庸なワインが多く醸されることが多くなったソアヴェの名称が、自身のラベルに書かれること憂いたことによるものでした。

サン ヴィンチェンツォ

白ワイン/I.G.T.

ガルガーネガ
シャルドネ他

完全に叙梗した果汁を低温で漬け込み、コールド・マセラシオン、ソフトプレスした後、16度にて発酵します。そして自然酵母とともにステンレスタンクにて6カ月間熟成した後、無濾過で3カ月の瓶熟期間を設けます。

小売価格 ¥2,750

カピテル フォスカリーノ

白ワイン/I.G.T.

ガルガーネガ
シャルドネ

6月の終わり房を間引きし、約50%をグリーンハーベスト、慎重に選び抜かれた健康で熟したブドウのみを使用します。収穫は9月に1回、10月に2回と熟度に合わせて2回に分けて行われます。

小売価格 ¥4,950

カピテル クローチェ

白ワイン/I.G.T.

ガルガーネガ

完全に除梗した果実と果汁を低温で漬け込み、ソフトプレスした後、マスト(ブドウ果汁)とともにバリックにて醗酵します。アリエ産のオーク樽で8カ月間熟成の後、シュール リー、バトナージュを行い、更に9カ月の瓶熟します。

小売価格 ¥4,950

カヴェディーニ社

マルチェリチェ渓谷のヴァルポリチェッラの丘に位置するコルテ・カヴェディーニは、ウンベルトとパオラが管理する家族ワイナリーで、息子と娘のマルコとエレナも参加し素晴らしいワインを生産しています。

ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオーレ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

圧搾後、温度管理を行いながらマセラシオン発酵を行い、ステンレスで5~6か月発酵。チェリーコンポート、赤い花、甘草、ドライハーブ、鉄などクリーンでチャーミングな香り。ジューシーでみずみずしい果実味。

小売価格 ¥3,300

ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオーレ リパッソ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

収穫後、アパッシメントを40日間施し、圧搾後温度管理を行いながらマセラシオン発酵を行う際に5－6日程度 アマローネ の搾りかすに浸す。 その後ステンレス発酵40－50日。アマローネ に使用したフレンチオークのバリックとトノーで1年熟成。

小売価格 ¥5,170

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

収穫後アパッシメントを90日間施し圧搾後温度管理を行いながらマセラシオン発酵を行い、ステンレスで40~50日間発酵。その後フレンチオークのバリックとトノーで2年熟成。樽はすべて新樽を使用。その後瓶で1年以上熟成。

小売価格 ¥11,000

アリーチェ注目 ヴァルポリチェッラワイナリー特集！！

ヴェネト州③

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税抜価格です。(アルコールは10%となりま

ジュゼッペ クインタレッリ社

1924年に創業、ヴェローナ郊外の町ネグラールから260m程上ったヴァルポリチェッラ クラシコ地区の中心部に位置します。前当主は3代目の故ジュゼッペ クインタレッリ氏は、自らを”伝統主義者”と称し、伝統的なワイン造りを忠実に継承したワイン造りを行っていました。現在は、ジュゼッペ氏の長女の息子であるフランチェスコ氏が中心となり、長い伝統と経験から造り出される究極のワインを引き継がれ、栽培から醸造、ラベルを貼る作業まで多くのことが手作業で行われています。

ビアンコ セッコ

白ワイン/I.G.T.

ガルガーネガ
トレッビアーノ他

収穫と同時に24時間程度のマセラシオンを行い、天然酵母で自然に発酵させます。地下貯蔵庫に置かれたステンレスタンクで清澄作業を経て、冬の間寒冷な屋外に置かれ、翌春に瓶詰めを行います。瓶詰め前にアマービレ デル チェーレ(中甘口)を5~10%ブレンドさせます。

小売価格 ¥5,720

プリモフィオーレ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ フラン
コルヴィーナ他

収穫後1~2ヶ月間陰干ししたブドウを天然酵母で自然に発酵させ、その後大樽で約12ヶ月間熟成させます。ドライフルーツやベリー系の香りが複雑に交じり合い、タンニンと酸のバランスが良く、ソフトな味わいをもちます。

小売価格 ¥7,700

ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオーレ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

酵母を添加することなく自生の酵母だけで醸造し、スラヴォニア産の古い大樽で自然のままにゆっくりと熟成させて造られます。伝統的なリパッソにより、味わいには複雑味が増し、またワインには10年以上の熟成に耐えうる強靭な酒質が生まれます。樹齢の比較的高い木から収穫されたぶどうでゆっくりと熟成させて造る贅沢な味わい。

小売価格 ¥12,980

ロッソ カ デル メルロ

赤ワイン/I.G.T.

コルヴィーナ
コルヴィノーネ他

この特定のテロワールがヴァルポリチェッラと同じような個性を与える一方で、使用されるブドウ品種の割合が若干異なります。生産量は極小量。
山の頂上付近に広がる「カ デル メルロ」と呼ばれる畑のブドウで造られ、メルロとはこの地方に生息する黒鳥(black bird)に由来。

小売価格 ¥12,650

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
コルヴィノーネ他

最良年にしかアマローネは造らず、また納得の行くクオリティでない年にはリリースしません。90年代には5ヴィンテージのみ生産。アーモンドのほろ苦い香りやチェリーを思わせる繊細な香り、凝縮感のあるアロマ。干しブドウやジャム、様々なスパイスの交じり合った複雑で奥行きのある味わい。味わい深く、余韻の長いワイン。

小売価格 ¥47,740

ラルコ社

ヴェネトで、誰よりも“神話的生産者”との讃辞にふさわしい、クインタレッリ。ルーカ・フェドゥリーゴは、この巨匠に長年ブドウを販売していた栽培農家に生まれ、14歳から十数年間クインタレッリで働き、巨匠の身近で栽培醸造を学んだ。初ヴィンテージは1999年。アマローネは90日前後の乾燥の後、45日前後も続くアルコール発酵を経るなど、栽培・醸造法は徹底して伝統的。ただしIGTルベオのみ、カベルネ・フランなどをコルヴィーナと共に乾燥させる。

ロッソ デル ヴェロネーゼ

赤ワイン/I.G.T.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

収穫後ただちにブドウは圧搾され、数日のマセレーションの後、アルコール発酵。およそ7日後、ステンレスタンクに移され、定期的に澱引きを行いながら、6月中旬までステンレスタンクで落ち着かせられる。その後、2.25~20ヘクトリットルのスラヴォニアンオークで6ヶ月間熟成。

小売価格 ¥3,520

ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオーレ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

およそ7日後、ステンレスタンクに移され3月中旬まで保存。3月中旬になるとワインはアマローネのヴィナッチャの上で短期間、再発酵。この2度目の発酵はリパッソと呼ばれ、ワインにストラクチャーとアマローネに特有の複雑さを与えるが、それだけでなくすぐに楽しむことができるようにワインが仕上がります。

小売価格 ¥4,400

ロッソ デル ヴェロネーゼ パリオ

赤ワイン/I.G.T.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

優れた房を選別して収穫した後、専用の部屋でお盆にのせて90~100日間乾燥させる。乾燥させられたブドウは圧搾され、数日のマセレーションの後、およそ20日間続くアルコール発酵。発酵の後、定期的に澱引きを行いながら6月中旬までステンレスタンクで落ち着かせられる。

小売価格 ¥5,830

ロッソ デル ヴェロネーゼ ルベオ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ フラン
コルヴィーナ他

ヴァルポリチェッラの伝統と国際性が混ざり合ったこの個性的なワインは、深い赤色で、スパイスのアロマを持つ。味わいにはすばらしいストラクチャーがあり、かつエレガント。

小売価格 ¥6,050

ロッソ デル ヴェロネーゼ ピエトルス

赤ワイン/I.G.T.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

砂糖漬けのダークチェリーの香りとみずみずしい赤系果実の香り。鉄分を思わせるニュアンスとチョークのような鮮烈なミネラル感。ボリュームのあるアルコールと澄んだ美しい酸味。

小売価格 ¥9,350

ヴェネト州④

アリーチェ注目 ヴァルポリチェッラワイナリー特集！！②

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

サン ルスティコ社

1900年代からヴァルポリチェッラエリアの一等地でワイン造りを続ける名門「サン ルスティコ」のアマローネです。イタリアンレストランのプロフェショナルに評価が高く、スタンダードクラスのアマローネですら、ゆうに30年以上の熟成にも耐えるポテンシャルがあります。畑はマラーノとフマーネの丘陵地にあります。密度ある土壌（石灰質、第三期始世紀時代の地層）でマローニェ（marogne）と呼ばれる乾いた石垣による段々畑に広がります。

ロベルト マッツィ社

ヴァルポリッチェッラにある銘醸地ネグラール地区に畑を所有。単一畑プンタ・ディ・ヴィッラからうみだされ、通常のアマローネよりは控えめのアルコール度数ですが、驚くべき凝縮した味わい。力強さとともにブルゴーニュ・ワインのような柔らかさとフルーティーな魅力をあわせ持っています

ルイジ リゲッティ社

ヴァルポリチェッラ リパッソ クラシコ スーペリオーレ ガッツォ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィノーネ
コルヴィーナ他

マラーノの標高350mに位置。南向きで日当たりの良い畑。密度のある玄武岩土壌。ガッツォのワインの印象を与える重要な要素。2年使用した大樽熟成。ガッツォのワインは長期熟成に耐える、最高品質のワインになります。

小売価格 ¥4,070

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ ガッツォ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィノーネ
コルヴィーナ他

10月初旬に手摘み収穫。12月末まで貯蔵庫にて陰干し。アレーレと呼ばれる伝統的な棚、またはトレイに広げ、30%水分を蒸発させる。スロヴェニア産とアリエ産の大樽で36ヶ月間熟成。その後、約12か月間瓶内熟成。

小売価格 ¥8,690

レチョート デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ ガッツォ *500ML

デザートワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

10月初旬に手摘み収穫。12月末まで貯蔵庫にて陰干し。アレーレと呼ばれる伝統的な棚、またはトレイに広げ、30%水分を蒸発させる。

小売価格 ¥7,480

ヴァルポリチェッラ クラッシコ スペリオーレ サンペレット

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

温度調節をしたステンレスタンクで果皮浸漬を約7日間行い、日々、パンチングダウン。マロラクティック発酵後、中程度のオーク樽で約12ヶ月間熟成させます。サクランボやスミレの香り。

小売価格 ¥2,970

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ プンタ ディ ヴィッラ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

各方面で高い評価を受けているマッツィのアマローネのクリュ プンタ ディ ヴィッラ 。通常のアマローネよりは控えめなアルコール度数ですが、驚くべき凝縮した味わい。

小売価格 ¥8,580

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

葡萄が大量にあるため、3回に分けて仕込みをします。アマローネを仕込む時期はとても寒く糖度も高いため、発酵にとても時間がかかります。その後5,000Lのフレンチオークの2年樽で15ヶ月熟成。

小売価格 ¥4,180

ヴィヴィアーニ社

現在ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地区で最も若く精力的な生産者の一人と言われているクラウディオ・ヴィヴィアーニ。彼が所有する約7haの畑は標高350～450mの南南東向き斜面に広がり、ブドウの育成にこの上なく適した条件を備えています。

カンティーナ ヴァルパンテーナ社

創立は1958年。ヴェローナから数分の所にあるヴァルパンテーナ渓谷の協同組合。現在260の農家で700ha（ヴェローナDOCのほぼ全て）のブドウ園を経営しています。

ゼナート社

セルジョ ゼナートにより創設されたワイナリーは、現在子供達のナディアとアルベルトにより運営されています。ヴァルポリチェッラとルガーナの常にトップレベルの高品質なワインを生産し続けるワイナリーです。

ヴァルポリチェッラ クラシッコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

デリケートで輝きの有るルビーレッド。熟した果実の香りが特徴的。ドライでベースにチェリーやプルーンの香る洗練された印象を伴う心地良いほろ苦さ、風味がある。後口はまろやかで余韻が残ります。

小売価格 ¥2,200

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ

赤ワイン/D.O.C.G

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

10月第2週に収穫されたブドウは、約3ヶ月間風通しの良い屋根裏部屋で乾燥され翌年1月に圧搾。発酵後大樽とバリックで24ヶ月間熟成。瓶詰め後さら半年寝かせてからリリース。

小売価格 ¥6,600

シャルドネ デル ヴェネト バロンチーノ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

この上質なシャルドネを生み出すブドウ畑は石灰質で上質なミネラルを含んだ土壌。ステンレスタンクで発酵・熟成したものに、オーク樽で発酵・熟成したものを贅沢に30%ブレンド。

小売価格 ¥2,420

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ トッレ デル ファラスコ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

カカオやスパイスにプルーンやブラックチェリー。味わいは口当たりからパワフルで、バランスも良く十分な果実味を感じます。

小売価格 ¥6,050

ルガーナ ヴィニェート マッソーニ

白ワイン/D.O.C.

トゥルビアーナ

マッソーニはゼナートの最も古い畑の一つ。わずかに緑色を含む輝くペールイエロー。とてもリフレッシュで可愛らしい花の香り。

小売価格 ¥3,410

ヴァルポリチェッラ クラシッコ スペリオーレ リパッサ

赤ワイン/D.O.C.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

甘いベリーの香りの後から立ち昇ってくる樽香が、複雑味を増しています。時間を置くとさらにチョコレートやコーヒーの香りを楽しめます。味わいは滑らかでタンニンはビロードのようにきめ細か。余韻も長め。

小売価格 ¥4,400

イタリアワイン生産量トップを競う地、ヴェネト州からおすすめワイナリーご紹介！

ヴェネト州⑤

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ロレダン
ガスパリーニ社

創業者のガスパリーニ家はその家系から2人のドージェ、すなわち国家元首を輩出したこともある名家でした。その末裔のあたるピエロ・ロレダン伯爵が「ブドウ造りに絶好の条件を持つこの土地で高品質なワインを造りたい」と思い立ち所有するブドウ園に新しい息を吹き込んだのは1950年代初期のことでした。ヴェネガッツ社は他からブドウを購入することは一切しておらず、自社畑で栽培し厳選したブドウのみを用いてワイン造りを行っています。

ヴィッラ
アンガラーノ社

現在、一家が所有するヴィッラを最初に所有していたオーナーの名前がワイナリー名ヴィッラ・アンガラーノの由来です。バッサーノ・デル・グラッパの最東端ブレンダ側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間伝統的手法の製造を続けてきました。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイにコンサルタントを依頼し、国際品種と土着品種であるヴェスパイオーラ種から素晴らしいワインを造りあげています。

カヴァルキーナ社

1948年にルチアーノの祖父が建設。タンクをステンレスタンクに変更したり、設備を刷新したりしてきましたが、今でもそのセラーを使用。1962年、伝統的な葡萄品種から、新しいブレンドの白ワインを造り、そのワインを「クストーツァ」と名付けました。質よりも量が重要視されていた当時、このような品質を重視したプレミアム的なタイプのワインを市場に送り出すことは容易ではありませんでしたが、粘り強い努力の結果、1971年にD.O.C.に指定されるまでになりました。

マンツォーニ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

マンツォーニ ビアンコ

マンツォーニ・ビアンコはラインリースリングとピノブランの交配種。上品でスッキリした香りと、カイザー梨、ネクタリンや白い花を連想させる豊かで複雑、エレガントな持続性の在るブーケ。

小売価格 ¥2,068

モンテッロ エ コッリ アゾラーニ カベルネ ソーヴィニョン

赤ワイン/D.O.C.

カベルネソーヴィニョン

熟成はスロベニアンオーク樽で12ヶ月間。畑は海抜100～300mに位置。鉄分やミネラル豊富なモンテッロの赤土。食事と一緒に良いワインで、しかも重くないタイプを合わせたい方にぴったりのワイン。

小売価格 ¥2,068

ブレガンゼ ヴェスパイオーロ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ヴェスパイオーラ

薄緑を放つ麦藁色。ピンクグレープフルーツ、マンダリンオレンジの皮の香り。最適な酸度とアロマアティックな風味があります。

小売価格 ¥3,850

カ ミキエル シャルドネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

オーク樽で9ヶ月熟成。深い麦藁色。完熟フルーツ、バニラ、ほのかにアプリコットの香り。きれいな酸とアロマティックな味わい。

小売価格 ¥5,500

クストーツァ

白ワイン/D.O.C.

ガルガネガ,フェルナンダ
トレッビアーノ他

トレッビアネッロは9月に、その後9月中旬にフェルナンダを収穫し、ガルガネガは10月初めに全て手摘みで収穫。除梗して圧搾し、4つの葡萄をそれぞれ別々に醸造し、酸素と触れないように造っています。清澄の後10～15日間、約18度で発酵。

小売価格 ¥2,068

クストーツァ スペリオーレ アメデーオ

白ワイン/D.O.C.

ガルガネガ,フェルナンダ
トレッビアーノ他

バリックで熟成。ガルガネガは繊細さを失わないように、大樽で熟成させます。ワインの香りを決めているのはフェルナンダです。冷凍庫に入れ、マイナス20度で凍らせます。凍らせることによって、フェルナンダの真の個性を引き出すことが出来るのです。

小売価格 ¥2,860

モンテッロ エ コッリ アゾラーニ ヴェネガッツ デッラ カーザ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネソーヴィニヨン
カベルネフラン他

熟成はスロベニアンオーク樽で18ヶ月間すみれ色がかったルビーレッド色、非常に複雑で豊かな香りはヘーゼルナッツやバラ、麝香の香りを持つ。味わいは豊潤でなめらかで舌触りが大変よく飲みやすい。

小売価格 ¥3,850

モンテッロ エ コッリ アゾラーニ ヴェネガッツ スーペリオーレ カポ ディ スタート

赤ワイン/D.O.C.

カベルネソーヴィニヨン
カベルネフラン他

デッラ・カーサに使用される特に品質の良いブドウを選び、熟成期間も延長して作られる。カーポ・ディ・スタートとは『国家元首』の意味。公式晩餐会でこのワインを口にし、感銘を受けたフランス大統領が授けました。

小売価格 ¥7,480

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

深いルビー色、ブラックベリー、スパイシーでバニラがかったたばこの香り ふくよかで丸みがあり、まとまりのある味わい、柔らかなタンニンと長い余韻。

小売価格 ¥4,950

カベルネ ソーヴィニヨン

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン

フランス産バリック、2年目・3年目の使用樽で24ヶ月熟成。赤いベリー系の香り、温かみがあり柔らかくよく溶け込んだタンニンと長い余韻。

小売価格 ¥7,150

バルドリーノ スペリオーレ サンタ ルチア

赤ワイン/D.O.C.G.

コルヴィーナ
ロンディネッラ他

10月の終わりにかけて収穫し、約10日間醗酵。マルツェミーノとバルベーラは異なった構造を持つため分けてより長い15日間発酵。マロラクティック発酵の後、ブレンドし、ミディアムサイズの樽で最低6ヶ月熟成させます。

小売価格 ¥2,640

パッシート ビアンコ デル ヴェネト 375ml

デザード白ワイン/I.G.T.

ガルガネガ
ミュラートゥルガウ

乾燥させた葡萄で造るヴェネト州の伝統的な甘口ワイン。1月まで葡萄を乾燥させます。新樽と1年樽で2～3週間発酵させ、その後、18ヶ月熟成させます。ナッツ(アーモンド)、アーモンドビスケットの香り。

小売価格 ¥2,310

コッリオ地区を率いるリーダー的生産者　ヴェニカ＆ヴィッラ・ルッシツ

フリウリ
ヴェネツィア-ジューリア州①

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ヴェニカ
エ ヴェニカ社

ジャンニとジョルジョがヴェニカ＆ヴェニカの小さな農園を世界中で評価されるワイナリーに育て上げました。農家ならではの結束力と同時に、実業家としての才能も持ち合わせていたことが成功の要因と言えます。オルネッラとジャンパオロはPR担当で、現在はセレーナとマルタ(それぞれジャンニとジョルジョの娘)が正式に働き始めていて、著名なブランドの価値を高めています。それぞれの品種は別々に醸造され、全てのワインが均一に高い評価を得ていて、丁寧に注意深くワインを造っていることを示しています。

レグタ社

レグタ社 は1928年エットレ・アンセルミによって創業された。エットレは初めにヴェネト州ヴェローナ市の近郊に葡萄園と果樹園を購入し、一年間に約2千hLのワインを生産しました。現在、アンセルミ兄弟は父親から教えられた知識、経験、ブドウ畑に対する愛を通してレグタ社を取り仕切っている。

プリメノーテ

白ワイン/I.G.T.

リボラ ジャッラ
シャルドネ 他

若い樹が使われるヴェニカ・エ・ヴェニカ唯一のアッサンブラージュワイン。シャルドネの骨格と上品さにリボッラ・ジャッラの爽やかで綺麗な酸味がバランスする。

小売価格 ¥3,190

コッリオ ピノ グリージョ ジェセラ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで12～14時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、10%は20～27hlの大樽、残りはステンレスタンクで5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナージュする。3月と5月の満月の日にボトリング。

小売価格 ¥4,290

コッリオ マルヴァジア ペトリス

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア

9月第1週に手作業で収穫。徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで18～20時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、60%は20～27hlの大樽、残りはステンレスタンクで5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナージュする。

小売価格 ¥4,290

コッリオ ソーヴィニョン チェロ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン ブラン

8月最終週に手作業で収穫。徐行し、酸素が入らない特殊なステンレスタンクで18～20時間11度の低温で果皮浸漬。発酵終了後、10%は20～27hlの大樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナージュする。

小売価格 ¥4,620

プロセッコ エキストラドライ

スパークリング/D.O.C.

レグラ

イタリアで最も飲まれているスパークリングワインである。このプロセッコは洋梨と青りんご、そして小さな白花の香りが非常に清々しく感じられる。適当な甘さと泡立ちを持ち、飽きずに飲み続けることができる。どのシーンにおいてもふさわしい。

小売価格 ¥2,068

ラティサーナ フリウラーノ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

フリウラーノは北イタリアの土着品種で、イタリア以外ではトカイと呼ばれている。この品種の特徴は骨格の強さであり、寿命の長いワインになることが可能だ。このフリウラーノもそのようなワインである。

小売価格 欠品

コッリオ フリウラーノ ロンコ デッレ チメ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

北西向き斜面で標高200mのロンコ・デッレ・チメ畑のフリウラーノ。9月上旬に収穫。40%は20～27hlの大樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナージュする。その後、アッサンブラージュしてボトリング。

小売価格 ¥5,720

コッリオ ソーヴィニヨン ロンコ デッレ メーレ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン

丘の最上部の冷涼な畑ロンコ・デッレ・メーレ畑。ソーヴィニヨンがゆっくり熟すので要素の多い葡萄が得られる。一部は20～27hlの大樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月熟成。最初の2ヶ月は定期的にバトナージュする。

小売価格 ¥7,590

コッリオ メルロー

赤ワイン/D.O.C.

メルロー

発酵はステンレスタンクで行い、マセラシオンは8～10日間。終了後、マロラクティック前に80%がステンレスタンク、20%は7.5hlの中規模の樽でマロラクティック発酵、及び熟成。翌年の11月に澱引きしてアッサンブラージュしてボトリング。

小売価格 ¥3,960

コッリオ カベルネ フラン

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ フラン

発酵はステンレスタンクで行い、マセラシオンは8～10日間。終了後、マロラクティック前に2/3を50hlの大樽に、残りはステンレスタンクのままでマロラクティック発酵、及び熟成。翌年の10月に澱引きしてアッサンブラージュしてボトリング。

小売価格 ¥3,960

ピノ ネロ

赤ワイン/I.G.T.

ピノ ネロ

シンプルでエレガントなピノ・ネーロ。黒スグリの香りを繊細なヴァニラのアクセントが引き立てる。洗練した味わいだけでなく、円熟味と渋味がほどよくバランスをとっており、普段ワインを飲まない方も気軽に楽しめるワインである。

小売価格 欠品

レフォスコ ダル ペドゥンコロロッソ

赤ワイン/I.G.T.

レフォスコ

桑の実に似た黒いベリーの香りとスミレのニュアンスが際立つ。円やかな口当たりを持ち、甘味が少し感じられる濃密な赤ワインである。寝かさず、若いうちに楽しめることをおすすめする。

小売価格 欠品

白ワインの聖地的エリア・オスラヴィア　おすすめワイナリー特集

フリウリ
ヴェネツィア-ジューリア州②

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ダミアン社

1998年よりカンティーナを立ち上げ、リボッラジャッラをはじめとしたフリウリ特有のブドウを栽培。土地への最大限の敬意、概念に囚われない醸造、果皮の本質を見せるワイン、揺るぎない信念（頑固さ）をもつダミアン。「畑での仕事量こそがワインの根幹を成す」その言葉通り、畑仕事への追及はどの生産者よりも激しい。

リボッラ ジャッラ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ ジャッラ

完熟するまで樹上にて成熟を待つ。一部貴腐化したブドウも合わせて収穫。圧搾後、大樽にて40 ヶ月の熟成。全体の50%以上に貴腐が回ったという偉大さを感じる2012。リースまでに5 年という歳月を費やした、渾身のヴィンテージ。

小売価格 ¥6,050

マルヴァジーア

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジーア

樹上にて限界まで一部貴腐化したブドウも合わせて収穫。成熟した果実、果皮・種子と共に3カ月、圧搾後、大樽にて42か月、瓶内にて6カ月以上の熟成。

小売価格 ¥6,050

ピノ　グリージョ

白ワイン/I.G.T.

ピノ グリージョ

ピノ グリージョ、樹齢30~40年。収穫を可能な限り遅らせる完熟したブドウを収穫。除梗して果皮・種子と共に約 1 か月の醗酵。圧搾後、大樽にて18か月、瓶内にて12か月の熟成。

小売価格 ¥6,050

ネカイ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ

収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3カ月。圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。

小売価格 ¥6,050

カプリヤ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
マルヴァジア他

収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に3カ月、圧搾後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。

小売価格 ¥6,050

ラ カステッラーダ社

スロヴェニアと国境を接するオスラーヴィアで、前当主ジュゼッペ・ベンサが経営するレストラン用に始められたワイン造りは、1985年から彼の息子たちジョルジョとニコロに引き継がれた。ベンサ兄弟は 自然・土地・伝統に最大限の敬意を払い、自然環境や生態系に悪影響を及ぼさぬよう有機農法を実践している。白ワインにもこの地方でも70年代まで一般的に行なわれていた、木製の開放醗酵槽でのマセレーションと野生酵母によるアルコール醗酵を行い、大樽や使い古した小樽で熟成、2酸化硫黄の添加もボトリング時に少量のみ、ノンフィルターでボトリングなど伝統的な醸造法を用いています。

コッリオ
ビアンコ デッラ カステッラーダ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ
ソーヴィニヨン他

醸していないピノ・グリージョに少し醸したソーヴィニヨンとシャルドネをブレンドし、それぞれの品種の個性が突出しないようにバランスをとって造られるワインです。とろりとして濃密で、それでいてドライな、個性的な味わいにひきこまれます。

小売価格 ¥5,280

コッリオ リボッラ ジャッラ

白ワイン/D.O.C.

リボッラ ジャッラ

10月初旬に収穫。粉砕されたブドウは2か月間、開放型スラヴォニアオークの発酵槽で発酵。果皮と共にアルコール発酵とマロラクティック発酵。スラヴォニアオークの大樽で24か月熟成、ステンレススチールタンクで10か月、ボトルで12か月。

小売価格 ¥5,280

コッリオ ソーヴィニョン

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

8月下旬に収穫。ブドウは4日間、開放型のスラヴォニアオークの発酵槽で発酵。その後マロラクティック発酵をバリックとトノーにて行い、更に11ヶ月間熟成。ステンレスタンクで12ヶ月。ボトルで少なくとも12ヶ月寝かせます。

小売価格 ¥5,280

コッリオ フリウラーノ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

8月下旬に収穫。破砕したブドウを4日間、開放型スラヴォニアオークの発酵槽で発酵。バリックとトノーでマロラクティック発酵を行い11か月熟成。ステンレススチールタンクで12か月、ボトルで少なくとも12か月間。

小売価格 ¥5,280

グラヴネル社

リボッラ ジャッラ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ ジャッラ

ペールイエロー。オレンジの花やバニラの香り。果実味がしっかりした酸と豊富なミネラルでさらに引き立つ。リッチな味わい、且つ切れのよい辛口白です。

小売価格 ¥10,230

フリウリ沿岸部アンニア地区を代表する造り手 ボルトルッソ社
コストパフォーマンスの良さと品質の高さ抜群のワイナリー ヴェンキアレッツァ社

フリウリ
ヴェネツィア-ジューリア州③

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

ボルトルッソ社

Bortolussoの土壌はMaranoの干潟のカルシウムを豊富に含み、海に近いため年間を 通じてぶどうの樹は塩分を含んだ潮風(Scirocco)にさらされ続けます。収穫は熟練者により選別をしながら手摘みで行われ、発酵・熟成はコンサルタント Luigino De Giuseppeのアドバイスを取り入れながら、厳密に温度管理された ステンレスタンクで行われます。海面より低い土地で造られたセラーでは、年間を通して温度と湿度を一定の条件で保ちながら、更なる熟成が行われます。

BORGO DEL TIGLIO
ニコラ マンフェッラーリ社

トラミナー アロマティコ

白ワイン/I.G.T.

トラミナー

ライチ、白い花、ドライハーブの香り。フレッシュでしなやか、清々しいアタック。セルフィーユ的な甘いほろ苦みがアクセント。酸とミネラルのバランスもよく、柑橘の皮のような酸とスパイシーさもアクセント。

小売価格 ¥2,860

リボッラ ジャッラ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ ジャッラ

ゴールデンデリシャス、レモンピール、カモミール、ハーブティの香り。軽やかで新鮮味がありつつ、凝縮ぶどうの楚々とした甘みを感じる優しいアタック。ドライハーブ風味が適度にワイルド。後味はほどよいスパイシーさで、余韻も伸びやか。

小売価格 ¥2,860

ソーヴィニョン

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニョン

淡めの麦わら色。青リンゴ、若い洋梨、スターフルーツ、フレッシュエストラゴン、白い花の香り。新鮮味と完熟感がともに伝わる柔和なボディ。生き生きとした酸やフレッシュハーブ的なほろ苦みが込み上げほどよい野生味を感じ、艶やかながら引き締まる。

小売価格 ¥2,860

シャルドネ サン オブ ウィンター

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

約6ヶ月間バリック熟成。淡めの麦わら色。滑らかで 伸びやかな酸と繊細なミネラル。 リンゴとトーストしたパンの香り。かすかにバニラ香。 アタックで果実の甘さがありながらも、後半もだれずに引き締まる。

小売価格 ¥3,740

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

10月初旬収穫後、ステンレス発酵。
苔桃、ダークチェリー、鉄、黒胡椒の香り。つるりとなめらかなアタック。 重すぎず、素直でクリーンな果実味。スパイシーさ、タンニン、ほどよい酸が融合しバランスよく引き締まるミディアムボディ。

小売価格 ¥2,860

レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

レフォスコ ダル ペデゥンコロ ロッソ

ブラックベリーやシナモン、黒胡椒、ドライハーブ、鉄、スモーキーな香り。緻密ながらしっとりと滑らかなストラクチャー。伸びのある酸、タンニン、黒胡椒をかんだようなスパイシーさが融合。適度なワイルド感ありつつ後をひく飲み心地よさ。

小売価格 ¥3,080

ミッレウーヴェ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ
ソーヴィニョンブラン
他

品種ごとに収穫、醸造を行い、熟成も別々に行います。すべて単一品種キュヴェを造るための工程を経ているので、品質は上級キュヴェと同等。違いは、畑や品種ごとの際立つ個性が控えめになり、バランスよく調和していること。

小売価格 ¥2,860

ウェンキアレッツァ社

venchiarezza

フリウリ=ウェネツィア・シュリア州、チウィタレに位置するオーカニックワインの生産者てす。同州においては、希少ともいえるオーカニックオリーウオイルの生産も行っています。2013年より、ウェンキアレッツァて生産される全ての製品は、オーカニックとして認証されています。

ピノ グリージョ

白ワイン/I.G.T.

ピノ グリージョ

熟成香は熟したフルーツ、黄色系のナシやハナナなと。酵母の香りも残ります。柔らかな丸さを帯びた味わいで様々な味わいの要素のなかに繊細さもあり、全体的によくハランスかとれています。

小売価格 ¥2,530

ウィーニャ デル テンポ

白ワイン/I.G.T.

トカイ フリウラーノ

花や熟したフルーツ臭か非常に好感的です。土着の同品種らしい、丸みを帯びた味わいのなかに香り豊かなアーモントを感じます。

小売価格 ¥2,750

ソーヴィニヨン ブラン

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニヨン ブラン

セイヨウツゲの木や白桃、グレープフルーツといった柑橘類の香りが広がります。複雑味を感じる表情豊かなワイン。

小売価格 ¥2,530

リベッラ

白ワイン/I.G.T.

リホッラ シャッラ
シャルトネ

花を思わせる清楚て゛すっきりとした、濁りのないシンフ゜ルな香り。生き生きとしたフレッシュ感、清楚かつピ゜ュア感のある味わい。

小売価格 ¥2,530

レフォスコ ダルペトヴンコロ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

レフォスコ

マラスカチェリーやブラックベリー、チョコレートが融合した芳醇な香り。しっかりとしたタンニンのフレッシュで味わい深いワイン。

小売価格 ¥2,750

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

香りの全般はフルーツを感します。そこには、チェリーやマラスカ、赤色ヘリー系の香りを呈する。ほのかなトースト臭かぞれらの香りと組み合わさっています。

小売価格 ¥2,750

レッド リベッラ

赤ワイン/I.G.T.

スキオペッティーノ

スパ゜イス系な香りに小さなヘリー系の香りか゜相伴する。生き生きとした、適度な心地よいフレッシュな酸味。後に続く余韻も適度に残ります。

小売価格 ¥2,750

コストパフォーマンスの良さと品質の高さ抜群
アリーチェおすすめフリウリ3ワイナリー

フリウリ
ヴェネツィア-ジューリア州④

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ボルトルッツィ社

イタリアの北東に位置し、秀逸な白ワインの産地として知られる、ヴェネッツィア・ジューリアのグラディスカ・ディゾンゾォの地に1982年創業。元、ワインコンサルティングの父、ジョバンニ・ボルトルッツィを筆頭にアレッシオ、アルベルト、アンジェラの3人の子供達が支える、完全家族経営のワイナリー。所有する50haの農地では葡萄はもちろん、リンゴなど他の農作物も生産（一つの作物だけをつくると土地がやせる為）し、ワイナリーでの直販も行っています。

ソーヴィニョン ブラン

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニョン ブラン

グレープフルーツ、ピーチやセイジ、トマトの葉のフレッシュな香りが魅力的。異なる三つの畑の葡萄を使用し、手詰みにて収穫。

小売価格 ¥2,970

シャルドネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

豊潤な味わいでまとまった酸、バランス、ボディがあり余韻が長い。通常より葡萄の収穫を遅らせ、木樽を使用することでさらなる熟成も可能なワインです。

小売価格 ¥2,970

フリウラーノ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ

海抜250mにある南西向きのバローロの畑サン・ピエトロのネッビオーロから造られている。イチゴやチェリー、プラムなどの甘く力強い果実。柔らかなタンニン豊かな味わいはゴージャスかつエレガント。

小売価格 ¥2,970

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

マラスキーノチェリー、ほんのりバニラの香り。口の中では香りが広がり、凝縮感があり魅力的。二つの異なる畑の葡萄を使用し、複雑でボディのある味わいです。

小売価格 ¥2,970

カベルネ ソーヴィニョン

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ
ソーヴィニョン

マラスキーノチェリー、ベリーのジャム、下草、ほんのりトーストの複雑で豊かな香り。口当たりはデリケートでタンニンはスムーズ。グラディスカ・ディゾンツォの単一畑にて生産。

小売価格 ¥2,970

アントヌッティ社

一世紀にわたりフリウリ・グラーヴェのテロワールを表現し続ける生産者。1921年にイグナチオ・アントヌッティ氏によって創立されて以来家族経営のスタイルを貫いており、現在はイグナチオの孫娘アドリアンナとその夫リノを中心に、夫妻の3人の子供達 – 長男ニコラと次男リカルド、長女のカテリーナの家族全員がワイナリーの経営に関わっています。

グラーヴェ ソーヴィニヨン

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン

フレッシュで、青リンゴや柑橘、メロン、セージなどのハーブのようなニュアンスが感じられます。酸味やミネラルからのほろ苦さも心地良く香りと味わいのバランスが良いです。

小売価格 ¥2,200

グラーヴェ トラミナーアロマティコ

白ワイン/D.O.C.

トラミナー

ドライフラワー、バラ、ラベンダー、ライチのような華やかなアロマ、味わいにはきれいな酸味、ミネラル、スパイス、柑橘のようなリッチなニュアンスも感じられます。

小売価格 ¥2,200

グラーヴェ ピノ グリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

小さな花、フルーティーなりんごのようなアロマ。白桃、洋梨のようなボリューム感がありながら、フレッシュでミネラルなドライな印象、酸味は穏やかで、アーモンドのような余韻が残ります。

小売価格 ¥2,200

グラーヴェ レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

レフォスコ ダル
ペドゥンコロ ロッソ

プラム、野生のブラックベリー、マラスカチェリー、スミレやクローヴのアロマ。緻密なタンニンを感じます。若いうちはタニックなのでデキャンタージュや事前抜栓がオススメです。

小売価格 ¥2,200

グラーヴェ ピノ ネロ

赤ワイン/I.G.T.

ピノ ネロ

ラズベリーやチェリーを思わせる甘くフルーティーな香りとともに、ジューシーな果実味とやわらかなタンニンが広がります。

小売価格 ¥2,310

ピタルス社

1968年アンジェロの代にワイナリーを創設。1989年ブルーノの代に革新的な技術を導入し、現在のようなハイクオリティーなワイン造りを開始。大手の生産者ですが、ほとんどのワインは地元で消費するバルク売りのもの。自社ブランドで販売するのは高品質の選抜されたブドウで造られたワインになります。

リボッラ ジャッラ スプマンテ

スパークリングワイン/V.S.Q

リボッラ ジャッラ

フリウリ土着品種「リボッラジャッラ」100%の辛口スプマンテ！フレッシュ、ミネラル感、並外れた複雑さと骨格の確りとした味わい。

小売価格 ¥2,178

グラーヴェ マルヴァジア

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

パワフルなミネラル感に、白桃やマスカットを思わせるフローラル缶のあるドライな味わい。

小売価格 ¥2,200

グラーヴェ トラミネール アロマティコ

白ワイン/D.O.C.

トラミネール
アロマティコ

白いバラやライチ、シロップ漬けの甘い香りと白胡椒のような刺激的な香り。口に含むとピュアな果実味と程良いミネラル感を思わせる味わい。

小売価格 ¥2,200

グラーヴェ レフォスコ

赤ワイン/D.O.C.

レフォスコ ダル
ペドゥンコロ ロッソ

ワイルドベリーや草木のニュアンスの香り、果実味とタンニン。また、酸のバランスがきれいにまとまり、心地の良い味わい。

小売価格 ¥2,200

無名なカルソのエリアを世界に知らしめた名ワイナリー カンテ社
土着品種にこだわり、カルソの自然を表現する最高の造り手 ヴィダリッヒ社

フリウリ
ヴェネツィア-ジューリア州⑤

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

ヴィダリッヒ社

今では有名になったヴィトフスカ。この品種を世間に広めた造り手がベンジャミン ヴィダリッヒ。1988年に設立されたヴィダリッヒ。父からカンティーナを引き継いだベンジャミンは土着品種へ集中することを決意。全面的に植え替えを行い、当時まだポピュラーではなかった ヴィトフスカ、マルヴァジア、テラーノの栽培に傾倒していきます。

マルヴァジア

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

マセラシオンは約14日間。温度管理なし。その後、スラヴォニア大樽に移してマロラクティック発酵。そのまま24ヶ月間熟成してからボトリング。瓶熟成12ヶ月。

小売価格 ¥5,280

プルルケ

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニヨン ブラン,
ヴィトフスカ他

品種毎に分けて、大樽とセメントタンクの併用で開放発酵。マセラシオンは約14日間。温度管理なし。その後、スラヴォニア大樽に移してマロラクティック発酵。そのまま24ヶ月間熟成してからボトリング。瓶熟成12ヶ月。

小売価格 ¥5,280

カンテ社

カンテの一族は1840年頃からこの地でワインを造っており、カンテが語られる際、必ず登場するのが、カルソの分厚い岩盤をくりぬいた地下15mのセラー。風の循環を良くするため丸いフロアになっております。階層により温度、湿度が違い、バリックは地下3階、大樽は地下2階、ステンレスタンクが地下1階と各層ごとにその役割がわかれております。温度管理機能付きのステンレスタンクでなくても、このセラーのお陰でタンク内を適切な温度で保てます。カンテのワインは早くとも2年、物によって20年以上も熟成可能と言います。そのため複数のヴィンテージをストックしており、飲み頃になってから出荷する為、生産量は少量ながらも大きなセラーが必要となります。

ドサッジョ ゼロ カッパ カッパ ロゼ

発泡ロゼ/V.S.Q.

ピノ ネロ

可愛らしい赤系果実やオレンジなどのアロマに数種のハーブ。アセロラやチェリーなど赤い果実のピュアな果実味、シャープな酸とミネラル。ほのかにタンニンも感じられ複雑な味わいです。

小売価格 ¥4,290

マルヴァジア

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア

レモングラスの爽やかな香りに柑橘系果実のアロマ。徐々にフローラルなアロマが開き、しっかりとした酸味が全体を非常にフレッシュに整えています。

小売価格 ¥4,510

ヴィトヴスカ

白ワイン/I.G.T.

ヴィトヴスカ

リンゴや洋なしの果実の香りと冷たいミネラルのアロマ。硬質なミネラル感と伸びやかな酸。しっかりとしたストラクチャーを感じられ、非常に落ち着いた味わいです。

小売価格 ¥4,510

シャルドネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

ふくよかな完熟果実が香り、豊富な酸や強烈なミネラルが全体を形作っています。シャルドネの品種の個性と、カルソのテロワールが融合した魅惑的なワインです。

小売価格 ¥4,510

ヴィトヴスカ

白ワイン/I.G.T.

ヴィトヴスカ

温度管理なし。その後、スラヴォニア大樽に移してマロラクティック発酵。そのまま24ヶ月間熟成してからボトリング。瓶熟成12ヶ月。

小売価格 ¥5,280

ヴィトフスカ カメン

白ワイン/I.G.T.

ヴィトヴスカ

収穫後のヴィトフスカを除梗し、果実を潰しながら岩盤発酵槽に投入し、野性酵母のみ、温度管理なしで発酵。マセラシオンは18日間。その後、スラヴォニア大樽に移してマロラクティック発酵。

小売価格 ¥7,480

エクストロ

白ワイン/V.D.T.

非公開

飲み手の想像を膨らませるため、品種構成、醸造方法など全て秘密となっていますが、樽底に溜まった澱(酵母)を無濾過で瓶詰めしたものとのこと。カンテは「飲む前によく振って」とお勧めしています。

小売価格 ¥6,710

ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

テラーノ
メルロー他

プラムやカシスのような果実のアロマに粒胡椒のスパイス感。タイムのようなハーブ香も感じられる。滑らかな舌触りに、ふくよかな果実味。酸味が全体の味を引き締めます。

小売価格 ¥3,410

テラーノ

赤ワイン/I.G.T.

テラーノ

赤い果実が口中で広がり、花やスパイスがフィニッシュまで優しく続く。プラムや赤色果実、梅しそ等の清涼感のあるピュアなアロマ。綺麗な酸と濃い果実味が口中でエレガントに広がり、華やかで奥深い味わいです。

小売価格 ¥3,850

エディ ケーベル

コッリオ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ
マラヴァジア イストリアーナ
他

毎年ベースに50～70%のフリウラーノを使いあとの2種で香りと酸味を調整。土地の広さの割に生産量が少ないが、その香りとミネラル感は日本人にも好まれます。

小売価格 ¥6,050

自然環境を大切に、親子3人で有機農法を実践するワイナリー　ペコラーリ社
惜しみない情熱を注ぎ、“完璧”を追求する孤高の哲人　ヴィエ・ディ・ロマンス社

フリウリ
ヴェネツィア-ジューリア州⑥

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ピエールパオロ ペコラーリ社

ゴリツィア東部のサンロレンツォ・イソンティーノで、親子3人によって営まれているワイナリー。30ヘクタール以上のブドウ畑から年生産本数約20万本。当初から環境に負荷のかからない農業を心掛け、除草剤などは一切使わず、畑ではボルドー液のみ使用。極少量の堆肥しか与えませんが、その堆肥も現在では自家製。畑は平地にあるのにもかかわらず、石質な土壌なので、水はけが良く、凝縮したブドウができます。

フリウラーノ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ

栗やリンゴ、金属的な強いミネラルの香り。品種独特のボリューム感とミネラルの硬質感、酸のバランスがとれていて、ぐいぐいと飲み進めさせる力のあるワインです。

小売価格 ¥2,750

マルヴァージア

白ワイン/I.G.T.

マルヴァージア

しっかりした構造のあるフリウラーノに対し、こちらはより柔らかで広がりのある味わい。熟した柑橘類とハチミツの香りが印象的で、後味にほんのりと感じるほろ苦さが心地よいワインです。

小売価格 ¥2,750

トラミネール アロマティコ

白ワイン/I.G.T.

トラミネール アロマティコ

トラミネールアロマティコ種は軽やかで心地良い果実味と溌剌とした香りがあります。2016ヴィンテージからトラミネール アロマティコと名称が変わりました。

小売価格 ¥2,970

ロザルバ

ロゼワイン/I.G.T.

レフォスコ

ロザルバは、レフォスコが果肉まで赤いブドウ品種であることを利用して、一般的なロゼワインに用いられる、ブドウの皮を果汁に浸す作業をせずに造られています。

小売価格 ¥2,750

レフォスコ

赤ワイン/I.G.T.

レフォスコ

年産約2万本で小樽で6ヶ月熟成されます。果実味が豊かで滑らかな口当たりです。レフォスコ種はこの地を代表する赤ワイン用ブドウのひとつです。

小売価格 ¥2,750

タオ

赤ワイン/I.G.T.

レフォスコ

年間約5000本生産されます。凝縮した豊かなレフォスコ種の味わいがありながらもペコラーリらしい滑らかな味わいが楽しめます。

小売価格 ¥4,400

ヴィエ ディ ロマンス社

イタリアで尊敬され信頼を集める北イタリア白ワインの巨匠、ジャンフランコ・ガッロ氏。1世紀もの間、ガッロ・ファミリーの手によって大切に守られ、築き上げられてきた葡萄栽培とワインづくりは、1978年から参画した一族の3代目、ジャンフランコ・ガッロ氏の手によって歴史的な改革が進められ、その惜しみない情熱と努力、愛情が世界中のワイン愛好家を魅了します。

フリウリ イソンツォ チャンパニス シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バナナや百合などの甘く魅惑的なアロマ。キレが良くシャープな酸と厚い果実味が同時に楽しめる。引き締まったボディを持つ高品質なシャルドネ。

小売価格 ¥4,950

フリウリ イソンツォ シャルドネ

白ワイン/D.O.C.

シャルドネ

バニラ、バターのようなアロマに完熟フルーツの香り。芳醇な果実味と上品な酸のバランスが素晴らしく高いレベルで共存しています。

小売価格 ¥5,940

フリウリ イソンツォ ドレエ フリウラーノ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

蜂蜜、ハーブのようなアロマが豊か。柔らかい口当たりとミネラルの硬さが入り混じる。果実味と厚み、ボディが全体的にしっかりとあります。

小売価格 ¥5,500

フリウリ イソンツォ フロールス ディ ウイス

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア イストリアーナ
リースリング他

金木犀をはじめとした花、モスカートのような魅力的な香り広がる。ミネラル豊かで硬さのある味わいだが、厚みやボディがしっかりしている。綺麗な酸の余韻。

小売価格 ¥5,500

フリウリ イソンツォ ソーヴィニヨン ブラン ピエーレ

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン ブラン

パイナップルやトロピカル・フルーツのような芳醇な香り。果物をそのまま頬張っているような厚みのある果実味と心地よい酸が楽しめます。

小売価格 ¥5,830

フリウリ イソンツォ ソーヴィニヨン ブラン ヴィエリス

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニヨン ブラン

蜂蜜漬けのグレープフルーツや金柑のような強いアロマ。トロッとした厚みのある舌触り。豊かな果実味が味わえながら、爽やかな余韻が続きます。

小売価格 ¥5,940

フリウリ＝ヴェネツィア-ジューリア州からおすすめワイナリーご紹介！

フリウリ
ヴェネツィア-ジューリア州⑱

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となりま

イエルマン社

1881年にオーストリアから移住したイエルマン家のワインを、世界各地で絶賛されるように導いた立役者は4代目当主シルヴィオ・イエルマン氏です。コネリアーノにある醸造大学で勉学に励んでいた1960年代後半は、「アルコール度数が高く、重たいだけのワイン」が主流でした。それに反発したシルヴィオ氏は、「豊かなアロマを持ち、より近代的な味わいで強い個性を表現し、飲んだ人を魅了させるワインを造りたい。」という、夢を掲げました。

ヴィナーエ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ ジャッラ
トカイ フリウラーノ他

明るく輝きのある麦わら色。軽い酸味のある味わいです。熟す前の桃を思わせる甘酸っぱい香りもあります。サービス温度は10～12℃がオススメです。

小売価格 ¥4,290

ヴィンテージ トゥニーナ

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニヨン,シャルドネ
リボッラジャッラ他

イエルマンの名前を世界中に広めたワイン。甘い果実や柑橘系のニュアンス、たっぷりとした味わい。上品さの中に力強さがあり、コクとともにフレッシュさを感じます。一部大樽で熟成。

小売価格 ¥9,900

ワー ドリームス

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ主体

バナナやスモモ、パイナップル、リンゴ、さらに柑橘系の果物など甘い果実のアロマをふんだんに感じます。さらにバニラやスパイシーなニュアンス、ミネラルなどその香りの広がりが素晴らしい。味わいはまろやかで、しっかりとした力強いボディー。バランスのとれた心地よい味わい。

小売価格 ¥10,120

カポ マルティーノ

白ワイン/I.G.T.

フリウラーノ主体
リボッラジャッラ,マルヴァジア他

単一畑に植えられた4つの土着品種、フリウラーノ、マルヴァジア、リボッラジャッラ、ピコリットを混植混醸して造る、芳醇で複雑味あふれる白ワイン。バニラ、バター、蜂蜜、ライム、キャンディ、嗅ぎ分けられないほど多彩な要素を持つアロマ。

小売価格 ¥11,000

リヴォン社

1964年にドリーノ・リヴォン氏がイタリア最東端コッリオの丘陵地に畑を購入したことに始まります。それから少しずつ畑を増やし、リヴォン社は成長を遂げてきました。1980年代に創業者であるドリーノの息子たち（現オーナー：ヴァルネオとトニーノ）が加わり、より品質を追求したワイン造りへと転換しました。中でもトップクリュと呼ばれるレンジのワインはブドウの植樹率や収穫量を制限し、さらにより品質の高いブドウのみを厳選して使用しています。

コッリオ フリウラーノ

白ワイン/D.O.C.

フリウラーノ

手摘みで収穫し、低温マセラシオンを8時間行う。18℃に設定されたステンレスタンクで発酵、同じタンクで5ヶ月熟成。黄緑がかった麦わら色。デリケートなアロマ、アーモンドのニュアンス。ドライながらもボディが感じられるバランスのよい味わい。

小売価格 ¥3,190

コッリオ リボッラ ジャッラ ロンカルト

白ワイン/D.O.C.

リボッラ ジャッラ

16℃に設定されたステンレスタンクで8ヶ月発酵、同じタンクで8ヶ月熟成。黄色い麦わら色。アカシアの花、リンゴやレモンなどのフローラルでフルーティな香り。ドライでフレッシュ、エレガントで包み込むような味わい。

小売価格 ¥3,960

ピコティス

赤ワイン/I.G.T.

スキオペッティーノ

手摘み収穫した葡萄を除梗し、20℃に設定されたステンレスタンクで18日間発酵。16℃に設定されたバリックで13ヶ月熟成。紫がかったルビーレッド色。野生の桑の実、ラズベリーやブルーベリーの香り。心地よいタンニンがあり、しっかりとしたストラクチャーと長い余韻が特徴。

小売価格 ¥4,950

フェウディ ディ ローマンス社

スロベニア西部からイタリア北東部にかけて流れ、アドリア海に注ぐこの川は同州のシンボル的存在で、歴史・文化の融合としてこの地の見どころの1つです。1950年代、当時ほとんど価値がないと見過ごされていたこのイソンツォ川沿いに目を付けたのが、セベリーノ・ロレンツォ氏でした。「エメラルドの美しさ」と謳われる水流豊かなイソンツォ川、緑豊かな大自然に可能性を見出し、フェウディロマンス社を設立。当初はわずか5ヘクタールの土地でしたが、フェウディロマンス社は大きく飛躍し、今では50万本以上のワインを約24カ国に輸出するまでに成長を遂げました。クリーンエネルギーなど自然環境へも配慮し、さらなる豊かなブドウ栽培とワイン造りを目指し研究し続けています。

イソンツォ ピノグリージョ

白ワイン/D.O.C.

ピノ グリージョ

熟した柑橘系果実の爽やかな香りの中に、アカシアの花を思わせるアロマをはっきりと感じます。フルーティさの中にシャープな酸が際立ち、ドライながら柔らかでほのかな苦みが心地よい味わいです。

小売価格 ¥2,420

イソンツォ ソーヴィニョン

白ワイン/D.O.C.

ソーヴィニョン

輝きある、緑がかった麦わら色。トロピカルフルーツやトマトの葉を思わせる香り。芳醇で魅力的な味わい。

小売価格 ¥2,420

イソンツォ レフォスコ

赤ワイン/D.O.C.

レフォスコ

青紫がかったルビーレッド色。野生のブラックベリーと下草のヒント。力強く華やかな香りを持っています。やわらかなタンニンが印象的。

小売価格 ¥2,420

リボッラ ジャッラ

白ワイン/I.G.T.

リボッラ ジャッラ

緑がかった黄金色。レモンやオレンジの花の芳醇な香り、フレッシュでやわらか、そしてのびやかで豊かな酸味が特徴。
収穫後ワイナリーに到着次第すぐに圧搾。一晩静置。澱引きしたモストと酵母を加え18℃で9日間発酵。

小売価格 ¥3,410

トラミナー アロマティコ

白ワイン/I.G.T.

トラミナーアロマティコ

豊潤で複雑なブーケ。フルボディでビロードのような舌ざわり、ややドライながら、しっとりとした重厚感ある白。エレガントでフローラルな余韻を感じます。

小売価格 ¥3,410

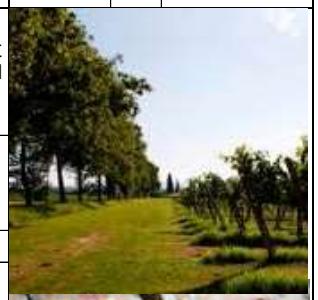
イソンツォ ピノネロ

赤ワイン/D.O.C.

ピノネロ

おだやかなルビーレッド。フルーティーでデリケートなアロマ。木樽熟成がもたらす上品で複雑な味わい。口当たりやわらか、丸みを帯びた非常に滑らかでエレガントなワイン。色素やタンニン抽出に理想的な温度の約28度前後で管理。13日後圧搾し。スラヴォニアオーク樽で8ヶ月熟成。

小売価格 ¥3,410



醸造協会トップに君臨するリカルド・コタレッラ氏が手掛けた！
サン・パトリニャーノ社特集！！

エミリア・ロマーニャ州①

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

SanPatrignano.

サン パトリニャーノ社

紺碧のアドリア海を臨むエミリア・ロマーニャ州リミニの丘から高品質なワインの数々を送り出し、イタリア国内外の権威あるガイドブックからも賞賛を受ける造り手である。1978年開設。リカルド・コタレッラ氏が畑の管理から醸造までの指導に当たり、若者たちと日夜努力を重ね、飛躍的にワインの質を向上させたことで一躍注目を浴びている。「誇りの結晶」とも言えるワインはテロワールを見事に表現し、著名なレストランやワインバーでもオンリストされるとともに、トレ・ビッキエーリをはじめとする栄誉ある賞を獲得しています。

サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ アヴィ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ

輝きのあるやや黒味を帯びたガーネット。熟したストロベリーやプラムなどの甘美な印象。開いてくるとバルサミックな香りが際立ち、クローヴ、ナツメグ、杉、オークなどの複雑さが続きふくよか。口当たりはパワフルで甘味がありリッチ

セール価格 ¥3,850

スタート

発泡白/V.S.Q.

サンジョヴェーゼ

泡立ちは素晴らしく、とても長く続く。リンゴ、レモンの皮、オレンジの花の香り。桃やキウイの味わいが心地よく複雑さがあります。

小売価格 ¥2,750

ノイ コッリ ディ リミニ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ

ブラックベリーのコンポート、なめし皮、甘草、ほのかなロースト香。力強いアタックに凝縮感のある果実味やスパイス、タンニンも豊かで複雑、大変奥行きのある味わいが広がります。

小売価格 ¥2,750

サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ オラ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
メルロー
カベルネ
ソーヴィニヨン

赤スグリ、ラズベリー、プラム、またそのジャムの濃厚な香。リコリス、なめし皮、チョコ、樽などの豊かな香り。口当たりはボリュームがありエレガント。大樽での熟成でもたらされた豊かな酸とタンニン、果実の甘みがバランスよく溶け合った素晴らしいワイン。

小売価格 ¥3,300

モンテピローロ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ
ソーヴィニヨン
メルロー
カベルネ フラン

ブラックベリーなどの黒系果実味の凝縮感のある香り。メントール、腐葉土など、複雑な香りが豊かに広がる。口当たりは力強く甘みがありスムーズ。まろやかな果実味にスパイシーさが際立ち、滑らかな酸味、がっしりとしたタンニンの余韻が全体を引き立てます。

小売価格 ¥4,950

アリーチェおすすめ！ランブルスコ特集！！

エミリア・ロマーニャ州②

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

メディチ エルメーテ社

かつてフィレンツェで権威をふるった名家、『メディチ家』所有のワイナリー。ランブルスコの歴史を塗り替えたコンチェルトを筆頭に素晴らしいランブルスコを数々生み出すトップ・ワイナリー。

レッジャーノ セッコ クエルチオーリ

微発泡赤/D.O.C.

ランブルスコ サラミーノ
ランブルスコ マラーニ

穏やかな泡立ちで、カシス、杉のような清涼感のある香りの弱発泡性ワイン。特にブルーベリーの果実香が感じられ、軽やかなタンニン、軽快な酸のバランスが非常に取れています。

小売価格 ¥1,155

レッジャーノ セッコ アッソーロ

微発泡赤/D.O.C.

ランブルスコ サラミーノ
アンチェッロッタ

職の都「エミリア・ロマーニャ」のバラやイチゴの甘い香りとフレッシュな味わいを持つ赤の弱発泡性ワイン。しっかりとしたタンニン、ドライ感は食事を選ばず楽しめる優れものです。

小売価格 ¥1,628

レッジャーノ セッコ コンチェルト

微発泡赤/D.O.C.

ランブルスコ サラミーノ

フレッシュブルーベリー、カシスなどの、ベリー系の新鮮果実溢れるアロマ。優しい泡立ちと共に、果実味と乳酸系のふくよかな風味が口に広がり、程よいタンニンとのバランスが良い。

小売価格 ¥2,288

モンテ デッレ ヴィーニェ社

ランブルスコ セッコ

微発泡赤/I.G.T.

ランブルスコ マエストリ

フルーティさを強く感じ、軽やかな感じのワインとなり、体に良いとされるポリフェノールの含有量も多い。タンニンは比較的少なめだが、早飲みでも美味しく楽しめます。

小売価格 ¥1,738

フォルミージネ ペデモンターナ社

グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ ランブルスコ パッショーネ

微発泡赤/D.O.C.

ランブルスコ グラスパロッサ

完熟した赤い果実などの甘くまろやかな香り。アタックの瞬間から自然で優しい果実味は細やかな泡と共に口いっぱいに広がります。

小売価格 ¥1,958

マニカルディ社

グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ ランブルスコ

微発泡赤/D.O.C.

ランブルスコ グラスパロッサ

フルーティさを強く感じ、軽やかな感じのワインとなり、体に良いとされるポリフェノールの含有量も多い。タンニンは比較的少なめだが、早飲みでも美味しく楽しめます。

小売価格 ¥2,068

カヴィッキオーリ社

ランブルスコ ディ モデナ

微発泡赤/D.O.C.

ランブルスコ グラスパロッサ他

生ハムやパルミジャーノ・レッジャーノとの相性は抜群！凝縮した果実味豊かな香りと、しっかりとしたコクと味わいを併せ持つ。

小売価格 欠品・未定

ドネリ社

レッジャーノ アマービレ スカリエッティ ボトル

微発泡赤やや甘口/D.O.C.

ランブルスコ
ランチェッロッタ

フルーティさとやわらかいタンニン、しっかりとりしたボディを感じる辛口のフリッツァンテ（弱発泡性）ワインです。このボトルは、フェラーリ創設期に活躍し、数多くの魅力的な車体デザインを生み出したセルジオ・スカリエッティ氏によってデザインされました。

小売価格 ¥1,958

ラ コッリーナ社

ランブルスコ イル クアレージモ

微発泡赤/I.G.T.

ランブルスコ グラスパロッサ
ランブルスコ サラミーノ他

ビオディナミで栽培された葡萄を用いて、シャルマー方式で造られるランブルスコです。濃い紫の色合いで、フレッシュで健康的な果実味といきいきとした泡立ちを楽しませてくれます。

小売価格 ¥2,640

ポデーリ フィオリーニ社

ランブルスコ ベッコ ロッソ

微発泡赤/D.O.C.

ランブルスコ グラスパロッサ

ブルーベリーやチェリーを軸にスミレが香ります。しなやかなアタックの辛口で中程度のインパクト、サラサラした柔らかい舌触りの泡。

小売価格 ¥2,266

トスカーナの銘醸ワイン産地　キャンティ・クラッシコ特集①

トスカーナ州①

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ヴィッラ レ コルティ社

トスカーナにある侯爵家の中でも格上と位置づけされる名門侯爵家「コルシーニ」。現皇子であるドゥッチョ・コルシーニ氏はワインに魅入られとなりました。侯爵家が1500年以上前から所有している畑に情熱を注いで造られています。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
コロリーノ

チェリーの果実香にハーブやバニラ、ハッカのようなニュアンスが絡む。赤い果実の風味が豊かで、芯の通ったミネラル、酸が味わいを引き締めます。

小売価格 ¥2,640

キャンティ クラッシコ グラン セレッツィオーネ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー

2014年に誕生したキアンティリゼルヴァの上級各付け、グランセレッツィオーネ。カシス、バニラ、黒コショウの複雑な香り。凝縮した果実味や酸、タンニンが良いバランスで現れます。

小売価格 ¥6,050

サンジュスト ア レンテンナーノ社

現在のキャンティの基礎となる造り方を築き上げたリカーゾリ男爵家の所有だったこの土地を、20世紀半ばに血縁のマルティーニ・ディ・チガラ家が受け継ぎ、1980年代から元詰めを開始。1992年にルカを中心に3兄弟が引継ぎさらなる高品質なワインを生産しています。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

ドライフラワー、チェリー、軽快で新鮮なハーブ、ビスケットを想わせる香り。噛みしめられるような木のニュアンスのあるタンニンを伴ったミディアムボディ。クリーンで厳粛なイメージ。

小売価格 ¥3,960

ペルカルロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

熟したチェリーにバニラやミネラルのアロマ。ボリューム感たっぷりの果実味がしまりのある酸とタンニンに支えられる。余韻が長く、珈琲のようなフレーバーが続きます。

小売価格 ¥13,200

カーザ エンマ社

1972年、元来貴族であったエンマ・ビッザーリ伯から、現オーナーのブカロッシ家が購入したのが始まりで、フィレンツェとシエナのほぼ中間、バルベリーノ・ヴァル・デルサという村にあります。ブドウ畑18haとオリーブ畑2.3haを所有しています。そのブドウ畑は標高420mの丘陵部に位置しており、傾斜は総じて日照の長い南西に向き、砂利混じりの泥炭土で石灰石も混交している土壌です。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
マルヴァジア ネーラ

サクランボやフランボワーズといった果実香が豊か。黒胡椒のようなスパイス香もあわせ持つ。サンジョヴェーゼ種固有のしっかりした酸味と心地よく丸みのあるタンニン分、豊かな果実味が広がります。

小売価格 ¥3,520

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
マルヴァジア ネーラ

トノーで24ヶ月間熟成。少しガーネット色を含んだ深く鮮やかなルビーレッド。しっかりした粘性を持つ。スミレのような花の香りが主体に、フランボワーズやカシスといったといった森の果実香も強く感じる。

小売価格 ¥6,490

ポデーレ ラ カッペッラ社

サンドナート村にある小さなワイナリーです。ブドウ畑8haオリーブ畑3haを所有。1995年にロッシーニ家より買取、その名は除々に有名になってきています。今後ますます楽しみなワイナリーです。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー

程よく深みのある野イチゴのアロマ。可愛らしい果実味に酸が重なり上品な表情を見せてくれる。料理と一緒に楽しみたい赤ワイン。

小売価格 ¥3,190

コルベッツォーロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

深いガーネット色。落ち葉やキノコなど、熟成に由来するアロマにブラックチェリー、スパイスのニュアンス。良年ならではの力強く伸びのある果実味。

小売価格 ¥7,150

イゾレ エ オレーナ社

ISOLE e OLENA

1950年代初めに、デ・マルキ家は少しずつ小作制度を廃止し、新しくブドウを植え、ワインセラーを拡大しました。現在では、イゾレ・エ・オレーナの畑はパオロ・デ・マルキとその家族によって管理されています。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ
カナイオーロ

濃いルビー色でレッド・チェリーや苺のフレッシュなアロマが広がります。ミディアムボディで花、ミント、レッド・ベリー、レッド・チェリーのピュアで心地よいフレーバーが特徴です。

小売価格 ¥3,850

チェッパレッロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

生き生きとした色、フレッシュなアロマ、繊細な個性を持つワインです。力強いフルーツはミネラルや甘草のニュアンスと混じり合い、長い余韻ときめ細かいタンニンが残ります。

小売価格 ¥13,200

カーザフラッシ社

CASAFRASSI

ジョヴァンニ・フィオリは、伺統が購入した広大な土地にあるカンティーナとカーザフラッシ農園を1995年から管理しています。数年がかりの熱意と経験の 結果、1999年のヴェントゥーノ・セーコロXXI Secolo IGTがニューヨークのインターナショナル・ワイン・セラーで100点満点中95点を獲得して その名を高からしめました

ロッソ ディ トスカーナ モンサネーゼ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロ他

セメントタンクとステンレスタンクでの熟成によって、トスカーナの伝統的な料理に合わせて楽しむのに理想的な、フレッシュで果実味に富 んだルビーレッドカラーのワインに仕上げられています。

小売価格 終売

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

伝統、文化、キャンティのテロワールを最大限に表現することに力を注いで生まれた、100%サンジョヴェーゼからなるワイン。2年目の旧樽(トノー)、セメントタンクおよびステンレスタンクで12ヶ月、壜詰め後5ヶ月。

小売価格 ¥3,080

トスカーナ州②

トスカーナの銘醸ワイン産地　キャンティ・クラッシコ特集②

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となりま

Podere Il Palazzino

イル パラッツィーノ社

キャンティ地区ガイオーレ地区の標高 400mのところに、古くから地元でとして別格とみなされている一角がある。イル・パラッツィーノの畑はここに広がります。ズデルチ家は一世紀以上にわたりこの畑を所有するが、本格的なワイン生産は約 30 年ほど前、アレッサンドロとアンドレアがこの畑を運営するようになってから始りました。

ロッソ デル パラッツィーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

フレッシュな果実の印象があり、心地よさに特徴づけられています。ベリーの新鮮な香り、多少軽やかさが感じられるが、酸とタンニンのバランスが良く、旨味のあるワインに仕上がり。

小売価格 ¥2,530

キャンティ クラッシコ アルジェニーナ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ
カナイオーロ

フレッシュ、非常にやわらかいミディアム・ボディ、丸みがあり果実味を伴ったフィニッシュへ続く。やわらかい飲み口が特徴の優美なワインです。

小売価格 ¥3,300

キャンティ クラシッコ グロッソ サネーゼ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

石灰質土壌、泥灰土と石灰岩に富む
偉大なキャンティ クラッシコの1つ。木製タンク内で20～25日間の長いマセラシオン、発酵・熟成はフレンチバリック（新樽率30%）で18ヶ月間。

小売価格 欠品

MAZZEI 1435

マッツェイ フォンテルートリ社

12世紀からワイン造りを行っていたマッツェイ家がカステッロ ディ フォンテルートリを取得したのは1435年。現在は、フィリッポ マッツェイ氏とフランチェスコ マッツェイ氏の兄弟が24代目当主として歴史あるワイナリーを経営しています。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ
マルヴァジア ネーラ他

自社畑の厳選した区画のブドウから醸造。26-28℃で温度管理しながらステンレスタンクで発酵。熟成は12ヶ月フレンチオークの樽。エレガントなボディ、ダークベリーやスパイスの風味、凝縮感もあり滑らかな口当たりのワイン。

小売価格 ¥3,300

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ セル ラポ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ
メルロー

通常のキャンティクラシコより少しクラシックなスタイルに仕上げています。しっかりとした構成、サンジョヴェーゼらしい清涼感ある果実味、森のようなアロマ、リッチなタンニン、力強くエレガントな味わい。

小売価格 ¥3,740

PODERE POGGIO SCALETTE

ポデーレ ポッジョ スカレッテ社

多くのワイナリーのコンサルティングを行い、イタリア醸造技術協会理事や国際醸造家組合執行委員という要職をも歴任してきたイタリアワイン界の重鎮、ヴィットリオ・フィオーレ氏自身のワイナリー。

BIBBIANO

ビッビアーノ社

畑はエトルリア時代からラテン時代後期に起源を持つキアンティの 歴史的地区に位置します。この土地でワイン造りが始まったのは1550年。1865年からオーナーであるマロケージ・マルツィ家が代々伝統を守りながら素晴らしいワインを生産しています。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

色が非常に濃く、膨らみがあり凝縮した香り、しっかりとしたストラクチャー。チェリーやバラなどのニュアンス豊富な果実味、ふくよかなボディが魅力的。

小売価格 ¥3,080

イル カルボナイオーネ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョベーゼ

チェリー、ブラックベリー系の香り、アーモンドや鉛筆のニュアンスを感じ味わいは長く広く口内に広がる。隙間ないタンニンが余韻となって続きます。早くから楽しめるヴィンテージです。

小売価格 ¥7,480

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ
コロリーノ

輝きのある深紅色。クワの実やプルーンの 香りと奥行きのある気持ち良い飲み心地。程よい酸味がフレッシュで生き生きとした 印象を感じさせます。

小売価格 ¥2,860

キャンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ モントルネッロ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

わずかに紫がかった濃く生き生きとした ルビー色。メンソールやフルーツの香りに、スパイスやビャクシンの香りが重なる。しっかりとした骨格でタンニンバランスの とれた、豊かで丸みのある上品な味わい。

小売価格 ¥5,940

キャンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ ヴィーニャ デル カパンニーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

熟した赤黒い果実や、タバコ、チョコレートなどのスパイシーさの中に、ミネラルやバルサミックなど複雑で豊かな香り。長く続く、非常にエレガントで旨みのあるタンニンと爽やかな酸味のバランスが良い、魅力的なワイン。グレートヴィンテージイヤーのみの生産。

小売価格 ¥5,940

トスカーナの銘醸ワイン産地　キャンティ・クラッシコ特集③

トスカーナ州③

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

バローネ リカーゾリ社

キアンティ・クラッシコ地区に聳えるブローリオの城を拠点に1000年に及ぶ歴史を持つリカーゾリ家。現在のキアンティの基礎を築き上げたのは”鉄の男爵”と呼ばれイタリア共和国の首相も務めた現オーナーの祖先でした。この由緒ある長い歴史の中で、当初より高い評価を得ていたブローリオのワイン。多大なる努力と研究と投資、そして情熱とプライドをかけて2000年同社のフラッグシップワイン「カステッロ・ディ・ブローリオ」のリリースを機に見事に復活を遂げました。

トスカーナ トッリチェッラ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
ソーヴィニヨンブラン他

濃い黄金色、ハチミツなどの豊かなブーケ。フルーティな香りと丸い味わいの中に繊細さ。柑橘系果実と、ブローリオの土壌に由来するミネラルを感じる味わい。

小売価格 ¥3,630

キャンティ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

ざくろのように輝く赤色、熟した赤い果実の香り。複雑でふくよかな味わいと上質できめ細かなタンニンが綺麗に混ざり合った偉大な赤ワイン。

小売価格 ¥1,738

キャンティ クラシッコ ブローリオ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー他

タバコやバニラ、ホワイトチョコレート、地中海のスパイスの印象と調和しつつ、チェリー、イチゴの甘い香りが拡がり鼻に抜ける果実味、ミネラル、スパイス感はブローリオの土地特有の印象。

小売価格 ¥2,970

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ ロッカ グイッチャルダ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー他

発酵及び熟成(16ヶ月)はともに新しいオーク材の小樽で。リリースまで13ヶ月間瓶熟。香りは熟したフルーツやジャムの香り、リコリス、トースト香へと様々に展開していく。味わいは力強くエレガント。

小売価格 ¥3,630

カザルフェッロ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

カカオ、ペッパー、シナモンの香りが、熟れた赤い果実の芳香と溶け合いバルサムやスパイス感が際立つ。樽熟による甘くエレガントなタンニンと混ざって、力強く、好ましい味わい。

小売価格 ¥7,920

キャンティ クラッシコ グランセレツィオーネ カステッロ ディ ブローリオ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カベルネ他

熟成はオークの小樽(新樽)で16ヶ月間、瓶内で13ヶ月間。ベリー系果実やジャム、ヴァニラ、コーヒーなどの調和のとれた複雑な香り。

小売価格 ¥8,470

クエルチャベッラ社

Querciabella

1974年キャンティ・クラッシコ地区の中心部に畑を購入。同社が所有する日当たりの良い畑では土着品種の改良と共に外来品種の栽培も精力的に行われています。所有地の真ん中に建つ醸造所は中世初期に建てられた古い農家を改築、増築し現在では最先端の醸造設備を備えています。

バタール

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
ピノ ビアンコ

ビターアーモンド、レーズン、熟れたメロンを思わせる香りとリッチなミネラル感、レモンのような爽やかな酸味を伴った厚みのあるボディです。

小売価格 ¥13,200

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カベルネ

熟成はフランス産バリックで14ヶ月間。色彩は鮮やかな紫がかったルビーレッド、豊かな果実香にヘーゼルナッツやリコリスの香りが感じられます。

小売価格 ¥3,740

トスカーナ カマルティーナ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カベルネ

ベリー系の熟れた果実の香りにタールやリコリスが感じられる複雑な香り。強いながら非常に洗練されたタンニン、広がりと深みがあり飲みごたえのある味わいです。

小売価格 ¥14,300

ファットリア オルマンニ社

キャンティクラシコエリア西部、ポッジボンシからバルベリーノヴァルデルサに位置するワイナリー。戦争によりオルマンニ家がフィレンツェを追放されると、スカラッティ家、メディチ家の統治を経て、19世紀に現在のオーナーであるブリーニ家の所有となります。現在のカンティーナは1914年に作られたもので、1924年にキアンティクラシコのコンソルツィオが発足された時の創設メンバーでもあります。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

フレッシュで伸びやかな酸と果実味、こなれたタンニンが合わさり、バランスが取れたクラシカルなスタイルに仕上がっています。

小売価格 ¥3,300

カナイオーロ

赤ワイン/I.G.T.

カナイオーロ

チェリーやキイチゴのような甘酸っぱい香りが広がります。はつらつとした酸と果実味が特徴の、親しみやすい味わいです。

小売価格 ¥3,300

ユリウス

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
メルロー他

ステンレスタンクで醗酵後、バリックで15か月熟成。伝統的ワインとは一線を画したセパージュながらオルマンニらしさを感じられる完成度の高い1本です。

小売価格 ¥5,280

トスカーナの銘醸ワイン産地　キャンティ・クラッシコ特集④

トスカーナ州④

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

フォントディ社

フォントディは、キャンティクラッシコ地区の中心、パンツァーノ イン キャンティにあり、1968年からマネッティ家が所有。この土地への強い愛着と品質にかける際立つ情熱により、丹念な畑でのブドウ栽培を行い、パンツァーノ地域のサンジョヴェーゼに精通し、その潜在性を引き出しています。パンツァーノは円形劇場の形をしているため「コンカドーロ（黄金の盆地）」と呼ばれています。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

テロワールの個性を豊かに反映した有機栽培のサンジョヴェーゼ100%で造るキャンティクラシコ。品質への強いこだわりを持つフォントディの醸造哲学を象徴するワインです。バリックで18ヶ月間熟成。

小売価格 ¥4,620

シラー カーゼ ヴィア

赤ワイン/I.G.T.

シラー

とても濃く鮮やかな色をしたこのワインはブラックベリーの果実、スモークした肉、ミネラルのアロマを持ち、甘く、暖かくそして包み込むようなフィニッシュに続きます。程よい酸と良質で熟したタンニンを備えておりトスカーナでのシラーの将来性が伺えます。

小売価格 ¥7,700

フラッチャネッロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョベーゼ

「サンジョヴェーゼの真髄」と称えられるスーパートスカン最高峰のひとつ。キャンティクラシコ地区のパンザーノにある「コンカドーロ」と呼ばれる最高の条件の標高400mの畑に育つ樹齢30年以上のサンジョヴェーゼを手摘みで収穫。アリエ産とトロンセ産の樽（新樽80%以上）で24ヶ月熟成。

小売価格 ¥13,200

モンテラポーニ社

モンテラポーニは、キャンティ・クラッシコの中でも特に標高が高く、繊細でエレガントなサンジョヴェーゼが生み出される銘醸地ラッダ・イン・キャンティの丘に位置します。モンテラポーニの畑とセラーは998年より存在しており、当時の所有者はトスカーナを治めるウーゴ男爵でした。その後修道院の手に渡り、現在のオーナーであるブラガンティ家が購入したのは1974年のことです。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

スミレやグリーンペッパー、ラズベリーの芳ばしい香りが感じられ、ガレストロや石灰質土壌を表す綺麗なミネラル感が、フレッシュな果実味と調和し口中で広がります。

小売価格 ¥4,180

キャンティ クラッシコ リゼルバ イル カンピテッロ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

赤い果実やスパイスなどの、圧倒されるような凝縮感のある香り。ハーブやフェンネル、エニシダのニュアンスも。標高の高い、ガレストロ土壌で育ったため、綺麗な酸や美しいミネラル感が現れます。

小売価格 ¥7,480

ラーモレ ディ・ラーモレ社

グレーヴェ イン キャンティ地区のラーモレの丘にあるカンティーナで、ワイン造りの歴史は14世紀まで遡ります。ラーモレとは、この土地の名前であるとともに、この地で発見されたサンジョヴェーゼの遺伝子の名前。ラーモレ ディ ラーモレとは、サンジョヴェーゼのオリジナルという意味を込めて付けられた名前です。ブルネロ ディ モンタルチーノのサンジョヴェーゼは、このラーモレより移植した樹が始まりと言われています。

キャンティ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ

心地よいベリー系の香り。果実味がありバランスのとれた味わい。非常に滑らかでピュアなスタイルです。

小売価格 ¥3,410

キャンティ クラッシコ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ主体

ラズベリーやブラックベリーのアロマが広がり、酸味と甘みのバランスがとれている、端正で美しい仕上がりとなっています。

小売価格 ¥4,180

ヴィンサント デル キャンティ クラッシコ

甘口ワイン/500ml

トレビアーノ トスカーノ他

糖度のレベルがベストな濃度になるまで乾燥させます。カラテッリ16ヶ月間発酵。その後、密閉された栗の樽にて20ヶ月熟成。

小売価格 ¥5,500

モンテヴェルティーネ社

モンテヴェルティーネの主な畑も、標高約450mと高い場所に位置しています。
鉄鋼業を営んでいた現当主のマルティーノの父、セルジオ・マネッティが、1967年に休暇を過ごすためのカントリーハウスとして、2haの土地を購入したのがワイナリーの起源です。

モンテヴェルティーネ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョベーゼ
カナイオーロなど

ワイナリーの名を冠したモンテヴェルティーネ。厳選したサンジョヴェーゼにカナイオーロとコロリーノを少しブレンド、24ヶ月間スロヴェニアオークで熟成させています。キャンティ クラシコのリゼルヴァクラスを名乗れる熟成とブレンド比率になりますが、名乗ってはいません。

小売価格 欠品

レ ペルゴーレ トルテ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョベーゼ

レ・ペルゴーレ・トルテの単一畑。チェリーやプラム、オレガノ、コーヒーなどの芳醇で洗練されたアロマに、ほのかなナッツのニュアンスが優雅に口中に広がる。味わいは深くリッチで、甘い果実に研ぎ澄まされたバランスと酸味、タンニンが複雑で長い余韻へと繋がる。

小売価格 欠品

トスカーナの銘醸ワイン産地　サンジミニャーノ特集①

トスカーナ州⑤

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

パニッツィ社

PANIZZI

このワイナリーを開いたジョヴァンニ・パニッツィは2010年に他界している。12才の時に両親と共にトスカーナで夏休みを過ごした思い出が心に残り、1978年、サン・ジミニャーノのサンタ・マルゲリータに土地を購入した。以後、ミラノで経営していた会社を手放して、ワイン醸造に着手。4haからスタートした栽培畑も現在は20倍近くまで拡大している。2001年、ヴェルナッチャ・リセルヴァ`98が権威あるガンベロ・ロッソにてヴェルナッチャDOCGとして初めてトレ・ビッキエーリを獲得。パニッツィのヴェルナッチャは半分以上が輸出されている。ワイナリーも設備投資の結果、大きく姿を変えたが自然環境とも共存している。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

ブドウはパニッツィ社が所有する全ての畑のもの(より熟成が早いブドウ)を使用している。エニシダ、シナノキに始まり、青リンゴ、グレープ・フルーツなど様々なフルーツの香り。適切な酸味が柑橘系フルーツ感を明確に表し心地良いほろ苦さが持続する。

小売価格 ¥3,300

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ サンタ マルゲリータ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

パニッツィの歴史が始まった場所でもあるサンタ・マルゲリータに由来するワイン。植え替えをする際に使用されるクローンは全てかのサンタ・マルゲリータ畑の樹を使用している。複雑で強くマニョリア、メリッサなどの花系の香りが導く南国系のテイスト。心地良くオーク香が広がり、アロマティックな持続性が特徴。

小売価格 ¥4,235

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ リセルヴァ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

パニッツィが所有する畑の最良ブドウのみを使用し、バリック樽で熟成させたワイン。エニシダ、ハシバミ、グレープ・フルーツ、メロンなど様々なフルーツ香、そしてヴァニラ香が漂よう。力強く偉大な集中力を誇り、完璧に均整がとれている。

小売価格 ¥5,830

チェラーゾ ロゼ

ロゼワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
メルロー

まるで冬の空のように澄んだ明るい色合いが印象的。香りはまるで春の華やかさを思わせ、夏に飲むのに適したロゼ。スグリ、フランボワーズ、クワの実、スミレなどの様々な要素が混じる。明確な赤いフルーツ感を残す。

小売価格 ¥2,750

キャンティ コッリ セネージ リセルヴァ ヴェルトゥンノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

「ヴェルトゥンノ」とはエトルスキ時代(ローマ時代前)の神の名前に由来する。スミレ色がかったルビー色豊かで広大、複雑でエレガント。クワの実、アマレーナ、フランボワーズ、スミレなどの香りに、スパイス香が加わる。繊細なタンニンのエレガントさ、構造の豊かさが特徴。

小売価格 ¥3,410

ファルキーニ社

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

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ ソラティオ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

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

小売価格 ¥2,068

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ アブヴィネア ドーニ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ
シャルドネ

発酵・熟成(6ヶ月)共にフレンチ・オーク材のバリックで行われる。リリースまで最低6ヶ月間瓶内熟成。黄金色がかった濃い麦藁色。非常に繊細で強い香りはヴァニラ香や熟した果実、スパイスの香りを思わせる。辛口でふくよかなボディ、持続性のある余韻。

小売価格 ¥3,410

キャンティ コッリ セネージ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロ

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

小売価格 ¥2,178

パレタイオ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

トスカーナのサンジョヴェーゼの特徴を尊重してバリックを注意深く使用している。オークバリックで12ヶ月間熟成を経てリリース前最低12ヶ月間瓶内熟成。ザクロ色を帯びた濃いルビー・レッド色、熟したマラスカや香辛料、チョコレートが感じられるスッキリした香り。

小売価格 ¥3,190

トスカーナの銘醸ワイン産地　サンジミニャーノ特集②

トスカーナ州⑥

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

イル・パラジョーネ社

ジョルジョ・コモッティは、元々葡萄畑を所有していたわけではありませんでした。ミラノで自動車学校を経営していた彼は、ある日トスカーナを訪れた時に、一瞬でトスカーナと葡萄作りの虜になってしまったのです。ジョルジョが選んだ40haの敷地は、1594年には存在していたとされる、歴史あるカステル・サンジミニャーノに位置します。海抜320mの敷地には10haの葡萄畑、オリーブ畑、クルミ林、桜林があります。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ イドラ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

長時間ソフトプレッシャーを掛け、低い温度で36～48時間浸透。ステンレスでアルコール発酵。4ヶ月間バトナージュを週2回行いシュールリーで熟成。

小売価格 ¥2,420

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ リゼルヴァ オリ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

ステンレスでシュールリーを6か月間行う。最後の過程でフレンチバリックでマロラクティック発酵を行いながらさらに熟成。最低4か月瓶内熟成。

小売価格 ¥4,180

キャンティ コッリ セネージ チェルム

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

ステンレスタンクでアルコール発酵と15日～20日間マロラクティック発酵。12ヵ月古樽で熟成、最低3ヶ月間瓶内熟成。

小売価格 ¥2,420

キャンティ コッリ セネージ リゼルヴァ ドラコ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

バリックでアルコール発酵とマロラクティック発酵。その後18ヶ月、新樽50%、古樽50%で熟成し、6ヶ月間瓶内熟成。

小売価格 ¥3,300

モルモライア社

サンタンドレアに90haの敷地を所有するモルモライアは、立地条件に恵まれた畑を30ha所有しています。1959年に元ラリーレーサーであったというジュゼッペ・パッソーニと妻フランカが引き継ぎ、1990年から葡萄樹の植え替えやセラーの近代化を行いました。またベテランエノロゴ、フランコ　ベルナベイをコンサルタントに雇いました。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ スアヴィス

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

全房にてソフトプレス後、温度管理されたタンク内にて発酵。ステンレスタンクにて4ヶ月のシュール・リー。リンゴや白い花の甘く爽やかな香り。後味にほんのりアーモンドのような香ばしさ。

小売価格 ¥2,310

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ アンタリス

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

全房にてソフトプレス後、半分はバリック、残りを15HLの大樽にて発酵。バリックに移して12ヶ月のシュール・リー。ドライフルーツやリンゴの香りとヴァニラのニュアンス。

小売価格 ¥4,180

キャンティ コッリ セネージ アウリオ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ他

低温にて2日間のマセレーション発酵。その後、半分は大樽、半分はステンレスタンクにて12ヶ月熟成。プラムやタバコの香り。

小売価格 ¥2,310

トスカーナ ロザート カウディウム

ロゼワイン/I.G.T.

シラー/メルロー

6℃に保たれた状態で数時間スキンコンタクト。果皮を取り除いた後、温度管理されたタンク内にて発酵しボトリング。アメリカンチェリーを思わせるようなエレガントな香り。

小売価格 ¥2,530

レ カルチナイエ社

オーナーのシモーネサンティーニはシエナの醸造学校を卒業後、1985年にワイナリーを創設、1986年に植樹を開始し、1993年に最初のワインの醸造を始めました。1995年からは有機栽培をスタート。2001年からは有機認証を取得した醸造を開始しました。

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

薄い麦わら色。細やかだが厚みのある香り。果実、グリーンアップル、白い花やハーブのニュアンス。味わいはフレッシュで芳醇。やわらかく飲み心地の良いヴェルナッチャです。

小売価格 ¥2,970

ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ リゼルヴァ アイ サッシ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルナッチャ

ステンレスタンクのみで熟成。ひときわピュアな仕上がりです。充実した果実味、ゆたかなボディがありながらも、伸びやかな酸が印象的な、水晶のように澄んだ味わい。

小売価格 ¥3,850

トスカーナの銘醸ワイン産地　キャンティ・エンポリ地区

トスカーナ州⑦

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

テヌータ パレンティーニ社	1972年に現オーナーのリッカルドの父がワイナリーを設立しました。 パレンティーニの販売哲学は他のワイナリーと少し違います。販売は輸出に頼らず、評価本やコンクールなどにもほぼ出品せず、ひたすらに地元のレストラン、エノテカ、を中心に販売してきました。そのワインのほとんどはトスカーナで消費されています。それほど地元にとって人気のワイナリーですが、海外ではほとんど無名な知る人ぞ知る生産者なのです。
ファットリア ディ ピアッツァーノ社	1948年創業。フィレンツェとピサの間にあるエンポリの南に60haの畑を所有しています。そのうち30haがブドウ畑です。ブドウはトスカーナの伝統品種が中心で、サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、マルヴァジア・ネラ、マルヴァジア・ビアンカ、トレッビアーノトスカーナなど。

ヴェルメンティーノ

白ワイン/I.G.T.

ヴェルメンティーノ

デリケートな品種なので収穫のタイミングには細心の注意を払い収穫。繊細なミネラルと洋梨などのフルーツのニュアンスが絶妙です。

小売価格 ¥3,300

キャンティ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ

選別されたクローンのサンジョヴェーゼのみ使用。ステンレスタンク内にて15～25日間、自然酵母よる発酵、その後ステンレスタンクにて1年間熟成。ボトル内で7~8ヶ月熟成後リリース。

小売価格 ¥2,530

サン フリアーノ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネソーヴィニョン

サン・フリアーノは、カベルネ・ソーヴィニヨンの品種ならではの強い骨格のある味わいを引き出す為に、長期の2年間以上の熟成をさせてからリリースされます。

小売価格 ¥2,970

プラティーレ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ
マルヴァジア他

濃いしっかりとした黄色い色調。酸が穏やかでチーズのようなアミノ酸的旨味がたっぷり詰まった白ワイン。

小売価格 ¥1,958

ヴェントーゾ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロ他

醗酵はすべて皮付きの野生酵母で行います。熟成はセメントタンク、大樽、小樽を使用します。温かみがありじんわりとした旨味が詰まった赤ワインです。

小売価格 ¥1,958

ヴェネランドゥス

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カベルネ,メルロー

ヴェネランドゥスはラテン語の「愛されるべきもの」から来ており、良い年のみの生産で、パレンティーニらしいエレガントな造り。最良のブドウ由来の複雑な味わいに魅了されます。

小売価格 ¥4,620

ヴィンサント
デッレンポレーゼ
（375ml）

デザートワイン/D.O.C.

トレッビアーノ

パレンティーニの誇る素晴らしいヴィンサント。酸化的なニュアンスは薄く、美しいフルーツ味を帯びた上品なヴィンサントです。

小売価格 欠品

キャンティ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロ他

キャンティとして、土地の味わいがしっかりと感じ取れる1本です。熟成感のある風味豊かな香り。奥行きがあり、シルキーで整った果実のバランスで品格が感じられます。

小売価格 ¥2,310

キアンティ
フィアスコボトル
（1500㎖）

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロ他

熟成感のある風味豊かな香りが特徴的。シルキーで整った果実味から、奥行き深さと品格の高さが感じられます。

小売価格 ¥4,620

トスカーナの銘醸ワイン産地　その他キャンティ地区

トスカーナ州⑧

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

バルバネーラ社

1938年、トスカーナ南部、ウンブリア州近くのモンテチェトーナの斜面にあるヴァルディキアーラでワイン造りを始めます。キャンティ地区の南部でモンタルチーノ地区、モンテプルチアーノ地区に挟まれており、高品質のブドウが育ちます。

シルパッソ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

完熟したベリーやバニラの香り。穏やかなタンニンで濃厚な果実味に程よい酸味を感じます。

小売価格 ¥1,958

キャンティ ゴヴェルノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
コロリーノ他

煮詰めたベリーの香りに、ほのかに甘く香ばしいバニラ香。滑らかなタンニンで果実味とのバランスが取れています。

小売価格 ¥2,178

キャンティ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
コロリーノ他

ドライトマトやブラックオリーブのような香り。しっかりとしたタンニンで落ち着いた酸が味わいを引き締めます。

小売価格 ¥2,750

ヴェッチャーノ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
コロリーノ他

完熟したベリーやビターチョコレートの香り。穏やかなタンニンで酸味と果実味のバランスが取れており、長く心地よい余韻が特徴です。

小売価格 ¥4,400

カルロ タンガネッリ社

トスカーナのアレッツォ県、キャンティとモンテプルチァーノに挟まれた、トスカーナ農業の伝統が豊かに息づく中世の街、カスティリオン・フィオレンティーノで事業を営む小さな蔵です。

ビアンコ アナトリーノ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ

マセラシオンを約1週間施したタイプ。6ヶ月間のシュールリー。6ヶ月以上熟成させ、しっかりと色が抽出された外観をもつ白ワイン。まるみのある酸味と果実味。

小売価格 ¥3,080

ピピリ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ,マルヴァジア
アンソニカ

柑橘系が主体のグレープフルーツやハーブの爽やかな香りと、麦わら、はちみつの甘味を感じる香り。
旨みがしっかりあり、味わいのボリューム感もあり、バランスの良い味わいです。

小売価格 ¥2,970

テヌータ イルコルノ社

ロッソ チブレオ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョベーゼ
マルヴァジアネーラ

自然酵母で発酵させ、ステンレスで12ヶ月熟成させた凝縮感のあるワイン。ブラックベリー、チョコレート、アーモンドの凝縮感のある濃厚な香り。

小売価格 ¥2,750

ミッナモーロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
コロリーノ

オーナーの結婚祝い用に造られたワイン。樹齢40年のコロリーノ種とトスカーナらしいサンジョヴェーゼ種をフレンチオークのバリックで12ヶ月熟成+瓶熟12ヶ月。

小売価格 ¥4,004

CANTINE BELLINI ベッリーニ社

ベッリーニ家は古くからこの地域で土地を所有していた。農作物を19世紀後半から販売していたが、なかでもワインを特に重要視していました。

キャンティ ドン アンジェロ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ
カベルネ ソーヴィニョン

伝統品種のサンジョヴェーゼに、カベルネなどの国際品種を程よくブレンドして仕上げた新しいスタイルのキアンティ。赤い果実やスミレの花、スパイスの香りと豊かな果実味が感じられる滑らかな飲み心地が楽しめます。

小売価格 ¥1,045

キアンティ フィアスコボトル

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョベーゼ
カベルネ ソーヴィニョン

イチゴやラズベリーの果実香に黒コショウなどスパイシーなニュアンスを感じる。生き生きとした酸味があり、一本筋の通ったボディが魅力です。

小売価格 ¥1,408

トスカーナの銘醸ワイン産地　モンタルチーノ特集①

トスカーナ州⑨

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

レッチャイア社

1983年にマウロ・パチーニにより設立されたこの醸造所がモットーとするのは「お値打ちな極上ワイン」。マウロは元々北トスカーナのルッカでワインを造っていたが、もっと品質の優れたワインを目指して最高の土地を探したところ、モンタルチーノのこの畑に辿り着いた。先祖代々受け継いだルッカの畑を売ってレッチャイアを取得後、少しずつ畑を増やしていき、現在ではモンタルチーノとマレンマに計32haの畑を所有しています。

ロッソ ディ トスカーナ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ グロッソ
カベルネ・ソーヴィニヨン他

モンタルチーノのサンジョヴェーゼ・グロッソに、南トスカーナのマレンマで注目の産地モンテクッコのカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロのブドウをブレンド。

小売価格 ¥2,178

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

ワイルドベリーやスパイスの力強く豊かなアロマ。柔らかい口当たりで骨格がしっかりとしており、心地よい長い余韻が続く。

小売価格 ¥2,585

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

様々なベリー系果実やミネラルの香り。赤く熟した果実は非常に柔らかく、品の良いタンニンともバランスが良い。フルーティな味わい。

小売価格 ¥3,080

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

ブラックチェリーやブラックベリーの色の濃い果実や花、スパイスの贅沢な香り。肉感的な口当たりに続くのは、柔らかな完熟果実と優しくシルキーなタンニン。

小売価格 ¥6,490

フィオリータ社

ヴェネト出身のロベルト・チプレッソがモンタルチーノで醸造家としての活動をスタートさせたのは1986年。翌年の87年からは、早くもチャッチ・ピッコロミニの醸造ディレクターに就任し、ブルネッロの醸造家として華々しい成功を遂げます。そして、遂に1992年に仲間と立ち上げたのが“Fattoria La Fiorita”。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

ブルネッロを作る段階で造った2000本限定のセカンドワイン。若々しいタンニンとサンジョヴェーゼのしっかりとした果実味があります。

小売価格 ¥4,400

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

果実味を多く残しながらもエレガントな複雑さを兼ね備えています。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味が感じられます。

小売価格 ¥9,900

コル ドルチャ社

1933年から記録に残る、モンタルチーノで最も古い歴史を持つ造り手です。ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ生産地区の最南端にあり、標高300～350mの南斜面に広がる畑は、水はけも良く、ティレニア海からの風が吹き抜け、高品質のブドウが栽培されます。絶えず風が吹くことで、カビなどの病気も発生しにくく、霧や遅霜、雹などの影響を受けにくい、素晴らしいテロワールに恵まれています。

スペツィエーリ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
チリエジョーロ他

紫がかった活き活きとしたルビー・レッド色。奥行きのあるニュアンスに富んだ香り。果実味豊かでしっかりした骨格。後を引く調和の取れた心地良い味わい。

小売価格 終売

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

熟れたベリー系の香りに樽からくるスパイス香を帯びた若々しいワイン香が重なり心地よく華やかに広がる。わずかにスパイシィさを感じさせる豊かな果実味が印象的。

小売価格 ¥3,080

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

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

小売価格 ¥6,380

オルマイア

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン

熟成はアリエ産のバリックで18ヶ月間。。複雑で熟れた赤い果実やブラックベリーの香りが樽熟から得られたスパイシィな香りと理想的なバランスを保っています。しっかりとした骨格を持つフルボディワイン。

小売価格 ¥7,480

シロ パチェンティ社

畑にはサンジョヴェーゼのみが植えられており、そのうち10%の畑のブドウ樹は、5年ごとに植え替えられるといいます。また、ほとんどのブドウは樹齢20年以上のものであり、全体のほぼ半分の面積である10haの畑には、樹齢30年を超える樹が植えられているそうです。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

樹齢15年のぶどうの樹。果実の旨味と美しいミネラルが心地良いバランスに優れた1本。

小売価格 ¥6,270

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

パーカーポイント90点を下回ったことがないという驚きのワイン。ブラックチェリーなどを感じさせるフルーティな風味。樹齢35～40年のぶどうの樹。

小売価格 ¥8,800

トスカーナの銘醸ワイン産地　モンタルチーノ特集②

トスカーナ州⑩

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ブルネッリルカ社

ブルネッリ家は1988年にわずか3ヘクタールのブドウ畑から始まった歴史の浅い蔵元ですが、年々評価を上げ、現在では15ヘクタールにまで畑が増えています。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

熟したフルーツ、香ばしいパン、ヘーゼルナッツ、花の香り。ドライでエレガント、バランスのとれた味わい。

小売価格 ¥3,300

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

しっかりとした花の香りに、若干の香辛料やミントを感じられる。程よい酸がバランスがいい。

小売価格 ¥6,600

ポタッツィーネ社

ポタッツィーネとは、モンタルチーノの方言で「色鮮やかな四十雀」を意味し、愛情をこめて孫を呼ぶときにも使う言葉。1993年創業、当主のジュゼッペは醸造学を学んだ後、ブルネッロの生産組合や父のワイナリーで栽培や醸造の経験を積みました。所有する5haのブドウ畑のほとんどがブルネッロ・ディ・モンタルチーノとなります。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

30日間、パンチダウンとポンプオーバーを施しながら時間をかけての醸しと発酵が行われ、10HL、30HL、50HLのスラヴォニア産の樽の併用で10ヶ月の樽熟成後瓶詰めされます。樽熟成までは基本的にブルネッロと同じ。

小売価格 ¥5,940

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

30日間、パンチダウンとポンプオーバーを施しながら時間をかけての醸しと発酵が行われ、30hlと、50hlのスラヴォニア産の大樽で42ヶ月の樽熟成後瓶詰め。最低8ヶ月の瓶熟成後にリリース。

小売価格 ¥10,340

カサノヴァディ ネリ社

ジョヴァンニ・ネリによってに設立された家族経営のワイナリー。卓越した個性、独自性、カサノヴァ・デイ・ネリらしい特徴をもったワインを生産するために、現当主ジャコモ・ネリの情熱と専門知識、135エーカーのばらしいロケーションにあるブドウ畑の組み合わせはまさに理想的なものです。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

ブルネッロを作る段階で造った2000本限定のセカンドワイン。若々しいタンニンとサンジョヴェーゼのしっかりとした果実味があります。

小売価格 ¥3,960

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

果実味を多く残しながらもエレガントな複雑さを兼ね備えています。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味が感じられます。

小売価格 ¥9,350

イル コッレ社

イル コッレはアルベルト カルリが家族で経営する小さなワイナリーです。収穫年ごとの違いやワインの個性を感じられる伝統的スタイルのワインを造りたいと考え、農薬や除草剤は使用しません。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

醗酵時には長期間のマセラシオンを行い、熟成には木樽由来の味や香りの出やすいバリックを嫌い大樽のみを使用しています。この大樽はサイズが様々で、各年の異なる収量にあったものを選んでいます。

小売価格 ¥4,290

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

樽の香りに頼らない葡萄本来のアロマ、ゆっくり熟成してこそ引き出されるサンジョヴェーゼの個性がしっかりと感じられます。

小売価格 ¥6,160

カパンナ社

1957年創業のカパンナはモンタルチーノ北部の良質産地として知られるモントソーリにある。モンタルチーノのコンソルツィオの立上げにも大きく貢献してきた歴史を持つ。現当主、パトリツィオ・チェンチオーニは言葉少なく誠実な人柄で知られています。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

カシスやブルーベリー、フランボワーズなどの果実香が主体。スミレやサクラのような花の香り。豊かな果実味と心地よいタンニン分を持つ。まろやかな酸味もしっかりと感じとれます。

小売価格 ¥4,180

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

カシスやブルーベリー、苔桃などの果実香が主体。スミレのような花の香りも持ち合わせています。硬質でたくましいボディを誇る果実味としっかりとしたタンニン分で酸味のヴォリュームもあります。

小売価格 ¥9,900

チャッチ ピッコロミニ ダラゴナ社

モンタルチーノ南部最大の町「カステルヌォーヴォ・デラ・バテ」の司教で教会を運営し町周辺からオルチャ川までの荘園を全て保有。19 世紀に入ると「フランチェスコ・チャッチ」がこの荘 園を全て購入。その後「ピッコロミニ・ダラゴナ家」と の結婚によって「チャッチ・ピッコロミニ・ダラゴナ」が 誕生しました。

サンタンティモ ロッソ アテオ

赤ワイン/D.O.C.

メルロー
カベルネ ソーヴィニョン

香りは赤い花やベリー系のフルーツ、ハーブなど。味わいはスーパータスカンのような濃密なボディではなく、エレガンスとミネラル、軽やかさが主張する、酸味もきれいに整っていて旨みもあるモンタルチーノのテロワールがしっかりと感じられるます。

小売価格 ¥3,190

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

発酵はステンレスタンクと内側をガラスコーティングしたセメントタンクに分けて行い、30度を越えないように調整。75hlのスラヴォニア産の大樽に移して24ヶ月以上熟成。アッサンブラージュしてセメントタンクで休ませてからボトリング。8ヶ月間瓶熟成。

小売価格 ¥7,920

トスカーナの銘醸ワイン産地　モンタルチーノ特集③

トスカーナ州⑪

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

イル ポッジョーネ社

ラヴィーノ・フランチェスキが1800年代末に設立したワイナリー。1900年代初頭にはブルネッロ ディ モンタルチーノの販売を始めた長い歴史のある造り手で、ブルネッロ協会の設立メンバーの一人でもあります。現在はレオポルドとリヴィアが、ラヴィーノの古き良き伝統を尊重しつつ、新しい技術をもって取り組んでいます。エノロゴはブルネッロ協会会長を2回務めたファブリッツィオ ピンドッチ氏が担っています。

ピノ グリージョ

白ワイン/I.G.T.

ピノ グリージョ

いきいきとした果実味、果皮由来の適度な重み。それでいて、自然な造りが活きた、抜群の飲み心地のよさとさわやかさがあります。

小売価格　終売

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

サンジョベーゼ・グロッソは、果皮が厚くしっかりしたタンニンがある。酸味もあり、若々しいのですが野性味のある味わいです。お肉料理とのペアリングが素晴らしいとの評判です。

小売価格　¥4,180

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

チェリーやフローラルな印象。色も比較的薄め。滑らかな口当たり。エキスたっぷりで重心が高く、伸びやかな酸味がエレガントな果実味と調和。

小売価格　¥7,590

アルテジーノ社

1414年からの農場を1970年にミラノの企業家であるジュリオ コンソンノが購入し、ワイン造りのみのカンティーナとなったことに始まります。1972年に初めてのブルネッロを瓶詰め、1970年代から90年代に徐々に現在の畑を取得し、2001年に氏が亡くなるまで拡大を続けました。その後、イタリアの有名な薬局会社「アンジェリニカ」を経営していたエリザベッタ ニュディ アンジェリーニが、所有していた薬局会社を売却し、ワインビジネスに着手、アルテジーノを取得しました。

ビアンコ トスカーナ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
ヴェルメンティーノ他

ユリなどの白い花、桃、カリンなどふくよかでかすかに甘い香りと柑橘系果実の爽やかなアロマが感じられ、イキイキとした酸と果実味、クリーミーで滑らかな口当たりが楽しめます。

小売価格　¥2,860

ロッソ トスカーナ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カベルネ ソーヴィニヨン他

将来はブルネッロになる若いサンジョヴェーゼと、カベルネ、メルローのブレンドで造るデイリーに楽しめる赤。赤い果実や花のような華やかな香りと、スパイスやドライフルーツのようなニュアンスがあります。

小売価格　¥2,860

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

果実味とともに感じるハーブやスパイスのニュアンス。とてもしっかりとした強い香り。とてもなめらかで引っ掛かりの無いエレガントな味わい。

小売価格　¥9,350

タレンティ社

創始者のピエルルイジ・タレンティは36年間イル・ポッジョーネで働き、退職後、近くに約8ヘクタールの畑を購入して自らのブランドでワイン造りを始めました。以後、1998年に亡くなるまでモンタルチーノで活躍。現は孫のリッカルドが継いでおり、彼の代からワイン造りに変化が現れています。モンテクッコ地域にも畑を購入し、新しいスタイルのワイン生産に力を入れています。

ロッソ トスカーナ トレフォロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
シラー他

赤のフルーツや野生のベリーを思わせるフレッシュなアロマが広がります。フレッシュな口当たりで程よいボディがあり、スムーズなタンニンが心地良く感じられます。

小売価格　¥2,750

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

様々なベリー系果実やミネラルの香り。赤く熟した果実は非常に柔らかく、品の良いタンニンともバランスが良い。フルーティな味わい。

小売価格　¥4,345

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

バリックを使用していないものの、バリックを使用しているかのようなバニラ香があり、ブルネロらしい仕上がりに。

小売価格　¥7,700

ブルネッロ ディ モンタルチーノ ピエーロ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

バリックを使用していないものの、バリックを使用しているかのようなバニラ香があり、柔らかい口当たりで骨格がしっかりとしており、心地よい長い余韻が続く。

小売価格　¥22,000

サセッティ リヴィオ ペルティマリ社

一家に脈々と受け継がれる信念を貫き、現在も唯一無二の個性を放つ長期熟成のポテンシャルを備えた華やかなワインを造り続けています。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

濃厚な熟れた赤いベリー系の香り。ブラックチェリーなどを感じさせるフルーティな風味は、エレガントでしなやか、また少しタニックな印象があります。

小売価格　欠品

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

長期熟成のポテンシャルを示しています。実に芳醇な赤ワインで甘いチェリー、プラム、タール、甘草のアロマと風味が詰まっています。

小売価格　¥9,460

トスカーナ州⑫

少量の為在庫限り！！

アリーチェ厳選！　モンタルチーノ　スペシャルレアワイン特集

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

カーゼバッセ社

モンタルチーノの町の南西、サンタレスティトゥータにあります。エネト州トレヴィゾ出身、ミラノで仕事を続けたジャンフランコはワイン造りへの情熱から自分のワインのための土地を探し回り、1972年にカーゼバッセ農園を購入しました。

トスカーナ ソルデーラ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

しっかりとしたルビー色。華やかな果実味とともにスモーキーなニュアンスも感じる心地よいアロマ。シャープで洗練された酸と印象的なミネラルが美しい果実にのって広がっていきます。華やかさと明るさも感じる、美しい味わいのヴィンテージ。

小売価格

2011	¥74,800
2012	¥74,800
2013	¥74,800

チェルバイオーナ社

19世紀中ごろまで、チェルバイオーナとチェルバイオーラはある家系が所有する農園の別々の一部だったのだ。19世紀後半には、それぞれに別の所有者が現れたことで、別々のワイナリーとなった。

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

30ヵ月の大樽熟成を得てリリースされる。ダークレッドチェリー、すみれ、火打石、リコリス、そして下草などの濃厚で複雑なアロマ。果実のボリューム感、ジューシー感で口内が満たされ、そこにダークレッドチェリー、タール、リコリスの何層にも重なるフレーヴァーを感じる。

小売価格

2013	¥23,100

ラ チェルバイオーラ社

家族経営のカンティーナで、農業を学んだウンベルトサルヴィオーニが友人に送るためにワイン造りを選択したことに始まります。

ブルネッロ ディ モンタルチーノ サルヴィオーニ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

上品できめ細かい凝縮したチェリーやプルーンの果実味が感じられ酸がしっかりとあり余韻が長く残ります。2000リットルオーバル型のオーク樽で38ヶ月熟成、6カ月間の瓶内熟成。

小売価格

2013	¥20,350

ポッジョ ディ ソット社

1989年に設立。32ヘクタールもの敷地内のうち、10ヘクタール余りの急斜面にブドウ畑が広がっています。高い標高に加え、昼には海からの暖かい風が吹き、夜はアミアータ山からの冷たい風を受けるという、ブドウの生育に理想的な昼夜の寒暖差のもと、ワイン造りが行われています。

ロッソ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ グロッソ

洗剤としたミネラルと綺麗な酸により、ロッソらしいフレッシュなスタイルながらも、シルキーで滑らかなタンニンと黒系果実のニュアンスを纏った長い余韻が複雑な味わいを醸し出します。

小売価格

2018	¥11,550

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ グロッソ

口に含むと、力強いタンニンを熟した果実の甘やかな風味が包み込むリッチな印象。たっぷりとした美しい酸と、上品なミネラルが長い余韻を形作ります。全ての要素が高いレベルで調和した逸品。

小売価格

2011	¥26,400
2012	¥28,050
2013	¥26,400

トスカーナの銘醸ワイン産地　モンテプルチャーノ特集

トスカーナ州⑫

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ファネッティ社

ブドウ栽培の歴史は古く、古くは中世よりられており、当時の生産量や販売について詳しく定められた資料も残されている。17 世紀の詩人フランチェスコ レディの著書「バッコ・イン・トスカーナ」に登場する、「モンテプルチャーノは全てのワインの王」という記述や、フランスの作家デュマの「モンテクリスト伯」などにも登場することから、「 Nobile 高貴な」という言葉で表現されるようになっていった。1966 年に DOC 、1983 年に 最初の DOCG の一つとして数えられた。

ロッソ ファネッティ

赤ワイン/I.G.T.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーション。
野生酵母による醗酵を促す。その後オリ引きを行い、使い込んだ大樽(30hl)にて24か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め。

小売価格 ¥2,310

ロッソ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

樹齢20年。収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、使い込んだ大樽(20～30hl)にて24か月以上熟成。途中適宜オリ引きを行い、ノンフィルターにてボトル詰め。

小売価格 ¥2,750

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

収穫後、約2～3週間のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、使い込んだ大樽(20～30hl)にて48 か月の熟成。途中適宜オリ引きを行い、ノンフィルターにてボトル詰め。

小売価格 ¥3,630

デイ社

1964 年アリブランド・デイがボッソーナを購入し、葡萄を植えたのがデイの始まり。ボッソーナは古 くから土壌の複雑性と立地からモンテプルチャーノ最良の畑の 1 つと言われていた。一方、息子ガリレオ・デイはトスカーナ南部に大理 石の採石場を立ち上げ大成功。高級大理石ブランド として今でも世界中に出荷している。1973 年にはボッソーナとは違う個性の畑マルティエーナを購入。ガリレオは葡萄栽培だけでは物 足りなくなり 1985 年、趣味でワイン造りを開始。

ロッソ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ、メルロー

ステンレスタンクで28度以下で発酵。14～18日間のマセラシオン。6ヶ月ステンレスタンクで熟成後、澱引きしてボトリング。6ヶ月瓶間瓶内熟成。

小売価格 ¥3,080

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

ステンレスタンクで28度以下で発酵。野性酵母のみ。20～25日間のマセラシオン。その後、軽く澱引きし、24ヶ月スラヴォニアンオーク樽で熟成後、ボトリング。6ヶ月瓶内熟成。

小売価格 ¥4,400

サンタ カタリーナ

赤ワイン/I.G.T.

プルニョーロ・ジェンティーレ
カベルネ、メルローその他

ステンレスタンクで28度以下で発酵。野性酵母のみ。28日間のマセラシオン。その後、軽く澱引きし、24ヶ月スラヴォニアンオーク樽で熟成後、ボトリング。6ヶ月瓶内熟成。

小売価格 ¥8,580

イル コンヴェンティーノ社

2003年にイル・コンヴェンティーノのオーナーとなったアルベルト・ブリニ氏に、伝統的なワイン製法は、現在受け継がれている。イル・コンヴェンティーノのブドウ畑は、海抜300～350m、面積約10ヘクタール～12ヘクタール。ブドウ栽培に適した気候と風土に恵まれ、さらに有機農法により、生まれたイル・コンヴェンティーノは、土地への愛情が注がれたワインと言えます。

ビアンコ アンフォラ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア,グレケット
トレッビアーノ

少しゴールドがかった、鮮やかな黄色。バランスの取れた、上品な軽めの辛口。アンフォラでつくられる。2017年ヴィンテージのビアンコは全てアンフォラづくり。

小売価格 ¥2,420

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ ジェンティーレ
コロリーノ、カナイオーロ、その他

濃いルビーレッド色、森の果実の香り。ビロードの様な口当たり、調和の取れたフルボディ。オークの大樽で2年、ボトリング後6ヶ月。

小売価格 ¥4,180

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチャーノ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ ジェンティーレ
コロリーノ、カナイオーロ、その他

ルビーレット色、強いスパイスや森の果実の香り。甘草の香りが余韻に残る。ビロードの様な口あたり。調和のとれた綺麗なタンニンを感じるフルボディ。オークの樽で30ヶ月、その後バリックで6ヶ月、ボトリング後6ヶ月。

小売価格 ¥5,280

イル カンビオ

赤ワイン/D.O.C.

プルニョーロ ジェンティーレ

特に出来のいい年のその中でも選び抜かれたブドウだけで造られる、長期熟成に適したイル・コンヴェンティーノの自信作と言えるワイン。オーク大樽で36ヶ月、その後バリックに移して12ヶ月、ボトルで6ヶ月熟成。

小売価格 ¥7,150

サングイネート社

フォルソーニ姉妹によって営まれるワイナリーです。1997年ヴィンテージから自家ボトリングを開始しました。

ロッソ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

若々しいルビーの色調で華やかな香りがあります。素朴で軽やかなボディですがサングイネートらしいバランスの取れた綺麗な味わいです。

小売価格 ¥2,970

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

プルニョーロ ジェンティーレ
カナイオーロ

ガーネットがかった魅惑的なルビー色で赤い果実やスミレの花、ほんのりとしたスパイスを伴う奥深く緻密な香りです。やわらかいタンニンと滑らかな果実味で実に優雅な味わいです。

小売価格 ¥4,510

トスカーナの銘醸ワイン産地　ボルゲリ特集

トスカーナ州⑬

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

グアード アル メロ社

トスカーナ州ボルゲリ地区の中心、最高の地域と言われているカスタニェート・カルドッチ地区に1999年設立したワイナリーです。近くにはオルネライアがあります。オーナーであるミケーレ・シエンツァの家族で運営しています。最新のテクニックと伝統を上手くミックスさせた上品で繊細なワインを造っています。

ライローネ

白ワイン/I.G.T.

ヴェルメンティーノ

優しく圧搾され一晩寝かせたあと、低温に保ち添加物を加えずに発酵させています。柑橘系、はちみつ、ミネラル、麦わら、レモングラスの爽やかな香り。ヴェルメンティーノらしい、ドライでしっかりとした酸味のフレッシュな味わいです。

小売価格 ¥2,530

バッコ イン トスカーナ

赤ワイン/I.G.T.

シラー
サンジョヴェーゼ

ソフトプレス、マセラシオンは2～3日間。発酵中は手作業でルモンタージュ。225Lのオーク古樽で細かい澱とともに6ヶ月熟成。週1回、手で攪拌。ワインが落ち着いたら、数回移し変え。最後に、大きな樽に移しかえて1ヶ月ほど落ち着かせボトリング。3ヶ月間ボトル内熟

小売価格 ¥2,530

アンティッロ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョベーゼ
カベルネ ソーヴィニヨン他

ボルゲリの丘に位置する畑にて丁寧な剪定により収穫量を減らして手摘みした葡萄を使用。余計な添加物を加えずに発酵し、12ヶ月バリックで熟成後、3ヶ月以上瓶熟成。

小売価格 ¥3,080

ボルゲリ アティス

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニヨン
カベルネ フラン他

バリックで24ヶ月間、瓶詰め後に最低12ヶ月間熟成されます。長期熟成が可能であり、現状は非常にパワフルでスケールの大きい味わいです。

小売価格 ¥8,250

サン グイド社

元祖スーパータスカンとして30年以上にも渡り圧倒的な存在感を放ち続ける「イタリアワインの至宝」サッシカイア。先代のマリオ・インチーザ侯爵のボルドーワイン好きが高じて、1944年にボルドーのシャトー・ラフィットから持ち込んだカベルネ・ソーヴィニヨンの苗を作付したのがサッシカイアのはじまりです。

レ ディフェーゼ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン
サンジョヴェーゼ

ブラックベリーや黒スグリの果実香に、スミレや土、甘草、スパイスのニュアンスが何層にも折り重なっています。綺麗な酸とミネラル感、張りのある艶やかなタンニンが豊満な果実味に溶け合うことで、見事なハーモニーを演出しています。

小売価格 ¥4,290

グイダルベルト

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン
メルロー

カシスやブラックチェリー、ブラッドオレンジの濃密な果実香に加えて、西洋杉や甘草、楠、シガーのニュアンスが重なることで複雑な印象を与えます。

小売価格 ¥7,150

ボルゲリ サッシカイア

赤ワイン/D.O.C.

メルロー
カベルネ フラン他

ハーブやスパイス、なめし革などのニュアンスが漂い、力強く複雑な香りに魅了されます。口当たりはパワフルながらも非常にエレガントな印象。緻密なタンニンがしっかりとした骨格を形成し、味わいに深みをもたらしています。

小売価格 ¥29,150

グラッタマッコ社

1977年創立。ワイナリーの土地は丘の上、海に面したカスタニェート・カルドゥッチとボルゲリの間で、海抜100mに位置しています。ここは特に赤ワインの生産に向いた土地で、乾燥した温暖な気候で、夏の終わりには昼夜の寒暖差が大きくなります。収穫時には、注意深く手作業で選別されます。

グラッタマッコ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

ボルゲリで最も古いヴェルメンティーノの畑で収穫したブドウから造られ、野草の中にシトラスやミネラルを感じる味わいです。

小売価格 ¥6,050

ボルゲリ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニヨン
カベルネ フラン他

やさしくパンチングダウンを繰り返しながら台形のオークの発酵槽（ティネッロ）とステンレスタンクで発酵。2年目のバリックで10ヶ月、その後最低6ヶ月の瓶内熟成を経てリリースされます。

小売価格 ¥4,180

ボルゲリ ロッソ スペリオーレ グラッタマッコ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニヨン
メルロー他

ティネッロで自然発酵、やさしくパンチングダウンを繰り返しながら長期間マセラシオン、その後オーク樽で18ヶ月熟成。フルーティでバルサミコのノートがあり、粋で芳醇、凝縮感があります。

小売価格 ####

レ マッキオーレ社

エウジェニオ カンポルミ氏が1983年に設立しました。彼は貴族がその大半の地を所有する中にあって、ただ一人、地元の農家として世界に名を轟かすカンティーナを造り上げました。

ボルゲリ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

メルロー
カベルネ フラン他

深みのある紫紅。カシスリキュール、濃縮したブルーベリーの果実香。柔らかい口当たり、ミネラルからくる旨みが強い。フレッシュさ香りの華やかさが際立つ赤ワインです。

小売価格 ¥4,015

ボルゲリ ロッソ パレオ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネフラン

カベルネ・フラン100%で造られるスーパータスカン。チョコレート、濃密なカシス、エスプレッソと様々なアロマが感じられる。濃密でシルキーな舌触り、口に広がる果実味が豊か。

小売価格 欠品・未定

カ マルカンダ社

ピエモンテの現代的なワイン造り手であるガヤが、ボルゲリやモンタルチーノの土地を買付けて立ち上げたブランド。モンタルチーノ地区に16ha、ボルゲリに102haの土地を所有しています。

プロミス

赤ワイン/I.G.T.

シラー/メルロー
サンジョヴェーゼ

帝王ガヤ熟望の地ボルゲリで生まれるメルロとシラーをブレンドした、ガヤ流「スーパータスカン」。甘みのある果実味が魅力の濃縮感ある味わい。

小売価格 ¥5,500

マガーリ

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ ソーヴィニヨン
カベルネ フラン他

イタリアワインの帝王ガヤがトスカーナのボルゲリで造るシリーズ。ガヤの実力がいかんなく発揮され、全世界で高い評価を受けるプレミアムワイン。

小売価格 ¥7,480

トスカーナの銘醸ワイン産地　ピザ＆モンテスペルトリ＆トルトーナ＆プラート特集

トスカーナ州⑭

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

イ ジュスティ エ ザンツァ社

2008年からは栽培方法を有機農法に転換し、現在は約10年に渡りワイナリーで助けるモニカマッソーニ女史と、2009年から参画し、キオッチョリ氏から引き継がれたエノロゴ、パオロ カレッラ女史、パオロ氏が中心となり3人でワイン造りを行っています。醗酵は自然の状態を保つ為に、あえて温度管理をしないセメントタンクを使用し、18～21日間行います。また醗酵の途中でブドウの種子を取り出す工程を行いワインのエグミを抑える独自の工夫を行っています。

ベルコーレ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
メルロー

果実やバラなどの凝縮された香り、ボディがあってたくましさを感じるけども、とても飲みやすくてバランスの取れた味わいです。8ヶ月間オーク樽で熟成後、ボトルで6ヶ月寝かせて造られます。

小売価格 ¥3,740

ペルブルーノ

赤ワイン/I.G.T.

シラー

トスカーナの海岸地区に構えるイ ジュスティ エ ザンツァを代表するシラー100%のペルブルーノ。やわらかな果実感と、シラーという品種個性を存分に楽しめる包み込まれるような味わいが魅力です。上品なアロマから続くやわらかくの密な味わい。長い余韻が楽しめます。

小売価格 ¥5,170

デュルカマーラ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン
メルロー

イタリアを代表するドニゼッティの歌劇の一つ、愛の妙薬に登場する恋の熱を静める薬を売る薬屋の名前から付けられた ジュスティ エ ザンツァのフラッグシップ「デュルカマーラ」。木樽で18ヶ月間熟成して造られます。熟した果実の豊かな香り。

小売価格 ¥8,250

カステッロ ソンニーノ社

フィレンツェ近郊のキャンティモンテスペトリにあり12世紀からつづく領主でありながらワインに懸ける情熱も非常に高い作り手です。キャンティモンテスペートリからスーパータスカンのサンレオーネまで、この地のテロワールをうまく活かしながら現在にも通用するワイン作っています。

キャンティ モンテスペルトリ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
カナイオーロ,トレッビアーノ

ざくろのように輝く赤色、熟した赤い果実の香り。複雑でふくよかな味わいと上質できめ細かなタンニンが綺麗に混ざり合ったワインです。

小売価格 ¥2,420

レオーネ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

メルロー,カベルネ
マルベック,アンチェロッタ

マセラションは15日間行い、その後セメントタンクとステンレスタンクで熟成。

小売価格 ¥2,640

サン レオーネ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

ブメルロー
サンジョベーゼ他

マセラションは28日間行い、フランス産バリックで12～15ヶ月熟成後6ヶ月瓶熟成。

小売価格 ¥6,380

テニメンティ ダレッサンドロ社

1988年には醸造家アッティリオ シェンツァ氏の指導のもと、この土地に最適の品種を探すための実験「ミクロヴィニフィカツィオーネ」をサンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニョン、メルロー、シラーの4つの品種で行います。その結果は顕著に表れ、この土壌と最適な品種はシラーだという結論に至りました。この成功は、1999年にイタリア初のシラー品種によるDOC、「コルトーナDOC」の誕生へとつながりました。

ビアンコ デル ボルゴ

白ワイン/I.G.T.

ヴィオニエ

バリックで6ヶ月間熟成の後、ステンレスタンクで落ち着かせる。粘土の多いフォンタルカの畑に植樹された若いヴィオニエを用いていて、2010年リリース。老若男女あらゆる人に食前・食中にこの地方のテロワールを感じながら飲んでほしいワインです。

小売価格 ¥2,640

ビアンコ デル ボルゴ プライヴェート コレクション

白ワイン/I.G.T.

ヴィオニエ

古くからの付き合いのある日本、オランダ、スエーデン、アメリカのみに輸出。イタリアではダレッサンドロのセラーとレストラン、もしくはコルトーナ地区でのみ入手可。

小売価格 ¥3,520

ボルゴ シラー

赤ワイン/D.O.C.

シラー

イル・ボスコと比較するとマセラシオン期間は短く約15日間。果実の持つ素直なコクと、広がり、口当たりの良さを表現。1997～2002年にかけて植樹したシラーを使用。その中でも最も若いブドウを用いています。

小売価格 ¥2,640

イル ボスコ コルトナ シラー

赤ワイン/D.O.C.

シラー

樹齢の高い樹よりブドウを9月下旬から10月にかけて収穫。15～20日間のマセラシオンを行った後、バリックに移してマロラクティック発酵を終え、続いて約12ヶ月間フレンチ・オークのバリックで熟成。凝縮感がありコショウなどのスパイシーな香りとたっぷりとした果実味。

小売価格 ¥6,380

テヌータ ディ カペッツァーナ社

804年からトスカーナの地で続く貴族の畑で、1200年も前からこの地で生産されています。

トレッビアーノ ディ カペッツァーナ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ

琥珀のような深みのある黄金色のワイン。アーモンドや黄色の野の花、バニラなどの香りが印象的です。しっかりとした構成のある味わいで凝縮感があり、なめらかで洗練された風味で、バランスの良いワイン。余韻は長く持続性があります。

小売価格 ¥5,170

バルコ レアーレ ディ カルミニャーノ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ
カベルネ ソーヴィニヨン他

紫がかったルビーレッド色。フルーツのエレガントで甘美な香りと少しオークの風味が感じられます。程よいボディの甘いタンニンと酸味のバランスが大変よくとれており、果実味が豊富なやわらかな味わい。

小売価格 ¥3,520

トスカーナの銘醸ワイン産地　マレンマ特集

トスカーナ州⑮

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ファットリア レ プピッレ社

1960年代、現オーナーであるエリザベッタ・ジェペッティ氏の義父アルフレッド氏は、スカンサーノ村ペレタ地区にある、2haの畑を購入し、自家消費用や顧客贈答用としてワインを造り始めました。「この地で偉大なワインを造りたい、その目標に生涯をかけよう」という思いを抱きます。

ポッジョ アルジェンタート

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニヨン ブラン
プティ マンサン他

白桃、パッションフルーツ、ハーブのようなエキゾチックな香り。ふくよかな果実味や爽やかな酸が楽しめる、ミネラル感溢れる辛口白ワインです。

卸価格 ¥2,640

モレッリーノ ディ スカンサーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
アリカンテ,チレージオーロ

ステンレスタンクにて醸造、熟成。チェリー、スミレの花、黒コショウなどのスパイスといった複雑な香りが楽しめる。引き締まった酸とタンニンが楽しめ、凝縮感のある果実香が余韻に残ります。

卸価格 ¥2,530

モレッリーノ ディ スカンサーノ レゼルヴァ ポッジョ ヴァレンテ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロー

モレッリーノ・ディ・スカンサーノを代表する作り手、プピッレより待望のリゼルヴァが入荷！2年大樽熟成後、1年瓶内熟成。タバコ、ナツメグなどの複雑な香りに、赤い果実の豊かな味わい、まろやかな甘みが余韻に続きます。

卸価格 ¥6,050

サッフレディ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン
メルロー,プティ ヴェルド

僅か4haの単一畑で葡萄を栽培。100%パリックで18ヶ月熟成。カシスやブラックチェリーなどの凝縮された黒い果実の香りとスパイスのニュアンスが複雑にからみあっている。とてもきれいにバランスが取れており、タンニンも滑らかです。

卸価格 ¥13,750

アンペレイア社

フォラドーリ家のオーナー兼醸造家のエリザベッタ・フォラドーリが中心となって友人達と共に設立したワイナリー。ワインに使用するブドウを選び、それに合った土地を探し求めた末、トスカーナ南部マレンマ地区、中世のエトルリア人の居住地だった村に醸造所を設立。

ビアンコ ディ アンペレイア

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ

3つの畑のアッサンブラージュで標高は300～600m。標高の高い畑と低い畑では熟度も異なり、違う個性を持っている。それをアッサンブラージュすることが重要。発酵はセメントタンクでマセラシオンは12日間。

卸価格 ¥4,290

ウンリトロ 1000ml

赤ワイン/I.G.T.

アリカンテ,カリニャーノ
アリカンテ ブーシェ

若い樹やアンペレイアの畑で選別され落とされた葡萄を使用する。発酵 熟成はセメントタンクとエナメル樹脂タンク。熟成後、アッサンブラージュしてボトリング。

卸価格 ¥3,190

ケポス

赤ワイン/I.G.T.

アリカンテ,カリニャーノ
アリカンテ ブーシェ

収穫は全ての品種を一緒に行い、発酵も一緒に行う昔ながらの方法で行われる。発酵後にアッサンブラージュするよりも味わいが馴染み一体感が出てくる。混植混醸ならではのなめらかさが魅力。11ヶ月セメントタンクで熟成。

卸価格 ¥3,740

アンペレイア

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ フラン

標高600mの畑で最も樹齢の高いカベルネ・フランを中心にサンジョヴェーゼ、アリカンテ・ネロ、カリニャン、アリカンテ・ブシェをアッサンブラージュ。16ヶ月間大樽とセメントタンクで熟成。12ヶ月瓶内熟成してから出荷。

卸価格 ¥5,720

ポデーレ 414社

シモーネ・カステッリがスカンサーノ地区に1998年に創立したワイナリー。有名なエノロゴであった父からノウハウを受け継いぎ、ナチュラルで美しいワインを造り上げています。

トスカーナ バディランテ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ

赤黒果実、スパイス、インクなどの香り。非常に柔らかで滑らかな口当たり、旨みがあってシルキーなタンニンがぐっとワインを引き締めてくれます。軽めのボディながらそれを感じさせない満足感のある仕上がりです。

卸価格 ¥2,200

モレッリーノ ディ スカンサーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ主体

よく熟したチェリーやブラックオリーブ、スパイスの香り。熟した果実味といきいきとした酸とともにアルコールのボリューム感を豊かに感じる温かみのある味わいがあります。

卸価格 ¥2,970

モリスファームズ社

今日のモリスファームズを築き上げた現当主ジュリオ・パレンティーニの父アドルフォの業績は計り知れません。様々な改革や従業員のマインドを変えていくことに非常な労力を使いました。モレッリーノ・ディ・スカンサーノが、'07年からD.O.C.G.に格上げされたのは、モリスファームズと他の2つの生産者によるもの、と高く評価されています。

ヴェルメンティーノ

白ワイン/I.G.T

ヴェルメンティーノ
ヴィオニエ

葡萄はグロッセートからのものを使っています。もう少しリッチにしたいと考えて2002、2003年にヴィオニエを植え、2009年からブレンドしています。フレッシュでありながらなめらか、スパイシーでミネラル。

卸価格 ¥2,640

モレッリーノ ディ スカンサーノ

赤ワイン/D.O.C.G.

サンジョヴェーゼ
メルロ,シラー

27度に温度管理したステンレスタンクで発酵。樽は使用せずステンレスタンクで4ヶ月熟成させた後、瓶詰めし、出荷まで2ヶ月瓶熟させています豊かなフルーツの香りがあります。

卸価格 ¥2,420

アッヴォルトーレ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
カベルネ ソーヴィニヨン
シラー

1988年にアドルフォ・パレンティーニと、現在イタリアを代表するエノロゴの一人であるアッティリオ・パーリが生み出したスーパータスカンです。熟したフルーツやバニラの複雑な香り。フルボディで良いヴィンテージにしか造りません。

卸価格 ¥7,700

サセッティ リヴィオ ペルティマリ社

イストリチャイア
マレンマ トスカーナ

赤ワイン/I.G.T.

サンジョヴェーゼ
チリエジョーロ

熟した果実、甘くスパイシーでダークチェリーの香り。果実味があふれ飲みやすく、バランスのとれたエレガントな味わい。心地よいフレッシュさと酸味も魅力。

卸価格 ¥2,750

ミシュラン3星のリストランテ「ウリアッシ」御用達ワイナリー　サンタ・バルバラ社
ヴェルディッキオ種の可能性を信じポテンシャルを引き出した功労者　サルタレッリ社

マルケ州①

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

サンタ バルバーラ社

元銀行家という異色の経歴を持つオーナー、ステファノ・アントヌッチ率いる、サンタ・バルバラ。バルバラ周辺の土着品種である、ヴェルディッキョ、モンテプルチャーノ、ラクリマと、偉大な国際品種であるメルロー、カベルネ、シャルドネを栽培。消費者の想像力を大いにくすぐる、メッセージ性のあるワイン造りをターゲットにしています。

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

リンゴ、洋ナシなど樹なりのフルーツがフレッシュな印象を与えます。味わい中盤以降にミネラルを感じ、後味にフレッシュなフルーツと共に、このワインの特徴ともいえる品の良い苦みを伴います。

小売価格

¥1,848

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ レ ヴァッリエ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

リンゴ、グレープフルーツ、ハチミツの香り。ボリュームがあり、熟れた果実感とフレッシュな酸が心地よい。樹齢45年のピアンケッロを遅摘み、樽とステンレスで熟成。

小売価格

¥3,080

ソーヴィニヨンブラン アニマーレ チェレステ

白ワイン/I.G.T.

ソーヴィニヨンブラン

熟した桃、セージ、レッドペッパーの調和のあるフルーティな香り。滑らかさとフレッシュさの絶妙なバランス。

小売価格

¥3,520

カステッリ デイ イエージ ヴェルディッキオ リゼルヴァ クラッシコ タルディーヴォマ ノン タルド

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

スパイスと野菜の香りがミックスした強めのトロピカルフルーツの香り。わずかな苦味を伴います。

小売価格

¥7,700

ロッソ ピチェーノ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチャーノ

モンテプルチャーノとサンジョヴェーゼあ織り成す絶妙な味わい。紫がかった濃いルビーはスミレの花のニュアンスと透明感あふれるフレッシュさが魅力。

小売価格

¥1,848

ロッソ ピチェーノ イル マスキオ ダ モンテ

赤ワイン/D.O.C.

サンジョヴェーゼ モンテプルチャーノ

20日間ステンレススチールの樽で作られ、18ヶ月樽で熟成。ブラックベリー、スパイスの香りでタンニンはまろやかでエレガント。フレッシュ感がいつまでも続くような味わい。

小売価格

¥6,160

マルケ ロッソ パトス

赤ワイン/I.G.T.

シラー、メルロー　他

3週間ステンレススチールの樽で作られ、18ヶ月熟成。。ブラックベリー、ラズベリー、レッドペッパー、カカオ、メンソールの香り。まろやかで柔らかいタンニンを感じられます。

小売価格

¥7,260

パッシート リーナ ビアンコ 375ml

デザート白/D.O.C.

ヴェルディッキオ

ステンレススチールの樽で発酵。ハチミツや砂糖漬けのフルーツ、スパイスや胡椒のような香り、アーモンドのようなコクのある味わい。長く続く素晴らしい余韻です。

小売価格

¥6,050

サルタレッリ社

1960年、葡萄栽培農家として設立された「サルタレッリ」。1972年遂に葡萄での販売を止め、自分達でボトリングまで行うようになった。現在の当主は「パトリッツィア」「ドンナテッラ」夫妻。彼等は元々パン職人だったが、1989年、父親が亡くなったのを機にカンティーナを引き継いだ。

ブリュット ヴェルディッキオ

スパークリング/D.O.C.

ヴェルディッキオ

シャルマー方式ながら、通常よりも長く6カ月に渡って澱とともに熟成。ヴェルディッキオ本来の質実剛健な味わいに、豊かな泡と熟成感が躍動感と複雑さを添えています。

小売価格

¥2,860

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

旨みが凝縮した果実味とミネラルを感じ、ヴェルディッキオ本来の厚みとミネラルの力強さがしっかりと凝縮されています。

小売価格

¥1,958

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ トラリヴィオ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

15haの単一畑から造られる。区画ごとに熟度を見て別々に収穫。ﾊﾞｰｽのﾜｲﾝと違い厳しい選果を行い除梗せず空気圧で優しく圧搾。低温で醗酵。

小売価格

¥2,970

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ バルチャーナ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

遅摘み辛口ヴェルディッキオ。香りはパイナップル、ハチミツ、紅茶、シナモン、胡椒と複雑。口中はねっとりとした質感でドライ。圧倒的な存在感。

小売価格

¥5,940

マルケ州コーネロ地区を代表する2大ワイナリー　ガロフォリ＆レ テッラッツェ社

マルケ州②

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10％となります）

ガロフォリ社

ガロフォリ家がこの地でワイン造りとその販売を始めたのは1871年でした。現オーナーのカルロとジャンフランコ兄弟は4代目としてその歴史と伝統を尊び守りながら、ブドウにプラスとなる最新の技術や設備を導入し、さらなる発展に努めています。彼らはこの土地で生まれ、この気候と土で育まれてきたこれらの品種をこよなく愛して信じ、素晴らしいワイン造りを続けています。

ブリュット スプマンテ

スパークリング/I.G.T.

ヴェルディッキオ

白くきめ細やかな持続性のある泡。熟れた白桃の風味を伴う、若々しく果実味あふれる凝縮感のある香り。

小売価格 ¥2,640

アンティカ オステリア ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ ヴェルディッキオ

収穫されたブドウは直ちにソフトプレスされ、果汁をフィルター濾過した後ステンレスタンクで発酵。フルーティーで軽やかな口当たりは、デイリーワインとして最適。コスト・パフォーマンスの高さが光る一本です。

小売価格 ¥1,188

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ ボディウム

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

熟成はステンレスタンクで5ヶ月。香りは濃厚で、熟れた黄色い果物の香りにハチミツと柑橘系の上品な香りが合わさって、複雑さ、余韻の長さを与たえています。

小売価格 ¥3,520

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ リゼルヴァ セッラ フィオレーゼ

白ワイン/D.O.C.G.

ヴェルディッキオ

珍しいブラケットの辛口です。2～4日間マセラシオンを行い、ステンレスタンクで発酵。香はライチやバラのようですが、口中はドライな味わいです。少し冷やして前菜に合わせて。

小売価格 ¥3,520

アンティカ オステリア ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

モンテプルチャーノ サンジョヴェーゼ

ブドウは不要な部位を取り除いてから破砕し、発酵、少しの間澱の上で寝かせます。若飲みが基本。フルーティーで軽やかな口当たりは、デイリーワインとして最適。コスト・パフォーマンスの高さが光る一本です。

小売価格 ¥1,188

ロッソ コーネロ ピアンカルダ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

熟成は樽で約1年間。その後瓶内で6ヶ月。熟れた果実、プラムなどの複雑でリッチな香り、タンニンがしっかりしていながら洗練されたドライな味わい。

小売価格 ¥2,530

コーネロ リゼルヴァ アゴンターノ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

熟成はフランス産バリックで18ヶ月。熟した赤い果実の濃厚で複雑な香りがスパイス感、樽のバニラのニュアンスとともに広がる。

小売価格 ¥4,620

レ テッラッツェ社

レ・テラッツェはマルケ州、ヌマーナに1882年創立された歴史ある生産者。モンテプルチアーノ種主体のロッソ・コーネロをワインを造る、トップクラスの生産者です。オーナーのアントニオ・テルニ氏は大のボブ・ディラン好きでも知られています。

ロゼ ブリュット ロザントゥーム

ロゼスパークリング/I.G.T.

モンテプルチアーノ ピノ ネーロ

継続的に立ち上る多数の美しい泡、洗練されてエレガントな野生のイチゴ、ざくろなどのフルーツと、フィニッシュにはパンの香り。ボディはしっかりしており、フレッシュでバランスが取れています。

小売価格 欠品

シャルドネ レ カーヴェ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

レモンやオレンジなど柑橘系の果実や青りんごのアロマの中に、かすかにフレッシュなタイムを思わせるハーブのニュアンスが感じられます。

小売価格 ¥3,410

ロッソ コーネロ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

フレンチオークの小樽で熟成されています。しっかりとした味わいのモンテプルチャーノ。果実と樽の香りが絶妙に融合。きれいな酸、タンニンも親しみやすい。

小売価格 ¥3,410

コーネロ リゼルヴァ サッシ ネーリ

赤ワイン/D.O.C.G.

モンテプルチアーノ

フレンチオークの小樽で熟成されています。しっかりとした味わいのモンテプルチャーノ。果実と樽の香りが絶妙に融合。きれいな酸、タンニンも親しみやすい。

小売価格 ¥6,380

カーオス

赤ワイン/I.G.T.

モンテプルチアーノ メルロー他

モンテプルチアーノ50%、メルロ25%、シラー25%から出来た果実の甘みと濃縮感のあるボディが特長です。

小売価格 ¥7,370

ラ モナチェスカ社

モナチェスカの畑は以前は塩田だった事もあり、ミネラルと酸、塩味を感じさせ、複雑なアロマを持つ長期熟成型のワインとなります。

ヴェルディッキョ ディ マテリカ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

以前は塩田であった。その特異な条件を生かしミネラリーで酸度の高さと共に高い熟度を併せ持ち、アニスや、石油のような独特の風味を持つ唯一無二のワインを産んでいる。

小売価格 ¥2,970

ヴェルディッキョ ディ マテリカ リゼルヴァ ミルム

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

圧倒的に粘土の多い3ヘクタールの畑。10月の最終週まで収穫を遅らせる。限界まで樹の上で熟させることで豊かな厚みとエキゾチックな香を得る。最良年のみの生産。自他共に認めるマテリカ最高のワイン。

小売価格 ¥4,730

アリーチェ注目のマルケ州生産者ご紹介

マルケ州③

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となり

マロッティ カンピ社

穏やかな丘陵地帯とブドウ栽培に適したテロワールに恵まれ、ラクリマ・ディ・モッロダルバとヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージ・クラシコの中心にあります。マロッティ・カンピ家はここで一世紀以上に渡り土地を所有していましたが、その内52haをブドウ畑としていました。また1999年には新しいワイナリー施設を設立し、テロワールの遺産ともいうべきワインとワイン文化を伝えるための努力をしています。

テッラクルーダ社

アドリア海とアペニン山脈の真ん中、ペーザロの標高400mのなだらかな山岳地帯の数ヶ所に美しい畑を持ちます。醸造家には地元で活躍するジャンカルロ・ソヴェルキア氏を迎え、インクロッチョ・ブルーニ54を始め、その領域で発掘された土着品種を使ったワイン造りを行っています。ブドウは自然栽培法、半地下に作ったセラー内の最新設備を駆使し、クオリティー重視のエレガントで柔らかいワインを生み出します。

アンドレア フェリーチ社

代々農家のフェリーチ家。恵まれたテロワール、父親の熱意とセンス、そして息子のレストランでの経験とヴィジョンから作られるヴェルディッキオは各ワイン市で絶賛されている。

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ アルビアーノ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

グレープフルーツなどの柑橘系果実のフルーティな果実味が溢れ、やがて白い花や白桃を思わせる甘い果実の香りが立ち込めてきます。

小売価格 ¥1,958

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ ルザーノ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

柑橘系果実や花の香りに加えて、ほのかにアーモンドのニュアンスも感じられます。果実味と酸味、そしてミネラルのバランスが絶妙。

小売価格 ¥2,200

ビアンケッロ ディ メタウロ ボッカリーノ

白ワイン/D.O.C.

ビアンケッロ

フレッシュなフルーツや春に咲く花、アーモンドの香りが広がります。しっかりとした酸とミネラル、ドライな後口が楽しめる。

小売価格 ¥2,178

ビアンケッロ ディ メタウロSP. カンポダルキ アルジェント

白ワイン/D.O.C.

ビアンケッロ

リンゴ、グレープフルーツ、ハチミツの香り。ボリュームがあり、熟れた果実感とフレッシュな酸が心地よい。

小売価格 ¥3,850

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

イエージ地区の穏やかな丘に囲まれたアピーロにある8つの区画のブレンド。キウイやエキゾチックなフルーツ、野生のフェンネルやタイムのフレッシュなアロマ。

小売価格 ¥3,190

ヴェルディッキョ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ リゼルヴァ　サルマリアーノ

白ワイン/D.O.C.G

ヴェルディッキオ

ステンレスタンクで発酵後、そのままシュール・リー状態で寝かせた後、20%をバリック、80%をステンレスタンクでそれぞれ12ヵ月熟成。

小売価格 ¥3,080

ラクリマ ディ モッロダルバ オルジョーロ

赤ワイン/D.O.C.

ラクリマ

選収穫されたラクリマ100%のみを使用、フレンチ・オークの小樽で12ヶ月間もの長い間、じっくりと熟成を行います。さらにボトリング後も6ヶ月以上の瓶熟成を経てリリース。

小売価格 ¥3,080

ペルゴラ アレアーティコSP. オルタイア

赤ワイン/D.O.C.

アレアティコ

バラのポプリにシナモンなどのスパイスの香り。果実の凝縮感と印象的なミネラル感、まろやかなタンニンと穏やかな酸と、しっかりとしたボディー。

小売価格 ¥4,180

ヴィショラ（500ml）

甘口 デザート/(酒精強化)

アレアティコ/サクランボ

サクランボと赤ワインで作る、ルネッサンス時代から伝わるマルケの伝統的なデザートワイン。サクランボの高い香り。

小売価格 ¥3,300

コッレステファノ社

ヴェルディッキオ ディ マテリカ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルディッキオ

緑がかった淡い麦わら色の外観。香りには清涼感のある青リンゴや柑橘類にハーブ、ミネラルのアロマが感じられます。マテリカの個性とも言えるミネラル感がたっぷりと感じられます。

小売価格 ¥3,080

マルケ州特集④

マルケ州ピチェーノ地区を代表する3大ワイナリー
ヴェレノージ＆ボッカディガッビア＆チウチウ社

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ヴェレノージ社

僅か9haの畑で、ロッソ・ピチェーノ・イル・ブレッチャローロ（I251）とファレーリオ（I250）の二種のみでスタートしました。当初は資金も無く、親の援助も得られず、ワイン造りの知識もなく、産地としても無名だったため、今日のような成功を収めるまでには大変な苦労がありました。昼は畑とセラーで働き、夜は懸命にワイン造りの勉強をしました。現在、家族経営のワイナリーとしてはマルケ州で2番目の規模となり、世界48ヶ国に輸出するまでとなりました。

ペコリーノ レーヴェ

白ワイン/I.G.T.

ペコリーノ

収穫した葡萄は小箱に入れ、セラーへ運ぶまで低温に保ちます。プレスする前に、コールドマセラシオンを行ないます。樽で発酵させています。熟成は、50%をフレンチオーク樽、残りをステンレスタンクで7～8ヶ月行い、複雑さを出しています。

小売価格 ¥3,300

ロッソ ピチェーノ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

。除梗した後、葡萄を、ルモンタージュと温度コントロールの可能な200hlのステンレスの発酵槽に入れます。スキンコンタクトは約20日間行います。すみれ色のニュアンスのあるルビー色。

小売価格 ¥1,408

ロッソ ピチェーノSP.
イル ブレッチャローロ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

除梗してから、ポンピングと温度管理出来る200hlのステンレスタンクで発酵。醸しは20日間行います。ロッジョ（I603）とゴールド（I712）に使った1年樽を使い、16ヶ月熟成させています。

小売価格 ¥1,848

ロッソ ピチェーノSP.
ロッジョ デル フィラーレ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

品種ごとに仕込みます。除梗してから、ポンピングオーバーと温度管理が出来る100hlのステンレスタンクで発酵。醸しは約28日間です。フランスのメーカー　ベルトミューのバリック（新樽も使用）で18ヶ月熟成させます。

小売価格 ¥4,950

ボッカディガッビア社

1950年までワイナリーを所有していたのは、かのナポレオン直系の子孫が所有していたワイナリー。その後競売にかけられたのちに、現在のオーナー、エルヴィディオ・アレッサンドリがワイナリーを引き継ぎ、品質志向の素晴らしいワイナリーへ―と成長させました。

ガルビ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
ソーヴィニョン他

12日間ステンレスタンクにて発酵。それぞれのブドウ品種の持つアロマを際立たせるため、温度管理を行います。発酵後、ブレンドし、翌年の春先にボトリング。

小売価格 ¥1,958

ロッソ ピチェーノ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

ステンレスタンクで長期間のマセラシオンを行ったあと、一部フレンチオークで10ヶ月間熟成。その後、ワイナリーで寝かせ、飲み頃のタイミングでリリース。

小売価格 ¥2,640

チウ チウ社

美しい緑に囲まれた彼らの畑はロッソ・ピチェーノ・スペリオーレの生産地の中心に位置します。設立当初はわずか10ヘクタールの小規模ワイナリーでしたが、ワインの評判と共に短期間で急成長を遂げ、現在自社畑は160ヘクタールまで拡大し、ナタリーノの志を受け継ぐ2人の息子、マッシミリアーノとウォルターの兄弟を中心に年間100万本のワインを造り出しています。

エヴォエ

白ワイン/I.G.T.

パッセリーナ

バルーンで優しくプレス、果汁は一旦冷却後ステンレスタンクで温度管理しながら発酵。発酵後そのままタンクで一定期間静置した後瓶詰めし、1～2ヶ月間瓶熟成させます。

小売価格 ¥1,848

オッフィーダ ペコリーノ
メルレッタイエ

白ワイン/D.O.C.

ペコリーノ

プレスの前に低温浸漬、アロマを引き出し酸化を防ぐため、ドライアイスで冷却しながら破砕。タンクから移動した果汁はミディアムサイズのオーク樽で10日間天然酵母で発酵、イタリア産大樽で6ヶ月、さらに3ヶ月瓶熟成。

小売価格 ¥2,068

ロッソ ピチェーノ
バッカス

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

ぶどうは低温浸漬後、温度コントロールされたタンクで天然酵母で約10日間発酵。その後ステンレスタンクで6ヶ月熟成。

小売価格 ¥1,518

ロッソ ピチェーノSP.
ゴティコ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

伝統的な方法で発酵温度をコントロールしながら天然酵母で発酵、イタリア産の大樽で12カ月間熟成。3年の熟成を経て飲み頃となります。

小売価格 ¥2,420

マルケ ロザート

ロゼワイン/I.G.T.

モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

温度コントロールしながら一晩スキンコンタクト、白ワインと同様に発酵。その後ステンレスタンクで6ヶ月熟成。フレッシュなチェリー、イチゴのような赤い果実や、バラの花のような香り。

小売価格 ¥1,848

ウンブリア州　名門ワイナリー
パラッツォーネ＆セルジオ モットゥーラ＆カステッロ デッラ サラ

ウンブリア州

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

PALAZONE
パラッツォーネ社

オルヴィエートで古くから“質に拘っているのが”名門パラッツォーネ。1969年にイル・パラッツォーネ荘園を購入し、植替え、量から質への転換をオルヴィエートで最初に行った。土壌は貝の化石を多く含む多孔質石灰石を主とした泥灰粘土質。標高は300～400m。オルヴィエートDOC全体はまだまだかつての名声を取り戻したとは言えない様だが、現当主ジョヴァンニの奮闘により、周りの生産者にも多大な影響を与え少しづつですが、優良生産者が増え高品質のオルヴィエートが増えてきています。

グレック

白ワイン/I.G.T.

グレケット

標高280m、その中で最も優れたグレケットの畑から収穫。色調は黄金がかった麦わら色。黄桃など熟した果実やハーブの香り。味わいはミネラル感とグリセリンを感じさせる酸味がバランスよく、軽くタンニンを思わせる渋みもあります。余韻も長め。

小売価格　欠品

オルヴィエート クラシコ スペリオーレ テッレ ヴィネアーテ

白ワイン/D.O.C.

プロカニコ,グレケット他

長い経験に基づきパラッツォーネでは正当なオルヴィエートを表現する為に5種類の伝統品種を、それぞれの特性に合った区画に植えた。最新技術を取り入れながら、一方では手作業で葡萄の質を高める努力も続けています。

小売価格　¥2,420

ヴィオニエ

白ワイン/I.G.T.

ヴィオニエ

1994年ファーストリリースのイタリアでは珍しいヴィオニエ100%。
白い花、白桃の香りが華やかに広がる、完成度の高いヴィオニエ。

小売価格　¥3,520

オルヴィエート クラシコ スペリオーレ カンポ デル グアルディアーノ

白ワイン/D.O.C.

プロカニコ,グレケット他

カンポ デル グアルディーノという単一畑は非常に複雑で、10mごとに地質が変わっています。年間600ケースのみ生産。10月初めまで収穫を遅らせることによって、例外的な深みを味わいに持たせています。数あるオルヴィエートの中で最高の畑の一つです。

小売価格　¥3,520

ムスコ

白ワイン/I.G.T.

プロカニコ,マルヴァジア

オルヴィエートの伝統に回帰し、3つの品種を混植。一緒に収穫して栗の開放木樽で果皮ごと発酵。栗の樽で1年熟成。その後、8ヶ月ダミジャーナで落ち着かせてからボトリング。醸造の全工程は手作業。

小売価格　¥5,390

セルジオ
モットゥーラ社

ローマから北へ約100Kmのウンブリア州との州境に位置する、ヴィテルボ県チヴィテッラ・ダリアーノ村(Civitella d'Agliano)とオルヴィエート(Orvieto)に約130ヘクタールの葡萄畑を所有します。『陸の孤島』と称されるように、この地域の自然の美しさは大都市ローマ、フィレンツェに近接していながら、都市化や産業発展の影響を受けず奇跡的に森や湖、川が点在し、また近郊都市では断崖絶壁の崖の上の都市オルヴィエートを代表に石畳の続く細い路地と小さな教会が時を告げる鐘の音、息を呑むような中世の街並みの景観を今に残す歴史的な街からモットゥーラのワインは産出されています。

カステッロ
デッラ サラ
アンティノリ社

カステッロ・デラ・サラは、アンティノリが所有するウンブリア州のワイナリー。中世の面影を残すカステッロ・デラ・サラ城は、1300年代から近郊のオルヴィエートの街を統治してきたモナルデスキー家のアンジェロによって1350年に建てられました。

オルヴィエート クラシコ トゥラグニャーノ

白ワイン/D.O.C.

プロカニコ,ヴェルデッロ他

野生のミント、セージ、タイム等、清涼感のあるハーブの香りが印象的。ダンシングハリネズミがモチーフ。汚染されていない綺麗な土地を好むハリネズミがセルジオモットゥーラの葡萄畑にはハリネズミが沢山生息しています。

小売価格　¥2,750

ポッジョ デッラ コスタ

白ワイン/I.G.T.

グレケット

花の香りとパイナップルやマンゴーといったエキゾチックな香りが印象的。フレッシュ&フルーティーなテイストながら、心地よい苦みや旨みが溶け込み深みのある味わい。

小売価格　¥3,190

ラトゥール ア チヴィテッラ

白ワイン/I.G.T.

グレケット

深いルビー色が熟成と共にガーネット色に変わっていく。果実味豊かな濃厚な香り。ドライで程よい酸による爽やかな口当たり。熟成と共に繊細さが増し、個性に調和が生まれる。数年寝かすとより美味しさが増す。

小売価格　¥4,950

カステッロ デッラ サラ チェルヴァロ デッラ サラ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ,グレケット

「ガンベロ・ロッソ」において最高評価のトレ・ビッキエリを20回以上受賞している、アンティノリを代表する白ワイン。長期熟成を想定した白ワインとして造られたチェルヴァロは、後に「イタリアの白ワインの歴史を変えた」とさえ言われています。

小売価格　¥9,240

カステッロ デッラ サラ ピノネロ

赤ワイン/I.G.T.

ピノネロ

偉大なワインメーカー、アンティノリ社が、ウンブリア産のピノ・ノワールで造る赤ワイン。優しい果実味を官能的に感じられる、魅力的な1本。

小売価格　¥7,150

コストパフォーマンス抜群のワインを送り出す安定のポッジョ・レ・ヴォルピ社
ラツィオ州で早くから高品質ワインを手掛け、国際品種も古くからチャレンジするカサーレ・デル・ジリオ社

ラツィオ州

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

ポッジョ レ ヴォルピ社

1970年代にアルマンド・メルジェにより創立された会社は「誠実に働く人間の努力に報いてくれる土地で生産をしている」いう信念のもと、高品質のワイン生産者に成長。家族の伝統を継承する息子フェリーチェが1990年代初めに、国内外の最も興味深いワイン用ブドウを深く研究した後、醸造に革新的過程を導入し、ポッジョ・レ・ヴォルピブランドを立ち上げました。約40ヘクタールの畑を有し多様なワインを生産するワイナリー。

フラスカーティ スーペリオーレ

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア,トレッビアーノ ソーヴィニョン

新鮮なフルーツの強く華やかな香りが心地よく、酸と果実味がマイルドに調和した爽やかな飲み口。

小売価格 ¥1,738

フラスカーティ スーペリオーレ リゼルヴァ エポス

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア カンディア マルヴァジア ラツィオ トレッビアーノ

色調はやや緑を帯びた麦藁色。木になったまま干し葡萄状になった葡萄に由来する甘いアーモンドの香りとトロピカルフルーツの印象が融合した濃厚で複雑なブーケ。遅摘みブドウならではの豊満で柔らかい口当たりにリッチな風味。

小売価格 ¥2,970

ドンナルーチェ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア,グレコ シャルドネ

白い花や熟れた果物の香りから始まり、続いてライチや杏子、バルサミコなどの香りも感じとられます。味わいはアタックにしっかりとした果実味があり、旨みやミネラル感。力強くアロマティックさもありますが、全体的にエレガントにまとまっています。

小売価格 ¥3,080

ローマ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

マルヴァジア プンティナータ

トロピカルフルーツの凝縮感のある香りがあふれ、甘いアーモンドやヘーゼルナッツ、柑橘類への花へと変化していきます。フローラルな風味、果実味が広がり、やわらかい口当たりと豊かなミネラルを感じます。

小売価格 ¥2,530

ローマ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチャーノ シラー,チェサネーゼ

2011年に認可されたばかりでラツィオで最も新しいDOCとなります。歴史的な地ローマから産まれた『ルカマローニ』98点ワインという事もあって、世界市場は熱狂と共にローマロッソを迎えています!

小売価格 ¥2,750

ローマ エディツィオーネ リミタータ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチャーノ シラー,チェサネーゼ

海風の影響を受ける丘陵地で火山滓(ポラゾン)、砂を含む火山性土壌の畑から。温度管理の下マセラシオン、ソフトプレスで搾汁後、ステンレスタンクと生産地・容量の異なる木樽で2年以上熟成。

小売価格 ¥6,380

カザーレ デル ジリオ社

1930年代にラツィオ南部の湿地帯を干拓して造成された、アグロ・ポンティーノに構える農園をサンタレッリ家が1968年に購入し、ワイナリー「カザーレ デル ジリオ」が設立されました。その後、現オーナーの代になった1985年、偉大なワイン造りを求めてビッグプロジェクトをスタートしました。

ベッローネ

白ワイン/I.G.T.

ベッローネ

砂質土壌で温暖な気候と海から吹くミネラルに富んだ風の影響を受けたミクロクリマのテロワールに育つラツィオの古代品種ベッローネで造る豊かな味わいの白ワイン。

小売価格 ¥2,178

サトリコ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ,ソーヴィニョン トレッビアーノ

シャルドネ、ソーヴィニョン、トレッビアーノの3品種のブレンド(比率は年によって変わります)。それぞれの品種の特徴がバランス良く表現された飲み心地の良い味わい。甘く爽やかな果実のアロマ、フレッシュでコクがあり、程よいミネラル感が特徴。

小売価格 ¥2,420

チェサネーゼ

赤ワイン/I.G.T.

チェサネーゼ

ツィオ州の土着品種の一つで、アッフィーレやピリオあたりの丘陵斜面で栽培されています。深いルビーレッドをしており、強いマラスキーノチェリーの香り、白胡椒や黒胡椒、スミレの香りがします。

小売価格 ¥2,420

シラーツ

赤ワイン/I.G.T.

シラー

除梗・破砕後、特徴的な香りと色を効果的に抽出するため約10℃で2日間マセラシオンします。適度にデレスタージュしながら、26-28℃に温度管理した タンクでアルコール発酵します。

小売価格 ¥2,970

アブルッツォ州　名門ワイナリー特集

アブルッツォ州

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります

マシャレッリ社

1978年アブルッツォ州サンマルティーノで創業。ジャンニ マシャレッリが、祖父ジョヴァンニから受け継いだアブルッツォ州サンマルティーノの土地で1978年に設立したワイナリーです。このサンマルティーノにある畑は祖父が植えた樹齢50年以上のトレッビアーノや、フラッグシップのヴィッラ ジェンマの単一畑もあり、マシャレッリにとって非常に重要な土地となっています。

モンテプルチアーノ ダブルッツォ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

驚異的なワイン。はや飲み用ですが、豊かでしっかりとしたストラクチャー。果実豊かな香り、上品なタンニン。手ごろな価格帯ながら、飲み応えたっぷりの味わいはまさにオススメ。

小売価格 ¥2,640

コッリーネ テラマーネ モンテプルチアーノ ダブルッツォ イスクラ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

20日間ステンレス発酵し、20から30日マセラシオン。バリックで12ヶ月熟成。タンニンが豊富で非常に力強い味わいながら、全体的にエレガントな印象。

小売価格 ¥5,280

モンテプルチアーノ ダブルッツォ マリナ チヴェティッチ

赤ワイン/D.O.C.G

モンテプルチアーノ

ジャンニが祖父から受け継いだサンマルティーノにある単一畑。桁外れの力強さと驚くほどのエレガントさが見事に融合された素晴らしい味わい。

小売価格 ¥5,060

シャルドネ マリナ チヴェティッチ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

20年樹。標高390メートル。15日間樽発酵、フランス産バリックで23ヶ月熟成。新樽率100%トロピカルフルーツ、ナッティーな香り。濃密な味わいですが、エレガントな酸が全体を引き締めています。

小売価格 ¥6,710

モンテプルチアーノ ダブルッツォ ヴィッラ ジェンマ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

ジャンニが祖父から受け継いだサンマルティーノにある単一畑。桁外れの力強さと驚くほどのエレガントさが見事に融合された素晴らしい味わい。

小売価格 ¥10,010

コッレ フリージオ社

母なる大地、健全なブドウ、手入れの行き届いたブドウ畑をモットーに3代目にあたる2人の若者が、先代の意思を引き継ぎ、ワインへの情熱を持った地元行政の幹部と共にフリーザ丘陵地で6年前に着手した地元に根ざしたワイン造りはマイエッラ山脈とアドリア海に挟まれたブドウ栽培に最適な環境の下最新技術を導入し、素晴らしい成果を見せています。太陽、雨など自然要素と畑の地理上の環境との完全な適合により健康、自然に配慮した有機栽培法を取っています。

トレッビアーノ ダブルッツォ

白ワイン/D.O.C.

トレッビアーノ

緑がかった麦わらイエロー色。梨、桃、トロピカルフルーツを思わせるフルーティーな芳香。フレッシュで持続性のある味わいはバランスが良く優れたストラクチャーがあります。

小売価格 ¥1,848

トッレ ディ キエッティ ペコリーノ

白ワイン/I.G.T.

ペコリーノ

黄金色を帯びた麦わらイエロー色。グリーンティーや熟れた桃を思わせる濃厚な香り。バランスが良く持続性のある味わいです。

小売価格 ¥2,178

トッレ ディ キエッティ セミス ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

トレッビアーノ ファランギーナ他

発酵はフレンチオークのバリックで、その後シュールリーの状態で12ヶ月間熟成。熟れた桃やアプリコットジャムを思わせる濃厚な香りとともに、はちみつやヴァニラの香りが広がります。

小売価格 ¥4,180

モンテプルチアーノ ダブルッツォ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

スミレ色を帯びたルビーレッド色。軽いスパイス感を伴うベリー系果実やブラックベリー濃厚な香り。ストラクチャーに優れた、バランスの良い持続性のある味わいです。

小売価格 ¥1,848

モンテプルチアーノ ダブルッツォ セミス

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

ベリー類、黒イチゴ、ザクロ、黒トリュフを思わせるアロマが、胡椒やクローブのスパイシーな印象を伴って嗅覚に拡がる。口当り柔らかく滑らか。余韻にリッチなカカオの印象を残します。

小売価格 ¥4,400

アブルッツォ州　名門ワイナリー特集

アブルッツォ州

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税抜価格です。(アルコールは10%となります

バローネ　ディ ヴァルフォルテ社

アブルッツォ州の貴族、ソリッキオディ ヴァルフォルテ家が 14 世紀から所有し、伝統と技術革新な情熱を何世代にも渡り守り続けている、新鋭ブィックワイナリー「バローネ ディ ヴァルフォルテ」。ぶどう畑は、アドリア海とグランサッソ山脈の間のアブルッツォ州の中心部に、52 ヘクタール所有。特にアドリア海までは 1km の距離で、土壌には海と山の恩恵がたっぷりと含まれており、長年に渡りモンテプルチアーノダブルッツォ、トレッビアーノ種などを収量を抑えて、ミネラル感溢れる高品質なブドウを栽培しています。

トレッビアーノ ダブルッツォ

白ワイン/D.O.C.

トレッビアーノ

淡い麦わら色で白桃やパッションフルーツの様な香り、心地よくキレある酸とほのかな苦み後味もしっかりとした白ワインです。

小売価格 ¥2,310

アブルッツオ　ペコリーノ

白ワイン/D.O.C.

ペコリーノ

20日間ステンレス発酵し、20から30日マセラシオン。バリックで12ヶ月熟成。タンニンが豊富で非常に力強い味わいながら、全体的にエレガントな印象。

小売価格 ¥2,310

チェラスオーロ　ダブルッツォ

ロゼワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

色はルビーレッド色と紫のハイライト。いちご、さくらんぼを感じさせる香り、華やかな果実味がありながら、アフターはやわらかな酸味があるロゼワイン。

小売価格 ¥2,310

モンテプルチアーノ ダブルッツォ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

マセレーション 15 日 熟成:ハンガリー産オーク樽で 2 か月。清澄度が高く、カシスの香りとスモーキーなニュアンス。
アルコール感と酸味のバランスが良く、渋みもしっかりとボリュームとボディを感じる赤ワインです。

小売価格 ¥2,310

コッリーネ　テッラマーネ モンテプルチアーノ ダブルッツォ ”コッレサーレ”

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

マセレーションは 25 日、ハンガリーオーク樽で 18 ヵ月熟成。ドライカシス、ハーブ、スパイスの香り。酸は穏やかで、木樽熟成がもたらす上品で複雑な味わい。溶け込んだタンニンが心地よく、余韻の苦みが後味を引き締める、エレガントな仕上がりです。

小売価格 ¥3,300

イッルミナーティ社

1890年創業。イッルミナーティ家のワイン造りに対する情熱は、100年以上前、アブルッツォ州とマルケ州の州境に近い、コントログエッ ラで産声を上げました。東にはアドリア海に浴し、西にはアペニン山脈最高峰のグランサッソ(2,915m)が聳え、挟まれた大地は美しくなだらかに丘陵を描き、角度を変えながら風を受ける丘ごとにミクロクリマが生まれ、この地域で最も高貴に育つといわれるモンテプルチャーノを始め、この地域の伝統品種を栽培、醸造しています。

コントログエッラ コスタルーポ

白ワイン/D.O.C.

トレッビアーノ シャルドネ他

シャルドネは8月後半から9月初めに、それ以外の葡萄は9月後半に収穫します。除梗破砕後、ソフトプレスでモストを取り分け発酵槽に。18℃から20℃に温度管理したステンレスタンクでアルコール発酵します。

小売価格 ¥1,738

コントログエッラ ダニエレ

白ワイン/D.O.C.

トレッビアーノ シャルドネ他

除梗・破砕後、15時間スキンコンタクトをし、温度管理した環境でスラヴォニア産の25hlの木樽で発酵、熟成します。ボトリング後、約8-9ヶ月間セラーで熟成させます。

小売価格 ¥3,850

モンテプルチアーノ ダブルッツォ

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ

アルコール発酵、醸しはやや長めに行い、MLF が完了した後、スラヴォニア産の25hlの樽に移して約6カ月熟成の後ボトリングします。ボトルで2-3カ月程度寝かせます。

小売価格 ¥1,848

コッリーネ　テッラマーネ モンテプルチアーノ ダブルッツォ リゼルヴァ”ザンナ”

赤ワイン/D.O.C.G.

モンテプルチアーノ

ジャンニが祖父から受け継いだサンマルティーノにある単一畑。桁外れの力強さと驚くほどのエレガントさが見事に融合された素晴らしい味わい。

小売価格 ¥2,980

コントログエッラ ルメン

赤ワイン/D.O.C.

モンテプルチアーノ カベルネソーヴィニョン

CSは10月初旬、MPは10月中旬頃、慎重かつ細心の注意を払って収穫します。品種ごとに分け28-30℃に管理したステンレスタンクで発酵します。MLF後、それぞれのワインをブレンドし、産地が異なるいくつかのオバリック(225L)で約18カ月熟成します。

小売価格 ¥4,380

カンパーニャ州銘醸ワイン産地 タブルノ特集

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

カンティーナ デル タブルノ社

1901 年に設立された「ベネヴェント」地区の農業組 合がこの地域の農業の要としてワイン造りに着目した のが「カンティーナ・デル・タブルノ」の始まり。1972 年にフォリアニスにカンティーナを設立。品質 向上の為の研究所も同時に開設された。そこに雇 われたのがルイジ・モイオでした。小規模の生産者協同組合としてワイン造りを始めた が、人気の組合となり今では330人の葡萄栽培農家が加盟し、450haも の広大な畑を管理。栽培方法や収穫のタイミング等全て組合が管理しています。

ファランギーナ デル サンニオ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ

樹齢も色々で仕立も昔ながらのテンドーネとグイヨ。色々な個性をアッサンブラージュすることでタブルノらしさが表現される。ステンレスタンクで15度から発酵開始。熟成もステンレスタンクで12ヶ月。

小売価格 ¥2,750

コーダ ディ ヴォルペ アミネオ

白ワイン/I.G.T.

コーダ ディ ヴォルペ

南東向き、粘土混じりの石灰質土壌の畑。色彩は黄色みを帯びた麦わら色。非常に果実味の豊かな香りとバランスの取れたふくよかな味わい。

小売価格 ¥3,080

グレコ ベネヴェンターノ

白ワイン/I.G.T.

グレコ

標高は200mの平野部から600mの急斜面まで。樹齢も色々で仕立はグイヨのみ。色々な個性をアッサンブラージュすることでタブルノらしさが表現される。ステンレスタンクで15度から発酵開始。熟成もステンレスタンクで12ヶ月。

小売価格 ¥3,080

フィアーノ ベネヴェンターノ

白ワイン/I.G.T.

フィアーノ

完熟したリンゴとその蜜、ネクターなどの果実香が華々しく広がり、伸びやかな酸味が清涼感をもたらす。均衡の取れた味わい。余韻の長さは中程度。

小売価格 ¥3,080

アリアニコ デル タブルノ フィデリス

赤ワイン/D.O.C.G.

アリアニコ

完熟した段階で収穫したブドウを除梗、破砕後ソフトプレス。じっくりとマセラシオン発酵。続いてマロラクティック発酵。1～2度使用済みのバリックとトラディショナルなオーク樽で熟成。赤い果実やタバコ、黒胡椒を連想させる 独特な力強い香りと味わい。

小売価格 ¥2,750

ファットリア ラ リヴォルタ社

中世に農民が農地改革を訴え、大地主と戦い勝利したという醸造所のある地域の歴史に由来します。リヴォルタは19世紀初頭から現在までコトロネーオ家が所有し、農家としてブドウなどの栽培を行っていました。現在の当主パオロ コトロネーオ氏が1997年にワイナリーとしてワイン造りを開始。カンパーニャの土着品種にこだわりを持ったワイン造りを行っています。

タブルノ ファランギーナ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ

白い花やトロピカルフルーツ、柑橘系などを思わせるフレッシュな果実の香りがあり、セージやミネラルのアロマ、フレッシュな果実の味わいが印象的。口いっぱいにミネラルと骨格のある味わいが広がります。

小売価格 ¥2,915

サンニオ フィアーノ

白ワイン/D.O.C.

フィアーノ

完熟した洋梨を思わせる甘みのある果実、ナッツや、ハチミツなどのアロマが豊かに広がります。口当たりもまろやかで、穏やかで美しい酸のある、リッチでエレガントな味わいが楽しめます。

小売価格 ¥3,289

ベネヴェンターノ ビアンコ ソーニョ ディ リヴォルタ

白ワイン/I.G.T.

ファランギーナ,フィアーノ他

リヴォルタの夢という名のこのワインは、自分たちにしか造れないワインを造りたいという想いが込められています。白い花やハチミツ、ほのかなスパイシーさなど複雑な香りとしっかりしたミネラルのある力強さを感じるワインです。

小売価格 ¥4,125

サンニオ ピエディロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ピエディロッソ
アリアニコ

ラズベリーやブラックベリーを思わせる果実香やスパイスなどの香りがあり、フレッシュな果実の味わいとほのかなタンニンが感じられる、軽やかな味わいのワインです。

小売価格 ¥2,937

アリアニコ デル タブルノ

赤ワイン/D.O.C.G.

アリアニコ

ステンレスタンクで発酵させた後、フランス産とスロヴェニア産の2,3年 使用済みオーク樽で18ヶ月、瓶内で6ヶ月熟成させます。チェリーやプラムなど品種由来の典型的な香りと、滑らかなタンニンのある果実味溢れる味わいです。

小売価格 ¥3,839

カンパーニャ州 アリーチェ注目のおすすめワイナリー

カンパーニャ州②

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

イ ペントゥリ社

20年に亘るブドウ栽培で得た知識と情熱を伝えたいという希望からワイナリーは、カステルヴェネレに2002年に誕生しました。環境を尊重しつつ、そして何よりも、「他の飲み物と違うワインのみが醸し出す事の出来る感覚、興奮を皆様に味わって頂きたい」というワインの質にこだわったワイン醸造を目指して現在に致ります。

ファランギーナ ベネヴェンターノ

白ワイン/I.G.T.

ファランギーナ

繊細な花やアーモンドの印象が好ましいアロマと共に拡がる。しっかりとした酸が感じられる、フルボディーワイン。バランスが良くクリーンな味わい。

小売価格 ¥2,178

アリアニコ ベネヴェンターノ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ

好ましい複雑なアロマが拡がり、赤い果実や繊細な花の印象と共にスミレやフレッシュな果実の香りのブレンドが印象的。

小売価格 ¥2,178

サルヴァトーレ モレッティエーリ社

海抜550mの高地にある7haの畑を、モンテマラーノに持っています。タウラージのアペラシオンには、古来より最高とされるクリュがふたつあるが、モンテマラーノはそのひとつです。ここでブドウが完熟するのは11月の第一週で、このためワインに、力強い威厳と濃密な味わいが生まれます。

イルピニア アリアニコ チンクエ クエルチェ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

スミレ、ブルーベリー的な黒系果実の香り。時間がたつにつれてスパイスやミネラル、カカオのニュアンスも感じられるようになります。

小売価格 ¥3,520

タウラージ ヴィーニャ チンクエ クエルチェ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

上品でピュアな果実味と酸、バランス良く、アフターも長くポテンシャルの高さを感じさせてくれます。

小売価格 ¥6,820

ルイージ テッチェ社

1980年代以降の近代化の波の中で、多くの造り手が最新技術を駆使し、製品として安定はしているが、魂やイルピニアという寛大な土地がもたらしてくれる特性や唯一性に欠けたワインを生産していました。しかし、彼らはボルドー液以外の薬剤を一切使用しない、草生栽培・自然農法にこだわっています。

イルピニア カンピ タウラジーニ サトリコン

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

樹齢の高い「タウラージ プロフューモ」に対して、ルイージテッチェの樹齢10年程の若木の葡萄から造るがサティリコンです。享楽的な性格の半人半獣の精霊「サテュロス」に由来する名前です。

小売価格 ¥4,400

タウラージ ポリフェーモ

赤ワイン/D.O.C.G.

アリアニコ

1930年代に植えられた貴重な古木で、この地域の伝統的な仕立てラッジエラ アヴェリンエーゼ式の、約1ヘクタールの畑のブドウで造られるワインです。

小売価格 ¥7,700

ベニート フェッラーラ社

1970 年代まで天然硫黄の採掘で賑わっていた「サ ン・パオロ・ディ・トゥーフォ」の町。この町で 4 世代に渡って農業を行ってきたのが「ベニ ート・フェラーラ」。1970 年代後半、現当主「ガブリエ ラ・フェラーラ」の父によって葡萄が植樹され、ワイン 造りが本格的に始まった。現在は「ガブリエラ」と夫「セルジオ」が栽培から醸造 まで全てを担当しています。

グレコ カンパーニャ ドゥエ キッキ

白ワイン/D.O.C.

グレコ

発酵はステンレスタンクで品種毎に行い、アッサンブラージュ。熟成もステンレスタンクで6ヶ月。熟成力は無いが、早くから楽しめるキュヴェで、毎年安定しています。

小売価格 ¥2,750

グレコ ディ トゥーフォ テッラ ディ ドゥーヴァ

赤ワイン/D.O.C.G.

グレコ

ステンレスタンクで温度管理をしながら低温で発酵。揮発的な香を失わないようにしている。発酵終了後、移し替えを行い、ステンレスタンクで7ヶ月、ボトルで3ヶ月熟成。

小売価格 ¥3,740

アリアニコ カンパーニャ パッソ デル ルポ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

ドライアイスで低温に保ち、発酵前に1日置く。マセラシオンは1週間程度と短くしており軽めの抽出。1日1回のパンピングオーバー。発酵終了後は何度か移し変えを行い、7ヶ月ステンレスタンクのみで熟成。

小売価格 ¥2,750

テッラネーラ社

紀元前の古代ローマ帝国時代、ギリシャ人がエノトーリア・テルスと称賛していたこの土地を敬愛し、ワイナリーを設立しました。

カンパーニャ ファランギーナ

白ワイン/I.G.T.

ファランギーナ

南国のトロピカルフルーツを思わせるようなフルーティーな果実味にハーブのニュアンスが心地よい。

小売価格 ¥1,958

カンパーニャ アリアニコ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ

チョコレートやヴァニラの香り、たっぷりとした果実味に、しっかりとしたタンニン分が渾然一体となって飲む人の心をとらえます。

小売価格 ¥1,958

カンパーニャ州銘醸ワイン産地 イスキア＆サレルノ特集

カンパーニャ州③

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

カーサ ダンブラ社

カーサ・ダンブラ社は古代ギリシャ人が伝えた土着ブドウとイスキア島独特のワイン造りの伝統を受け継ぎ、高品質なワインを造り続けています。ワインの特徴は、”トゥーフォ・ヴェルデ”（緑の溶岩）と呼ばれる溶岩土壌がもたらす豊富なミネラルと、寒暖差のある畑で育つ土着ブドウがもたらすしっかりとした酸味と繊細な味わいです。

イスキア ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ
フォラステラ

イスキアの土着品種、ビアンコレッラとフォラステラから造られた白ワイン。フリーランジュースを冷却し、低温発酵させました。凝縮したデリケートなブドウの香り、フレッシュできれいな酸味が特徴です。

小売価格 ¥2,970

イスキア ビアンコ ビアンコレッラ

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ
フォラステラ他

イスキアの土着品種ビアンコレッラを主体に造られた、繊細できれいな酸味が特徴の白ワイン。花やフルーツのブーケ、余韻にアーモンドが感じられる芳醇でエレガントな味わいです。

小売価格 ¥3,080

イスキア ビアンコ フラッシテッリ

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ

ゆっくりとしたマロラティック発酵がワインに厚みと複雑さを与えています。花やフルーツの香り、ミネラル豊富でキリッとした酸味のある味わい。エレガントでボディのしっかりとしたワインです。

小売価格 ¥4,730

モンテヴェトラーノ社

自分でもワインを造ってみたいと思い、会の仲間であったレンツォ・コッタレッラ氏に相談を持ち掛けた。そしてシルヴィアは当時無名であったレンツォの兄、リッカルド・コッタレッラ氏とワイン造りに着手します。

コーレ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

グレコ
フィアーノ

厳選したフィアーノとグレコはクリオマセレーション（発酵前低温浸漬）させてから品種ごとに分けて発酵を行う。醗酵が終了次第ブレンドを行い7～8ヶ月間シュールリーの状態で週1回攪拌を行いながら熟成。

小売価格 ¥4,180

コーレ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ

特別に試験栽培されたサンチプリアーノの畑のアリアニコと、リッカルド・コッタレッラ氏と親密な関係にあるベネヴェント・クラシコ地区の栽培者からのアリアニコで仕上げました。

小売価格 ¥4,180

モンテヴェトラーノ

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン
アリアニコ他

ロバートパーカーから「これは南イタリアのサッシカイアだ！」と称賛され、18年連続してトレビッキエリを獲得するなど、常に最高の評価を受けている南イタリアを代表する赤ワインです。フランス産バリックで10ヶ月、瓶内で6ヶ月熟成。

小売価格 ¥11,550

ピエトラトルチャ社

ピエトラトルチャ社の創業地は島西部のフォーリオ。熱意ある若者たちが島に伝わる伝統を再興すべく、7ヘクタールの畑に地元品種のブドウ樹を植えたことに始まります。現在では サンミケーレ研究所の援助を得ながら秀逸なワインを造りだしています。

イスキア ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ
ウーヴァ リッラ他

シュール・リーの状態で2-3ヶ月間熟成の後、次年の3月半ばごろまでに瓶詰め。果実味豊かでスパイシーな香り。非常にフレッシュ感あふれるバランスのとれた味わい。絶妙なほろ苦さも。

小売価格 ¥2,530

イスキア ビアンコ スーペリオーレ

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ
フォラステラ他

ワインはシュール・リーの状態で1－2ヶ月間寝かせてからボトリング。優しいアロマと繊細な果実味を感じさせる香り。バランスのとれた酸と絶妙なほろ苦さが特徴のフレッシュで風味豊かな味わい。

小売価格 ¥2,530

イスキア ビアンコ スーペリオーレ テヌータ クオット

白ワイン/D.O.C.

ビアンコレッラ
フォラステラ他

低温のまま皮を取り除き選別酵母を用いて20℃に温度管理の下アルコール発酵。シュール・リーの状態で2-3ヶ月間熟成。果実や花を感じさせる繊細な香り。

小売価格 ¥3,190

サン フランチェスコ社

2004年に設立された若いカンティーナで、代表はこの地を熟知するボーヴェ ガエターノ氏。ソレントでも非常に優れた土壌を持つと言われるトラモンティに位置する。ソレント半島の中心部でティレニア海からすぐの断崖絶壁の上部、標高550メートルに畑を所有。

コスタ ダマルフィ トラモンティ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

ファランギーナ
ビアンコレッラ他

ストラクチャーのしっかりといたミネラルの旨味を感じさせる白ワインです。ステンレスタンクのみで発酵 熟成しています。

小売価格 ¥3,300

コスタ ダマルフィ トラモンティ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ティントーレ
ピエディロッソ他

ピエディロッソとティントーレは樹齢80～100年程度。熟成はステンレスとバリックを併用。

小売価格 ¥3,520

コスタ ダマルフィ トラモンティ ロザート

ロゼワイン/D.O.C.

ピエディロッソ
ティントーレ他

ピエディロッソとティントーレは樹齢80～100年程度。ステンレスタンクのみで発酵・熟成。

小売価格 ¥3,300

カラブリア州　トップワイナリー特集

カラブリア州

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

リブランディ社

素晴らしい粘土質の土壌と、昼夜の寒暖差をもたらすイオニア海とシーラ山地の間という地形に恵まれた、ブドウ栽培に最適な土地として知られています。リブランディ家はこの地で4代に渡りブドウを栽培し、「ワインを通じてカラブリア州が持つ豊かな土地、歴史、文化を伝えたい」と土着品種から造られたワインの魅力を伝え続けています。

チロ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

グレコ ビアンコ

柑橘類や花の香り、バランスのとれた酸味と苦みが心地よい、果実味豊かで爽やかな味わいです。

小売価格 ¥2,310

ヴァル ディ ネート ビアンコ クリトーネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ,ソーヴィニョン

カラブリアでの国際品種栽培を成功させた白ワイン。トロピカルフルーツや花、ハーブの複雑な香りと爽やかさのある凝縮した味わいが魅力的です。“クリトーネ”はカラブリアに住んでいたソクラテスの愛弟子の名前です。

小売価格 ¥2,970

チロ ロッソ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.

ガリオッポ

イタリアで最も古いブドウ品種のひとつであるガリオッポから造られるカラブリアを代表する赤ワイン。ベリーの香り、スパイス香、良質なタンニンが感じられるエレガントなワインです。

小売価格 ¥2,310

チロ ロッソ リゼルヴァ ドゥーカ サンフェリーチェ

赤ワイン/D.O.C.

ガリオッポ

中世ナポリ王国のサンフェリーチェ公爵が所有していた畑の樹齢平均30~40年の古木から収穫されたブドウを使った、コストパフォーマンスの高いワイン。フルーツやスパイスの複雑でエレガントな香りとしなやかなタンニンが印象的です。

小売価格 ¥3,520

ヴァル ディ ネート ロッソ グラヴェッロ

赤ワイン/I.G.T.

ガリオッポ
カベルネ ソーヴィニョン

ブレンド後アリエ産バリック(小樽)で熟成。ベリー、ハチミツ、スパイスなどの豊かな香り、力強さとエレガントさを兼ね備えた凝縮感のある味わいです。

小売価格 ¥5,280

イッポーリト社

1845年設立。カラブリアの中でも最も古い、大変歴史のあるカンティーナです。チロに100haの畑を所有。

チロ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

グレコ ビアンコ

輝く麦わら色のこのワインは、熟したトロピカルフルーツや白い花の香りが心地よい地中海ならではのフレッシュでミネラル感溢れるワインです。

小売価格 ¥2,640

チロ ロッソ クラッシコ

赤ワイン/D.O.C.

ガリオッポ

野生のベリー類やスミレ、スパイスの香りが複雑に絡み合うワイン。リベル・パーテルとは、ラテン語で「自由の父」という意味で、「ワインとブドウ畑の神」を意味しています。

小売価格 ¥2,640

テヌーテ フェッロチント社

カラブリア州とバジリカータ州にまたがるポッリーノ山脈の麓、コセンツァ地方カステロヴィッラリ。酪農や果物の栽培を行なう数件の農家からなるカンポヴェルデ社が手がけるワイナリーが、テヌテ・フェッロチントです。葡萄栽培の歴史は古く、「始まりは記憶にも記録にも無い」そうですが、現在の土地の所有者であるノラ家が別荘をこの地に構えた1800 年代には、すでに葡萄畑があったようです。

ティンパ デル プリンチペ

白ワイン/I.G.T.

グレコ ビアンコ
モントニコ

ステンレスタンクで醗酵・熟成。
土着葡萄を綺麗に仕上げたワイン。華やかな香りと締りのある酸が特徴です。

小売価格 ¥2,420

マリオッコ

赤ワイン/I.G.T.

マリオッコ

ステンレスタンクで醗酵・熟成。
北カラブリアの土着葡萄マリオッコをバランス良いワインに仕上げました。

小売価格 ¥2,420

カベルネ ソーヴィニヨン

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン

ステンレスタンクで醗酵・熟成。
程良く熟したミディアムボディのカベルネ。青過ぎず、適度なタンニンを持ち合わせたワインです。

小売価格 ¥2,640

アリアニコ ロゼ ドルチェドルメ

ロゼワイン/I.G.T.

アリアニコ

ステンレスタンクで醗酵・熟成。
アリアニコから造る辛口のロゼ。お料理の邪魔をしないキレを持ち合わます。

小売価格 ¥2,420

オドアルディ社

ノチェラ・テリネーゼは紀元前4,500年から続く歴史ある大変古い産地。サヴートに55ha、スカヴィーニャに40ha、全体で95haの畑を所有。1994年から改革が始まり、品質改良を進め、土地ミクロクリマや土着品種の特徴を生かしたワイン作りを目指すようになりました。

カラブリア ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

ガリオッポ,アリアニコ
マリオッコ

ダークチョコレートや焦がした樽に干しプルーンの香り。濃厚で濃密。熟したフルーツやドライフルーツを思わせる果実味とスイートタンニン。豊満な赤ワイン。

小売価格 ¥2,970

テッラ ダミア

赤ワイン/I.G.T.

ガリョッポ、マリオッコ
ネレッロ カップッチョ、
グレーコ ネーロ

4つの異なる畑のブドウをブレンド。ステンレスタンクにて発酵。ミントやトロピカルな南国のフルーツに、ザクロや丁子の香り。アタックから濃厚な果実味とスパイス。スイートタンニンの長い余韻。

小売価格 ¥3,080

バジリカータ州 アリーチェおすすめワイナリー特集

バジリカータ州

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

パテルノステル社

イタリア半島を長靴にたとえて土踏まずの位置にあたるバジリカータ州、その北部一帯でこの州唯一のDOCワインアリアニコ・デル・ヴルトゥーレが生産されています。古代ルカーニアを思わせるパノラマが広がるバリーレにあるパテルノステル社の畑と醸造所。ワイン貯蔵庫は凝灰岩の土地を掘ってつくられた古く珍しい形のまま残されています。偉大なる創立者アンセルモ・パテルノステル氏の名はワインに残り、現在もパテルノステル家の手によってこの南イタリアのブドウ"アリアニコ"は厚みのある素晴らしいワインに生まれ変わり続けています。

ヴルカニコ

白ワイン/I.G.T.

ファランギーナ

16～18℃に温度管理のもとステンレスタンクでアルコール発酵。そのまま澱と共に5か月間熟成。ほんのり緑がかった輝きを帯びた麦わらイエロー。小さな白い花やフルーツの印象を伴う凝縮感と長い余韻が特徴。

小売価格 終売

アリアニコ デル ヴルトゥレ ジューヴ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

有機農法で栽培した樹齢6～8年のブドウを使用。熟成はバリックで12ヶ月間。美しい光沢を帯びた鮮やかなルビー・レッド。複雑で凝縮感のある芳香の中に、サクランボやプルーンといった赤い果実、コショウなどの香辛料やタバコの香りが織り交ざります。

小売価格 ¥2,640

アリアニコ デル ヴルトゥレ シンテジ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

熟成は80%をスロヴェニア産オークの大樽、残り20%はフランス産オークのバリック。瓶詰め後最低6ヶ月間自社セラーで寝かせてからリリース。かすかにガーネットがかった明るいルビー・レッド色。

小売価格 終売

アリアニコ デル ヴルトゥレ ドン アンセルモ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

熟成は50%スロヴェニア産オークの大樽で、残り50%はフランス産オークのバリックで行われる。瓶詰め後最低12ヶ月間セラーで寝かせてからリリース。深く濃いルビー・レッド色。

小売価格 ¥7,150

カーサ マスキート社

イタリア半島のヒールの付け根部分に位置するバジリカータ州のポテンツァ県マスキート地区に、カーサ・マスキートは2000年に創立されました。カーサ・マスキートのワインはヴルトゥーレの丘陵地帯、古くは火山溶岩で形成されたミネラルを多く含む粘土質の地質から生まれます。この地方に伝わる伝統的な方法と現代技術との融合が、この土地の個性を良く表したワインを生みだしました。土壌はケイ土を多量に含んだ砂利、砂からなる火山・沖積層。年間1600時間という長い日照時間と年間600ミリという少ない降雨量の自然条件の下、一株一株厳しい剪定を行います。

マルヴァジア ルカーナ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジア・ビアンカ

爽やかな青リンゴ感が主体。その中に少しトロピカルなフルーツのアロマが溶け合ったように感じられます。フレッシュで爽やかでフルーティな果実味。土壌のミネラルがしっかりと溶け込んだ少しビターなコクを感じる余韻。

小売価格 ¥2,750

バジリカータ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ

サクランボの明るいアロマとほのかにハーブや土感のあるミネラルの雰囲気とスパイス感。シンプルながら上品な香りです。サクランボの明るいアロマとほのかにハーブや土感のあるミネラルの雰囲気とスパイス感。

小売価格 ¥2,530

アリアニコ デル ヴルトゥーレ ポルターレ アッドゥカ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

ブラックベリーやチョコ、黒トリュフ、樽のややスモーク感のあるシックな香り。良く熟した雰囲気が充満しています。豊潤な果実味とシルキーなタンニン。アリアニコの濃密なコクをはっきりとストレートに表現しつつ柔和な質感。

小売価格 ¥3,300

レ マンフレディ社

旧テッレ・デッリ・ズヴェーヴィ社から2012年に改名しました。新ワイナリー名であり、ワインの名前にもなっている「レ・マンフレディ（マンフレディ王）」は神聖ローマ帝国領土内のシチリア王国、フェデリーコ2世の息子の名前です。古代ローマ人に称えられたアリアニコの名は、通称「ヘレーニカ」とよばれたオリエント産の台木に由来するといわれています。

ビアンコ バジリカータ マンフレディ

白ワイン/I.G.T.

ミュラー・トゥルガウ
トラミネール・アロマティコ

標高の高い丘陵地にある寒暖差のある畑で栽培したブドウを、低温でマセラシオン後、ゆっくりとタンクで発酵させました。花やフルーツなどの複雑で力強いアロマと、芳醇でありながら、爽やかな味わいが特徴です。

小売価格 ¥2,750

アリアニコ デル ヴルトゥーレ レ マンフレディ

赤ワイン/D.O.C.

アリアニコ

この地を愛したシチリア国王のフェデリコ2世の息子の名に由来して名づけられた"レ・マンフレディ"。フランス産バリック（小樽）での熟成から生まれる、濃いルビー色とチェリーやハーブ、バニラなどの広がりのある複雑な香りが印象的です。

小売価格 ¥4,180

プーリア州 アリーチェおすすめワイナリー特集

プーリア州①

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ロッカ デイ モリ社

D.O.C.コペルティーノの中の、モンテローニ ディ レッチェにある全くの家族経営の生産者です。現在、兄が社長、弟がエノロゴで、この二人を中心に7名のスタッフで運営しています。その年の作柄によって、造るアイテムを変えています。良いヴィンテージにしか上のクラスのワインは造りません。

コペルティーノ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネグロアマーロ
モンテプルチャーノ

大きな木の桶を使って温度管理の下で発酵し、醸しは30～45日間行いフレンチオークとロシアンオークの樽で6ヶ月、瓶で6ヶ月熟成させています。

小売価格 ¥1,848

サリチェ サレンティーノ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネグロアマーロ
マルヴジア ネーラ
ディ レッチェ他

フレンチオークのバリックで6ヶ月、さらに瓶で6ヶ月熟成させます。かなりビターな樽の風味で、甘さをかなり強く感じます。

小売価格 ¥1,958

サレント ロッソ スルサム

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ
モンテプルチャーノ

温度管理の下発酵し、30～45日醸しをします。プリミティーヴォはアメリカンバリックで、モンテプルチャーノはフレンチバリックで1年熟成させ、さらに瓶で1年熟成させます。

小売価格 ¥2,310

スクインツァーノ リセルヴァ ウイリエーザ

赤ワイン/D.O.C.

ネグロアマーロ
サンジョヴェーゼ

オークの大樽で発酵させ、醸しは45日行いフレンチオークの樽で2年、瓶で1年熟成。すこし野生的でスパイシーな風味で、アマローネのような凝縮感があります。

小売価格 ¥3,300

ボトロマーニョ社

ボトロマーニョ社はプーリア州の州都バーリの南西部グラヴィーナ・イン・プーリアにあります。1991年法律家であったアゴスティーノ氏がこの地のワイン生産協同組合に資本参加し、ボトロマーニョ社を設立、グラヴィーナのワイン産業は見事に復興を果たしました。現在同社はこの地域のDOCワイン、グラヴィーナを生産する唯一のワイナリーです。

グラヴィーナ

白ワイン/D.O.C.

グレコ
マルヴァジア ビアンカ

色彩は輝きを帯びた麦藁色、花や果物などの爽やかでフルーティーな香りを持つ。生き生きとした爽快なバランスの取れた味わいの辛口。

小売価格 ¥2,178

グラヴィーナ ポッジョ アル ボスコ

白ワイン/D.O.C.

グレコ マスコリーノ
グレコ,マルヴァージア

グラヴィーナのクリュ、ポッジョ・アル・ボスコの畑より。標高600m、1991年植樹。81年からクローンの選別、改良を行い10年間に渡る研究の結果生まれた。

小売価格 ¥3,630

ネーロ ディ トロイア

赤ワイン/I.G.T.

ウーヴァ ディ トロイア

突出したアロマと豊かで複雑な香りを持ち、洗練されたタンニンが様々な料理とのマッチングを可能にしている。

小売価格 ¥2,178

ピエール デッレ ヴィーニェ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ
モンテプルチアーノ

ホーエンシュタウフェン王朝のフリードリッヒ二世の片腕であった男でこの地方のブドウ栽培・醸造の歴史と伝説に密接な関わりを持っていたといわれるピエールに捧げるためにつくられた。

小売価格 ¥3,740

コンティ ゼッカ社

4兄弟の研究とインスピレーションからプーリア州の地品種とカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドした極上のワインが造れないかに没頭し始めます。

ルナ

白ワイン/I.G.T.

マルヴァジーア ビアンカ
シャルドネ

マルヴァジアとシャルドネをブレンドし樽で熟成して造る「ルナ」。クリーンでみずみずしい果実感と樽由来のボリューム感のある円やかな味わいが特徴です。

小売価格 ¥2,475

カンタルピ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.

ネグロアマーロ
マルヴァジアネーラ他

カンティーナに隣接するカンタルピエステートの畑のネグロアマーロを主体に、マルヴァジアネーラ、カベルネソーヴィニョンなどをブレンド。

小売価格 ¥2,310

サン マルツァーノ社

サレント半島に位置するワイナリーで、1962年に創業した共同組合。現在は1200以上の栽培農家を抱えています。

エッダ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ
フィアーノ ミニュトーロ他

華やかな白い花のアロマと、完熟したリンゴの香りが複雑に混じりあう。オークのニュアンスと果実味が見事に溶け合い、官能的な味わいを生み出しております。

小売価格 ¥2,750

コレッツィオーネ チンクアンタ

赤ワイン/I.G.T.

プリミティーヴォ
ネグロアマーロ

ブラックベリーやプルーンを煮詰めた様な、濃縮した果実味が口の中で、ゆったりとトロけるような口に広がります。バニラやリコリスなどの樽由来のアクセントが余韻に残ります。

小売価格 ¥3,300

プーリア州 コストパフォーマンス抜群のワイナリー特集

プーリア州②

※全て750ml ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ポッジョ レ ヴォルピ社（マスカデルタッコ）

1970年代にアルマンド・メルジェにより創立された会社は「誠実に働く人間の努力に報いてくれる土地で生産をしている」いう信念のもと、高品質のワイン生産者に成長。家族の伝統を継承する息子フェリーチェが1990年代初めに、国内外の最も興味深いワイン用ブドウを深く研究した後、醸造に革新的過程を導入し、ポッジョ・レ・ヴォルピブランドを立ち上げました。約40ヘクタールの畑を有し多様なワインを生産するワイナリー。

プーリア アリアニコ

赤ワイン/I.G.T.

アリアニコ

紫色を帯びた濃いルビーレッド色。フルーツや花を思わせる濃厚な香り、柔らかく滑らかでまろやかな味わい。

小売価格 終売

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ

活き活きとしたタンニンがあり、滑らかな口当たり。清涼感あるクリーンな仕上がり。プリミティーヴォの力強さがうまく表現された上質な味わい。

小売価格 ¥1,738

サーリチェ サレンティーノ ロッソ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.

ネグロアマーロ マルヴァジア ネーラ

熟成から得られる丸みのある味わい。しっかりとしたボディ、上品で深みのある仕上がり。

小売価格 ¥1,958

タトール

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ

バリックで10ヶ月間熟成。プリミティーヴォらしいたっぷりとした濃厚な果実味、ジャムやドライイチジクなどの熟したニュアンスに加え、シナモンやタバコなどのスパイシーなアロマ。

小売価格 ¥2,970

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア ラ ルッパイオ

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ

手摘みで収穫。温度管理の下、ステンレスタンクでマセラシオンの後、ステンレスタンクと大樽で熟成。ブラックチェリーやイチゴ、ローズマリー、スミレや腐植土といった香りが特徴的。滑らかな口当たりの複雑味のある味わい。

小売価格 ¥2,178

ススマニエッロ

赤ワイン/I.G.T.

ススマニエッロ

100%ススマニエッロ種使用。熟した赤い実の果実や黒いちご、森の茂みや赤い花の香りにアロマティックなハーブ、ほんのりと柑橘系の印象も。優美で力強さもあり、丸みのあるタンニンに、フレッシュさと果実味も加わり深い味わい。

小売価格 ¥2,750

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア リゼルヴァ リフィリティ

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ

熟成期間は24か月以上、そのうち木樽の大滝で9か月以上。赤スグリの花、香辛料が入り混じり、黒鉛やココアパウダーを底辺に感じる非常に複雑な香り。果実味とスパイシーな風味を伴うバランスのとれたフルボディ。

小売価格 ¥3,300

サンピエトラーナ社

サンピエトラーナはプーリア州のワインの産地であるサレンティーノ半島にあります。ブリンディジとレッチェの間にあるサンピエトロ・ヴェルノティコにワイナリーを構え、協同組合で190haもの畑を持つ組合ワイナリーです。

ヴェルデカ

白ワイン/I.G.T.

ヴェルデカ

プーリア州の土着品種ヴェルデカ。緑のハーブ、エキゾチックな白い果実の香りとミネラル感。高めの酸に少しの苦みを持ち、春夏にふさわしい爽やかな白ワインです。

小売価格 欠品・未定

プリオ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

南イタリアのしっかりしたシャルドネをバリック熟成しました。メロンやリンゴ,ココナッツやバニラの香り。口に入れるとスッキ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。

小売価格 ¥2,640

タッコ バロッコ

赤ワイン/I.G.T.

プリミティーヴォ

豊かな果実味とエレガントでバランスの取れた味わい。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。

小売価格 ¥2,530

1952 ブリンディジ リゼルヴァ

赤ワイン/I.G.T.

ネグロアマーロ モンテプルチアーノ

熟れた果実味と柔らかい樽のニュアンスを持つフルボディー。深いルビー色。突出したエレガントさにカシスやブルーベリーの濃厚な香りやバニラの香りが漂います。

小売価格 ¥2,310

フェッリーネ社

1998年にフェリーネを設立したオーナーのグレゴリー・ペルッチは、このプリミティーヴォの国際的なレベルへの発展に最も影響と功績を残した人物の一人です。フェッリーネ社のプリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリアは、そのDOCを代表するワインの一つとして最も広く知られています。

アルベレッロ

赤ワイン/I.G.T.

プリミティーヴォ ネグロアマーロ

ブドウのジューシーでフレッシュなベリー感がそのまま楽しめるワイン。透明感あるルビーレッド。ベリージャムやプルーン、カカオの香りにほんのり甘くジューシーな果実味と柔らかいタンニンを持つフルーティーなワインです。

小売価格 ¥2,090

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア

赤ワイン/D.O.C.

プリミティーヴォ

プリミティーヴォとして初めてプーリアの外の世に出たワイン。鉄分豊富な赤土、テラロッサが生みだす濃厚な旨みを持つ一本です。カシス、サクランボ、バルサミコ、バニラの香り。カカオや柔らかいタンニン、果実のしっかりとした熟成感と力強い凝縮感がありま

小売価格 ¥2,970

フェッローネ

赤ワイン/I.G.T.

プリミティーヴォ

プリミティーヴォを遅摘みし、プリミティーヴォの凝縮感と果実味を抽出して造られたワイン。カシス、プルーン、カカオなどの高い香り。口に入れると強い太陽を感じる熟れたブドウのエキスが口いっぱいに広がり長い余韻が残ります。

小売価格 ¥3,520

シチリア州　若きリーダー　クズマーノ社

シチリア州①

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

CUSUMANO クズマーノ社

クズマーノ社は、2000年に創業したばかりですがその品質とコストパフォーマンスの高さで非常に人気があるワイナリーです。兄のアルベルトと弟のディエゴの2人の兄弟によって運営される同社はシチリア内に8カ所のブドウ畑を所有しています。『シチリアは大陸である』という彼らは、それぞれの土地のテロワールを生かしたブドウを栽培し、地ブドウには大きな樽、外来品種には小樽を用いるなど伝統を大切にしながらもチャレンジし続ける将来が楽しみなワイナリーです。

インソリア

白ワイン/I.G.T.

インソリア

パイナップルなどのトロピカルフルーツの強く華やかな香りが特徴的。はっきりとした厚みのある味わいで、特に魚介類のパスタにぴったりです。

小売特価 ¥1,298

ルチド カタラット

白ワイン/I.G.T.

カタラット

ジューシーで果実味あふれる香り。ドライでミネラル感に富み、ブドウの完璧な完熟度を感じる凝縮したバランスの取れた味わい。

小売特価 ¥1,298

アンジンベ

白ワイン/I.G.T.

インソリア
シャルドネ

熟成はシュールリーの状態で4ヶ月間、その後ボトリング。桃っぽい特徴や強烈な花の印象を持った、ミディアムボディで程よいコクのある地中海らしいワイン。

小売特価 ¥2,420

ヤレ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

アルコール度数が高く、酸が優しいのが特徴。色と果汁も濃い南の太陽をいっぱい浴びたシャルドネを感じることができます。

小売特価 ¥3,850

クビア

白ワイン/I.G.T.

インソリア

フィクッツァの森の中にある畑で取れたインツォリアのみから造られます。大樽で発酵させ、そのまま澱とともに6ヶ月間寝かせた後、瓶詰めされます。

小売特価 ¥3,190

メルロー

赤ワイン/I.G.T.

メルロー

地中海のメルローを感じさせる個性的な香りと、丸みのある優しいボディが特徴。

小売特価 ¥1,298

ネロ ダーヴォラ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

シチリアで最も古い品種の一つ。地中海の太陽を思わせる個性的な特徴を備える。香り高く丸みのあるボディ。熟した果実やジュニパーベリーの香りが印象的。

小売特価 ¥1,298

シラー

赤ワイン/I.G.T.

シラー

このインターナショナルなブドウ品種は、シチリアの土壌で造られたとき、特にその力強さが発揮される。エレガントで凝縮感があり、ベリー系果実や胡椒の香りが特徴的。

小売特価 ¥1,298

ベヌアーラ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ・ダーヴォラ
シラー

熟成は80%をステンレスタンク、残りの20%を大樽で5ヶ月間。ベリー系果実の芳醇で複雑な香りと力強いながら丸みを帯びた味わいを備えています。

小売特価 ¥2,750

サガナ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

熟したイチゴのような香りと柔らかなスパイシーさを併せ持った深みのある味わい。

小売特価 ¥4,400

ノア

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ
メルロー
カベルネソーヴィニョン

力強く余韻の長い高級感のあるワイン。この世で初めて造られたワインのイメージから「ノアの方舟」よりインスピレーションを得てノアと名づけられました。

小売特価 ¥5,170

Valdibella ヴァルディヴェッラ社

ムニール

白ワイン/I.G.T

カタラット他

柑橘系果物の香り、ハーブ、ジャスミンの花のような香りなど、非常にアロマに富んでいます。樽を使わずとも厚みがあり、口の中で存在感があります。

小売特価 ¥2,310

シチリア州②

シチリア州　コストパフォーマンス抜群のワイナリー特集

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

フェウド アランチョ社

フェウド・アランチョはシチリアというイタリアの中でも特に自然環境に恵まれた土地と、最先端の設備と技術を終結させた新進気鋭のワイナリー。1000haという広大な畑を有しながら一つ一つの区画に適した栽培方法・醸造方法を採用するなど、徹底した品質向上努力を惜しまず実践しています。その結果実現された素晴らしいコストパフォーマンスによって、世界的に認められている、今大注目のブランドです。

アックシィ エクストラ ドライ

スパークリングワイン/V.S.Q.

グリッロ

フレッシュで繊細な黄色いフルーツのアロマにユリやアカシアのフローラルなアクセント。柔らかくきめ細かな泡が、リンゴや洋ナシの様な溢れる果実味を優しく包み込みます。

小売特価 ¥1,628

インツォリア

白ワイン/I.G.T.

インツォリア

白い花やミネラルの香り。レモンのようなキリっとした酸と、洋ナシやメロンを想わせる果実味が豊かで、夏野菜のような瑞々しさが素晴らしい白ワイン。飲み頃温度は10℃。

小売特価 ¥1,375

グリッロ

白ワイン/I.G.T.

グリッロ

白桃のようなジューシーで魅力的な果実の香りに、紅茶やジャスミンのフレーバー。全体的に丸みのある印象で、豊かな酸味は穏やかでボリューム感が高い。ほんのりビター感が残ります。

小売特価 ¥1,375

シャルドネ

白ワイン/I.G.T.

シャルドネ

パイナップルやアプリコット、青リンゴなど様々なフルーツの風味がいっぱい。フレッシュ&まろやかで、飲み応えも十分。完熟果実の魅力たっぷりの白ワインです。

小売特価 ¥1,375

カンティーネ エウロパ社

CANTINE EUROPA

シチリア西部の2,000軒を超える農家を束ねる協同組合で、シチリア州の中でも最大規模の生産者の1つとされています。カンティーネ・エウロパのコンセプトは最高品質のブドウを造ること。徹底した品質管理、最新の醸造施設、土壌や栽培、そして研究を重ねることで高品質、かつシチリアのブドウとテロワールの魅力を余すことなく表現したワインを造っています。

ロチェーノ グリッロ

白ワイン/I.G.T.

グリッロ

シチリアを代表する地品種、グリッロから造られる辛口の白ワイン。モモやアプリコット等のジューシーな香り。余韻に心地よい苦味が口の中を引き締め、スッキリとした後味が特徴です。

小売特価 ¥968

ロチェーノ グレカニコ

白ワイン/I.G.T.

グレカニコ

シチリアを代表する地品種、グレカニコから造られる辛口の白ワイン。透明感があり、桃のようなジューシーさと、フレッシュな柑橘系の酸が広がります。爽やかで飲みやすい白ワインです。

小売特価 ¥968

ダリラ

白ワイン/I.G.T.

グリッロ
ヴィオニエ

シチリア島で口伝えされてきた愛を歌った楽譜があしらわれています。華やかなトロピカルフルーツのアロマに上質な酸とミネラルのバランスが魅力的な素晴らしいワインです。

小売特価 ¥1,738

ネロ ダーヴォラ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

非常に豊かな香りが印象的。イチゴやカシスの果実に黒胡椒のアクセント。果実由来の甘みと上品な酸のバランス。ソフトなタンニンで舌ざわりが滑らかです。

小売特価 ¥1,375

シラー

赤ワイン/I.G.T.

シラー

プラムやカシスのような果実のアロマに粒胡椒のスパイス感。タイムのようなハーブ香も感じられる。滑らかな舌触りに、ふくよかな果実味。酸味が全体の味を引き締めます。

小売特価 ¥1,375

カントドーロ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ
カベルネ ソーヴィニヨン

シチリア島で口伝えされてきた愛を歌った楽譜があしらわれています。太陽の恵みをたっぷりと受けた芳醇な果実味とコクのあるボディが楽しめる本格派フルボディです。

小売特価 ¥1,738

ロチェーノ ネロ ダーヴォラ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

シチリア島を代表する地方種ネロ ダーヴォラから造られる、果実味豊かなコスパの高い極旨辛口赤ワイン！美しい赤紫色でカシスやチェリーのような完熟した果実の香り。滑らかなタンニンが特徴です。

小売特価 ¥968

ロチェーノ ネレッロ マスカレーゼ

赤ワイン/I.G.T.

ネレッロ マスカレーゼ

シチリアを代表する地品種、ネレッロ・マスカレーゼから造られるジューシーで香り豊かな赤ワイン。濃いルビー色、熟した赤果実とスミレの香り。タンニンが細かく飲みやすいです。

小売特価 ¥1,188

シチリア州　エトナおすすめワイナリー特集①

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ベナンティ社

現在も活動を続ける活火山エトナの斜面に広がる、火山性の独特の土壌に樹齢の高い木が残る畑。歴史あるシチリアの名醸地としてのエトナの、今の隆盛の礎を築いた先駆者、ベナンティ。この地の伝統的な葡萄造りの在り方を尊重しつつも、徹底した土壌の調査や品種のクローン研究、先端の醸造技術の導入の末に生み出したのは、この土地とその固有の品種が持っている、本来の力を見事に引き出したワイン。

メトド クラシコ ブリュット ノブレッセ

スパークリングワイン/D.O.C.

カリカンテ

100%カリカンテ。ミロとサンタ・マリア・ディ・リコディアの畑のブレンド。樹齢は80年を越し、自根の葡萄も多く残っている。18カ月間シュール・リー後デゴルジュマン。ドサージュ6mg。

小売価格 ¥5,500

エトナ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ

カタラットは使わずエトナ東側のミロと南側のサンタマリア・ディ・リコディアにある畑のブレンド。酵母は畑から採取したカリカンテに相性の良いものをスターターとして使用してます。

小売価格 ¥3,300

エトナ ビアンコ スペリオーレ ピエトラマリーナ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ

エトナ東側のミロ(カセッレ)の葡萄のみで造られる。この地域のみスペリオーレを名乗ることが許されています。発酵・熟成はステンレスタンクのみ。2年以上シュール・リー。

小売価格 ¥10,560

テッレネーレ社

エトナ山の50万年以上に渡る噴火活動の結果、非常に多様で特殊な土壌を得たこの一帯は、ブルゴーニュ地方のそれに良く似て、畑による特徴の違いが顕著であり、それぞれの『クリュ』を語ることが出来ます。2000年以上もの歴史を持つ重要なワイン生産地エトナ。

エトナ ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ
カタラット他

ペールイエロー。オレンジの花やバニラの香り。果実味がしっかりした酸と豊富なミネラルでさらに引き立つ。リッチな味わい、且つ切れのよい辛口白です。

小売価格 ¥3,630

エトナ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

熟成は、ステンレスタンクで6ヶ月間、フレンチオークのトノーとバリック、20～35hℓの樽で6ヶ月間。しっかりしたストラクチャーでエレガントな口当たり、調和のとれた味わいです。

小売価格 ¥3,630

エトナ ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

ネレッロ・マスカレーゼとネレッロ・カプッチョのアッサンブラージュだがカプッチョを多めにしています。仕立はアルベレッロ。発酵は野生酵母。熟成は70%ステンレスで30%は古小樽で行います。

小売価格 ¥3,300

エトナ ロッソ ロヴィテッロ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

ネレッロ・マスカレーゼとネレッロ・カプッチョが混植されたエトナ北側斜面のカスティリオーネ・ディ・シチリアのロヴィテッロ畑。エトナ・ロッソより1年以上長く熟成させてから出荷。

小売価格 ¥6,380

エトナ ロッソ セッラ デッラ コンテッサ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

ネレッロ・マスカレーゼとネレッロ・カプッチョが混植された南斜面のヴィアグランデの葡萄を使用。1910年に植樹された歴史的畑で樹齢は100年を越える。醸造はロヴィテッロと全く同じです。

小売価格 ¥7,040

エトナ ロザート

ロゼワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ

100%ネレッロ・マスカレーゼ。昼夜の寒暖さが大きく、夏に雨が多く湿度の高い畑。10月上旬に収穫。除梗後プレス。一部は数時間ませレーションを行い、ステンレスタンクで15日間発酵。

小売価格 ¥3,740

エトナ ロッソ グアルディオーラ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ

グアルディオーラの畑より。フレンチ・オーク樽(25%新樽)でマロラクティック発酵と18ヶ月間の熟成。フィルターをかけずにボトリング。

小売価格 ¥7,150

シチリア州　エトナおすすめワイナリー特集②

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となりま

イ・ヴィーニェーリ社

エトナ大学で醸造学を研究するかたわらで、ベナンティやグルフィなどシチリア東部を代表するワイナリーのコンサルタントを長年務めたサルヴォ フォーティ氏が2000年に設立したワイナリー。エトナ山の標高1200mにある2.5ヘクタールの自社畑にネレッロマスカレーゼ、カリカンテ、グレカニコと少量のフランス品種を栽培しています。除草剤や殺虫剤は使用せず、エトナの家畜小屋から直接仕入れた羊の堆肥を用いるビオロジック農法でICEAの認証を取得しています。

グラーチ社

エトナ北側斜面。ブルゴーニュのような軽やかで伸びのある新しいタイプのエトナ。醸造はクラシック。セメントタンクで の長期間発酵。大樽での熟成。グラーチ独特の仕上り。
畑はエトナの北斜面。今イタリアで最も注目を集めている産地と言えるかも知れない「パッソピシャーロ」地 区に位置。2004 年に購入した所有畑は標高 660m の畑「アル クリア」と標高 1000m を越える畑で「フランク・コーネ リッセン」の隣の畑「バルバベッキ」の 2 つ。

トルナトーレ社

1865年からブドウの生産を行って来た老舗ワイナリーです。1910年にエトナ山の標高1000mの北側斜面、カスティリオーネ シチリアに2haの畑を購入しました。同じ時期にオイル工場も建設、ワイナリーの伝統を守りながら近代化を推し進めて来ました。現在は約60haの敷地面積を誇ります。そのうち48haがブドウ畑、8haがオリーブ畑です。黒ブドウは樹齢5～30年、白ブドウは樹齢5年です。1ha辺り6千本の樹が植えられています。土壌はエトナの特徴である火山性、エトナの土着品種と伝統品種が植えられています。

エトナ　ビアンコ　ヴィーニャ ディ ミロ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ

エトナ山の東側にあるミロの街。サルヴォの長年の夢がかない、ようやくミロにカンティーナを構えることが出来た。昔ながらの、醸造所と畑（ブドウだけではない）が一体となったパルメントを修繕し、畑も植え直してます。

小売価格　欠品

エトナ　ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ

70%カリカンテ、30%カタラット。パッソピッシャーロ村。エトナの北斜面、アルクリアとパッソピッシャーロに位置する標高600～660mの畑でカッリカンテが1.5ha、カタラットが1ha。鉄分、窒素が豊富な土壌で葡萄はゆっくり熟す。収穫は10月末、発酵は野性酵母のみでステンレスタンクで行い、そのまま6ヶ

小売価格　¥3,740

エトナ　ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロマスカレーゼ

100%ネレッロ・マスカレーゼ。パッソピッシャーロとカスティリオーネ・ディ・シチリアに位置する。火山に由来する暗褐色の土壌が主体。一部は砂質で、石灰質は少なく、鉄分や窒素が豊富な土壌。発酵はセメントタンクで野性酵母のみで行われ、25日間の長期マセラシオン。マロラクティックから大樽に移し、その後24ヶ月間

小売価格　¥3,960

エトナ　ビアンコ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ

70%カリカンテ、30%カタラット。パッソピッシャーロ村。エトナの北斜面、アルクリアとパッソピッシャーロに位置する標高600～660mの畑でカッリカンテが1.5ha、カタラットが1ha。鉄分、窒素が豊富な土壌で葡萄はゆっくり熟す。収穫は10月末、発酵は野性酵母のみでステンレスタンクで行い、そのまま6ヶ

卸価格　¥3,190

エトナ　ビアンコ　ピエトラリッツォ

白ワイン/D.O.C.

カリカンテ

100%ネレッロ・マスカレーゼ。パッソピッシャーロとカスティリオーネ・ディ・シチリアに位置する。火山に由来する暗褐色の土壌が主体。一部は砂質で、石灰質は少なく、鉄分や窒素が豊富な土壌。発酵はセメントタンクで野性酵母のみで行われ、25日間の長期マセラシオン。マロラクティックから大樽に移し、その後24ヶ月間

小売価格　¥4,290

エトナ・ロッソ　ヴィヌペトラ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロ マスカレーゼ
ネレッロ カプッチョ他

キュヴェ名は”石のワイン”を意味する。畑はフェウド・ディ・メッツォと呼ばれる、特に古木が残っているエリアで、ブドウのサバ以下でもあったサルヴォの祖父が小作人として手入れをし、いつか手に入れたいと願っていた畑を、1998年に購入。

小売価格　¥6,160

エトナ　ロッソ　アルクリア

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロマスカレーゼ

100%ネレッロ・マスカレーゼだが野生種の白品種も混植された伝統的畑で標高は700m。黒色火山岩が風化した土壌でミネラルが強く、水はけが特に良い。発酵はセメントタンクで野性酵母のみで行われ、25～90日間の長期マセラシオン。マロラクティックから大樽に移し、その後24ヶ月間熟成。

小売価格　¥7,150

エトナ　ロッソ

赤ワイン/D.O.C.

ネレッロマスカレーゼ

100%ネレッロ・マスカレーゼだが野生種の白品種も混植された伝統的畑で標高は700m。黒色火山岩が風化した土壌でミネラルが強く、水はけが特に良い。発酵はセメントタンクで野性酵母のみで行われ、25～90日間の長期マセラシオン。マロラクティックから大樽に移し、その後24ヶ月間熟成。

小売価格　¥3,080

シチリア州　アリーチェおすすめワイナリー特集

シチリア州⑥

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税抜価格です。（アルコールは10%となります）

タスカ ダルメリータ社

タスカ・ダルメリータの歴史は1830年にドン・ルーチョ・タスカ氏とドン・カルメロ・マストロジョヴァンニ・タスカ氏の兄弟が、パレルモとカルタニセッタの中間にあるスクラーファニ・バーニにあるレガレアーリの土地1200haを購入したころに遡る。特にルーチョ氏の敏腕な経営によりタスカ一族は発展し、シチリアの農地改革に大きく貢献した。彼の息子である2代目ルーチョ氏の時に初めてアルメリータ伯爵の称号を授かっている。現当主のアルベルト氏は、テヌータ・レガレアーリの他にサリーナ島、エトナ、モツィアにも畑を所有し、イタリアにおけるワインつくりのリーディングカンパニーとして注目度も高まっています。

ダルメリータ レオーネ

白ワイン/I.G.T.

カタラット,ピノ ビアンコ他

アロマティックでふくよかなカタラット、ピノ・ビアンコをベースに少量のソーヴィニヨンですっきりとした後味に。このレオーネは蔵元を代表するフラッグシップ的存在、味わいもしっかりした白ワインです。

小売価格 ¥3,630

ノッツェ ドーロ

白ワイン/I.G.T.

インツォリア
ソーヴィニヨン タスカ

ミネラル感あるベースにしっかりとした酸味を持った エレガントなつくり。現当主のアルベルト氏の祖父母である Giuseppe Franca 夫妻の金婚式＝ノッツェドーロを記念して造 られたワイン。

小売価格 ¥3,960

レガレアーリ ネロ ダーヴォラ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

黒胡椒やカシス、またイチゴの香り甘い果実を思わせながらもタイトなタンニンが印象をまとめる。レガレアリビアンコと肩を並ばせるタスカダルメリータを代表するワイン。

小売価格 ¥2,068

ダルメリータ ラムーリ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

果実の凝縮感があるものの、ネロ・ダヴォラの甘味を前面に押し出すことなくエレガントな仕上がりになっている。「ラムーリ」とはシチリアの方言で「アモーレ」、「愛」を意味する。

小売価格 ¥3,630

チィニウス

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ
カベルネ ソーヴィニヨン

植栽密度4000本/Ha 通常の赤ワインの醗酵に続きマロラクティク醗酵を行う。225リットルのフランスのアリエ/トロンセ産バリック(全体の30%が新樽で残りは2～3年目の樽を使用) 14ヶ月熟成。

小売価格 ¥4,290

ロッソ デル コンテ

赤ワイン/D.O.C.

ネロ ダーヴォラ
ペッリコーネ

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

小売価格 ¥8,140

カベルネ ソーヴィニヨン

赤ワイン/D.O.C.

カベルネ
ソーヴィニヨン

バリック(225リットルの樽)で熟成させ、品格のあるスタイルが特徴的。黒系フルーツとスパイスやハーブのエキゾチックなアロマ、エレガントな酸がワインの質感を際だたせ、充実したエキスの美味しさを支えています。

小売価格 ¥8,250

クルト社

シチリア島の南、ネロ・ダーヴォラ種に最適と言われている土地に畑を持ち、この土地で300年以上ワイン造りを続けている。

ネロ ダーヴォラ エローロ

赤ワイン/D.O.C.

ネロ ダーヴォラ

プラムやスパイスの強いアロマ、強く個性的で甘いタンニンを感じます。熟した果実やジュニパーベリーの香りが印象的。

小売価格 ¥2,596

テッレ シチリアーネ イカノ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ
メルロー

果実由来の甘みと上品な酸のバランス。熟したイチゴのような香りと柔らかなスパイシーさを併せ持った深みのある味わい。

小売価格 ¥3,740

ネロ ダーヴォラ フォンタネッレ リゼルヴァ

赤ワイン/D.O.C.

ネロ ダーヴォラ

ドライプルーンを思わせる凝縮した果実の香り こ、カカオ、スミレの花、黒蜜など様々な要素が溶け合う。力強い果実味の中に生き生きとした酸味が広がり、エレガントだが濃厚な味わいで余韻も非常に長い。

小売価格 ¥5,060

カニカッティ社

カニカッティのブドウ畑は、アグリジェントからパレルモとカルタニセッタまで地域が広大なので、特性ごとにエリアを細かく分類し、生産者協同組合が管理をしています。栽培段階では、一定の品質が保てるようワイナリーのスタンダードな規定を定めています。それに従って農家ではブドウが熟していく段階ごとに状態をチェック、収穫前にすべての状況を把握してベストな収穫時期を見極めます。そして、適した醸造を行い安定した高品質のワイン生産、優れたコストパフォーマンスで提供できるのは、生産者協同組合ならではの強みです。

スプマンテ チンクワンタ

スパークリング/I.G.T.

グリッロ80%
カタラット20%

シチリア土着品種グリッロの華やかで芳醇な香りと、穏やかな酸味のカタラット種で作り上げたフルーティで柔和なボディのスプマンテです。果実味あふれる香り、ドライでミネラル感に富んだバランスの取れた味わいです。

小売価格 ¥3,630

ラ フェルラ インツォリア

白ワイン/I.G.T.

インツォリア

伝統に忠実でありながらモダンで革新的。インツォリアらしい芳醇な香りが広がります。しっかりとした風味、際立ったミネラルが印象的です。

小売価格 ¥1,848

ラ フェルラ ネロダーヴォラ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

プラムやモレッロチェリーの華やかな香り、ブラックペッパーやハーブのブーケが豊かに広がります。しっかりとした果実味、柔らかなタンニンを感じるバランスのとれた味わいです。

小売価格 ¥1,848

チェントゥーノ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

優雅でエレガントなタンニンを含みモダンで魅力的なワイン。華やかな赤い果実の香り、バルサミコやスパイスのニュアンスを感じます。フレンチオーク樽で12ヵ月、瓶内熟成6ヶ月

小売価格 ¥3,520

シチリア州　アリーチェおすすめワイナリー特集

シチリア州⑥

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

FIRRIATO フィッリアート社

シチリアの西部、トラーパニに程近いパチェコに1985年から醸造所を構える。シチリア固有のブドウ品種の『ポテンシャルを引き出す』、『シチリアの土地にあった国際品種の活用』以上の企業哲学の下、常に安定した品質で世界各国で高い評価を受けている注目のワイナリー。

エンポリオ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

カタラット
インツォリア

野生の花、柑橘系果実や熟したばかりの洋ナシの香り。スワリングすることでアンズの香りが出てくる。やや辛口でボリューム感のある口当たり。エレガントな酸と凝縮感がある風味豊かな白ワイン。

小売価格 ¥1,078

サンタゴスティーノ ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

カタラット
シャルドネ

輝きを持った黄金色。メロンや桃、バニラ香など甘く繊細で複雑な香り。非常にアロマティックで、エレガントさを感じるフィッリアート社でもっとも重要で、成功を収めている白ワイン。

小売価格 ¥2,750

エンポリオ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ・ダーヴォラ
メルロー

チェリー、フランボワーズ、野バラ、スパイス、バルサミックな香り。やや重口。うまみのある甘さ、豊かなタンニン、力強さがある。口の中ではバルサミック、スパイスの香りに包まれる。リッチでバランスの良いワイン。

小売価格 ¥1,078

サンタゴスティーノ ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

ネロ・ダーヴォラ
シラー

深く凝縮したルビー色。完熟した赤い果実やスパイスの重量感のある香り。たっぷりとした果実味と滑らかなタンニンを楽しめる、新時代のシチリアの赤ワインを代表する一本。

小売価格 ¥3,080

アルモニウム

赤ワイン/I.G.T.

ネロ ダーヴォラ

凝縮した濃いザクロ色で、タバコや熟した果実の香り。口当たりは柔らかくタンニンとアロマティックな余韻が長く続くバランスの取れたワイン。

小売価格 ¥5,500

カメロット

赤ワイン/I.G.T.

カベルネ ソーヴィニヨン
メルロー

凝縮した輝きをもつ濃いルビー色。赤く熟したフルーツの香りと甘く柔らかいスパイス香。存在感のある、ソフトで柔らかいタンニンが果実味と共に長く楽しめるワイン。

小売価格 ¥6,160

COS コス社

ヴィットーリアの地で最新鋭の醸造設備、バリックでの熟成など高品質のワインを生み出し注目を集めたのが『コス』!現在は、ヴィットーリアの土地の個性をより素直に表現させるため、畑では薬剤の非使用。そして醸造も「樽からの影響を避ける」ために、ほぼ全てのワインをセメントタンク、もしくは素焼のテラコッタの壷「アンフォラ」で行っています。

ラミ

白ワイン/I.G.T.

インツォリア
グレカニコ

エキゾチックなフルーツの香りが岩そのものを髣髴とさせる強いミネラル感の上にしっかりと乗っている。シュナンやガルガーネガに類似するグレカニコという偉大な品種は、熟成にも耐えうる。

小売価格 ¥3,960

ピトス ビアンコ

白ワイン/I.G.T.

グレカニコ

アンフォラを使用したはじめての白ワインで偉大な個性を持っている。非常に濃い黄金色は酸化に強く、成熟した香りとフレッシュな香りの絶妙なハーモニーをかもし出している。

小売価格 ¥4,620

チェラスオーロ ディ ヴィットリア

赤ワイン/D.O.C.

ネロダーヴォラ
フラッパート

野生酵母のみ。セメントタンクで発酵。スラヴォニア産のオーク樽で熟成。自然なワイン造りに力を注ぐ、シチリアを代表する造り手。高い完成度を誇る、透明感とエレガントさが際立つワイン。

小売価格 ¥3,740

ピトス ロッソ

赤ワイン/I.G.T.

ネロダーヴォラ
フラッパート

中身はチェラスオーロだが発酵・熟成共にアンフォラで行っている為2008ヴィンテージよりチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアを名乗ることができなくなった。

小売価格 ¥4,620

マルコ デ バルトリ社

ワイン法などによって縛られた既成概念に疑問を持ち、それを壊すことで生まれた彼のワインは、マルサーラにおいては唯一アイデンティティーを確立していると言えます。

ヴィーニャ ヴェルデ

白ワイン/I.G.T.

グリッロ

すっきりとした酸味と軽やかな味わいの白ワインで、主に魚介料理や魚を使ったパスタ料理に等に良い相性のワインです。

小売価格 欠品

グラッポリ デル グリッロ

白ワイン/I.G.T.

グリッロ

柑橘類、アーモンド、ドライフルーツの香りと、塩味を感じる豊かなミネラルを擁すしっかりとした辛口のワインです。

小売価格 ¥4,290

サルデーニャ州 アリーチェおすすめワイナリー

サルデーニャ州

※全て750ml　ヴィンテージはお問い合わせください。表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

サンタ マリア ラ パルマ社

326の生産者で構成される協同組合。主にサルデーニャワインの代名詞とも言えるカンノナウやヴェルメンティーノを栽培。彼らの誇る高貴さとは、ブドウ造りの厳しい作業の中に、またその結晶であるブドウの実の中に、そしてそのブドウから出来るワインの中にこそ存在するのです。

アラゴスタ スプマンテ ブリュット

スパークリングワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

色調は淡い麦わらイエロー。優美で持続性のある泡。白い果肉のフルーツ香と心地良いトースト香を伴う凝縮感のあるブーケ。フレッシュでエレガントな味わい。余韻も長く続く。

小売価格 ¥1,958

アラゴスタ フリッツァンテ

白微発泡ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

早摘みしたブドウをごく軽くプレスしたマストで造られる微発泡性の白。アルコール度数も少し低いため、フレッシュで飲みやすい。料理を問わず合わせやすいのも特徴的。

小売価格 ¥1,738

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ アラゴスタ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

ワイン香や熟したリンゴの香りを持つデリケートな香り。味わいは辛口、酸味は少なくフレッシュさが爽快。バランスも良く、根底にアーモンドが感じられます。

小売価格 ¥1,738

ジュゼッペ ガッバス社

ジュゼッペは、法律家の博士号を持ち小さな村の行政に関わる仕事をしていたので、まったくワインについて勉強したことがありませんでした。しかし、とにかくいい葡萄を造りたいとの思いから、ワイン造りに集中することにし、常にいい葡萄を造ることと、土地性を感じさせるスタイルのワイン造りを目指しています。

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ マンザニーレ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

元々は自家消費用に造ったワインでしたが、顧客から分けて欲しいと要望があったのがきっかけで商品化しました。麦わら色で、りんごのような香りがあります。葡萄本来の甘さを感じ、とても集約感がある構成です。

小売価格 ¥2,970

カンノナウ ディ サルデーニャ リローヴェ

赤ワイン/D.O.C.

カンノナウ ボバレ他

天然酵母を使い、ステンレスタンクで発酵します。1ヶ月以上澱と共に寝かせ、バトナージュします。大樽に移してワインを落ち着かせます。干葡萄のようなニュアンスを持ち、チョコレート、ミルクキャラメル、エスプレッソなどの様々な香り。

小売価格 ¥2,970

カンノナウ ディ サルデーニャ クラッシコ デューレ

赤ワイン/D.O.C.

カンノナウ

3～4ヶ月1年樽のバリックで、その後8～9ヶ月新樽で熟成させます。干し葡萄、チョコレート、キャラメル、エスプレッソの風味があります。アマローネのようなニュアンスも感じられます。

小売価格 ¥4,400

カンノナウ ディ サルデーニャ リゼルヴァ アルボーレ

赤ワイン/D.O.C.

カンノナウ ムリステッロ

自社畑の中でも一番古い樹齢の葡萄を使用していて、根が深いので葡萄がゆっくり熟していきます。ムリステッロは、ボヴァーレ サルドとも呼ばれるサルデーニャの品種。新樽と古い樽で10ヶ月熟成しています。

小売価格 ¥4,950

パーラ社

創業当初は他の生産者と同じくワインを北イタリアに売っていましたが1990年に息子のエンリコとマリオに事業が引き継がれてからは全てのブドウ樹をサルデーニャの地ブドウ品種に植え替え、最新鋭の設備を備えワイナリーの改良も行いました。今では数々の賞を受けるなど注目の存在となっています。

ヌラグス ディ カリアリ

白ワイン/D.O.C.

ヌラグス

緑がかった明るい麦わら色。濃厚で持続性のある繊細な果実の香り。植物的なフレッシュな印象。口当たり爽やかで果実味と酸とのバランスが抜群の辛口白ワイン。魚介類を使った軽めのお料理に合わせて。

小売価格 ¥1,628

サルデーニャ ディ ヴェルメンティーノ

白ワイン/D.O.C.

ヴェルメンティーノ

菩提樹やバルサムを思わせる花や植物系の濃厚で持続性のある香り。植物的な印象が前面に出たリッチで厚みのあるバランスの取れた味わい。芳醇な余韻が長く残る。

小売価格 ¥1,958

モニカ ディ サルデーニャ

赤ワイン/D.O.C.

モニカ

熟成はセメントタンクで約6ヶ月間、後、瓶内で2～3ヶ月ほど寝かせる。濃厚な香は、植物的な印象と、リコリスの微かなニュアンスが目立つスパイスの控えめな濃縮感を伴って持続する。

小売価格 ¥1,848

サンターディ社

サルデーニャ島の南部にある州都カリアリから西へ約60kmに位置するサンターディの町に1960年に設立。1980年まではバルク売りだけでしたが、1980年に大きな転機が訪れます。それはイタリアを代表する醸造家でサッシカイアを造ったジャコモタキス氏をコンサルタントに迎えたこと。これをきっかけにサンターディのワイン造りは180度変わります。

カンノナウ ディ サルデーニャ

赤ワイン/D.O.C.

カンノナウ

熟成は一部はセメントタンク、一部はステンレスタンクで約6ヶ月間。クリアな濃いルビーレッド色。熟した赤い果実や、植物的なニュアンスを伴うフレッシュな芳香。辛口でソフトな味わい。ストラクチャーに優れ、芳醇な余韻が持続。

小売価格 ¥2,178

カリニャーノ デル スルチス グロッタ ロッサ

赤ワイン/D.O.C.

カリニャーノ

ブラックベリーやビターチョコや干したプラム、ドライフラワー、シナモン、甘草等の深く複雑な香り。コンポートのような凝縮感のある果実味、ゲームや鉄分、野性味を持ちつつも腰高で上品さを感じます。

小売価格 ¥2,530

カリニャーノ デル スルチス リゼルヴァ ロッカ ルビア

赤ワイン/D.O.C.

カリニャーノ

スルチスの低地の畑のブドウを使用し、マロラクティック発酵後、瓶詰前にセメントタンクで熟成されています。フルーティなアロマが広がり、余韻にはリコリスの香りが続きます。堅固なボディながらみずみずしさが感じられます。

小売価格 ¥4,950

カリニャーノ デル スルチス リゼルヴァ テッレ ブルーネ

赤ワイン/D.O.C.

カリニャーノ ボヴァレッドゥ

接木していない自根の古木からのみ産みだされる「テッレ ブルネ」の95%はサルデーニャ南部に育つ土着品種カリニャーノ種、残り5%も土着品種のボヴァレッドゥから成ります。

小売価格 ¥11,000

イタリアクラフトビール特集

クラフトビール特集

※表示は税込価格です。(アルコールは10%となります)

バラデン《ピエモンテ州》

イザック

330ml
Alc.5.0%
ベルジャンホワイト
華やかで薫り高い。オレンジピール、コリアンダーの爽やかな香りと味わい。
小売価格 ¥715

スーパービター

330ml
Alc.8.0%
ベルジャン アンバーエール
濃厚でフルボディ。バナナやアーモンドを連想させる甘美な香りと味わい。
小売価格 ¥715

ロックンロール

330ml
Alc.7.5%
アメリカン ペールエール
スパイシーではじける味わい。ホップの強い苦みとスパイシーさを感じます。
小売価格 ¥715

フレア《ウンブリア州》

ビアンカ

330ml
Alc.5.0%
ピュアモルトエール
フレッシュかつフルーティな味わいが特徴で、爽やかな酸味があります。
小売価格 ¥858

フェデリコ Ⅱ

330ml
Alc.5.9%
ピュアモルトエール
フレッシュかつほろ苦い味わいが特徴で、草葉のような余韻があります。
小売価格 ¥858

ナツィオナーレ

330ml
Alc.5.0%
イタリアンエール
100%イタリアの素材だけで造られた、イタリアンスパイスの優しいハーモニー。
小売価格 ¥715

ノーラ

330ml
Alc.6.8%
ハーブスパイスエール
オレンジピール、レモングラス、グレープフルーツのような香りと味わい。柔らかみのある蜂蜜のような甘味。
小売価格 ¥715

ズッカ

330ml
Alc.7%
パンプキン エール
バラデン誕生の地、ピオッツォ村の名産のカボチャを使用したビール。原材料の17%とたっぷり使用し、すっきりとした飲み口の中にバランスの伴った甘みが優しく広がります。
小売価格 欠品

コスタンツァ

330ml
Alc.5.2%
ピュアモルトエール
フレッシュな味わいが特徴で、フルーティさと少しの苦みが感じられる。
小売価格 ¥858

バストラ

330ml
Alc.6.9%
ピュアモルトエール
ドライな力強い味わいで、キャラメルやヘーゼルナッツのような余韻があります。
小売価格 ¥858

イタリアンビール特集

イタリアンビール特集

※表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

モレッティ社
≪フリウリ ヴェネツィア ジュリア州≫

1859年に創立されたイタリアでもっとも古い歴史を持つビールメーカー。現在ではイタリア全土で広く親しまれています。

モレッティ ノーマル

ピルスナー

330ml/4.6%

ホップが効いていて最後にしっかりとした苦味も感じられる。フレッシュさとまろやかさが心地よい。瓶タイプ。

小売価格 ¥407

ラ ビアンカ

ヴァイツェン

330ml/5.0%

ホップが効いていて最後にしっかりとした苦味も感じられる。フレッシュさとまろやかさが心地よい。瓶タイプ。

小売価格 欠品

ラ ロッサ

ドッペルボック

330ml/7.2%

アルコール度の高いしっかりとした飲みごたえ。濃い琥珀色でカラメル香が後味に残るほろ苦さが特徴。

小売価格 欠品

新入荷

リモーネ ラドレル

レモンビール

330ml/2.0%

モレッティ・リモーネ・ラドレルのアルコール度数は2%。普段ビールを飲みなれていない方もトライしやすい、甘酸っぱくてライトなテイストです。レモンの産地として有名な、イタリアのシチリア島。ラドレルに使用されているレモン果汁は、100%シチリア産です。

小売価格 ¥495

新入荷

IPA

IPA

330ml/5%

イタリアの大麦から作られるIPAタイプを、モレッティは「イタリアン・ペール・エール」と名付けました。
ドライホッピングによるホップ本来のフローラルな香りと苦み、煎った麦芽の甘みが特徴のビールです。

小売価格 ¥550

メッシーナ社
≪シチリア州≫

メッシーナ

ピルスナー

330ml/4.7%

細かな泡立ちと繊細なテイストを持ちながらも苦味も効いています。

小売価格 ¥495

アントニアーナ社
≪ヴェネト州≫

マーレキャーロ

ラガー

330ml/5.2%

地中海、水面の優しい輝き、ナポリのような古く活気のある町の魅力を彷彿とさせるアロマ豊かな香り。

小売価格 ¥550

メナブレア社
≪ピエモンテ州≫

ビッラ・メナブレアは2016年で創設170年を迎えました。ビールの品質はそのころからと変わることなく、昔ながらの愛される味わいを保ち続けています。

エクスポート

ペールラガー

330ml/4.8%

わずかにバニラ香を持つ。フローラルでフルーティなラガータイプ。

小売価格 ¥528

ストロング ラガー

ストロングラガー

330ml/6.5%

高いアルコール度の豊かなビール。爽やかな後味のスッキリとした味わいが特徴。

小売価格 ¥550

アンバー

アンバー

330ml/5.0%

苦味はほのかで程よく、コクがありまろやかで豊かな味わい。香りはトースト香が勝りバランスが良い。

小売価格 ¥550

アリーチェおすすめグラッパ特集①

グラッパ①

※表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

NONINO ノニーノ社

ノニーノ社は1897年にオラツィオ・ノニーノが創業。1973年に創設者のひ孫であるベニート・ノニーノと妻のジャンノーラが、品質の優れた単一品種のヴィナッチャ（ブドウの搾り滓）を伝統的単式蒸留器で蒸留し、香り高い高品質なグラッパを美しい瓶に詰めて発売しました。これは後に『グラッパ革命』と呼ばれる革新的な出来事で、現在のグラッパのイメージを形づくるものとなったのです。

グラッパ モノヴィティーニョ モスカート

蒸留酒/ALC.41%/700ml

モスカート

新鮮なモスカートの搾り滓を、温度管理されたステンレスタンクで発酵、蒸留。その後ステンレスタンクで半年～1年熟成。エレガントでアロマティック、バラやタイム、バニラのニュアンスが感じられる柔らかく繊細な香りです。

小売価格 ¥6,050

グラッパ モノヴィティーニョ シャルドネ ビアンコ

蒸留酒/ALC.41%/700ml

シャルドネ

厳選されたシャルドネの搾り滓を温度管理されたステンレスタンクで発酵、蒸留。その後ステンレスタンクで半年～1年熟成させます。焼きたてのパンや青りんごの香りが感じられる、エレガントで洗練された味わいです。

小売価格 ¥6,050

グラッパ モノヴィティーニョ シャルドネ バリック

蒸留酒/ALC.41%/700ml

シャルドネ

バリック（小樽）で12ヶ月熟成させることにより、淡い琥珀色に色づいたシャルドネのグラッパです。パンやバニラ、ペーストリー生地を思わせる洗練されたエレガントな香り。

小売価格 ¥6,050

グラッパ モノヴィティーニョ メルロー

蒸留酒/ALC.41%/700ml

メルロー

やわらかくフレッシュなうちにステンレスタンクで蒸留し、その後半年～1年熟成させてから瓶詰め。バラの花びらやさくらんぼの種を思わせる柔らかく円熟した香りで、ブドウのフルーティさを感じる味わいです。

小売価格 ¥6,050

アクアヴィーテ モノヴィティーニョ マルヴァジア ウーエ

蒸留酒/ALC.38%/700ml

マルヴァジア

収穫されたばかりの熟したマルヴァジーアを、温度管理されたステンレスタンクで発酵し蒸留。フレッシュ感があり、アプリコットや梨を思わせるアロマが感じられるアクアヴィーテです。

小売価格 ¥7,700

アクアヴィーテ モノヴィティーニョ フラゴリーノ ウーエ

蒸留酒/ALC.38%/700ml

フラゴリーノ

すべて自社畑で造る熟したフラゴリーノを最適なタイミングで収穫し、香りを逃がさないようゆっくりと蒸留し、ステンレスタンクで半年～1年間熟成。ブルーベリーや森の果実を思わせるフルーティなアクアヴィーテです。

小売価格 ¥7,700

DISTILLERIA AQVILEIA ディスティッレリア アクイレイア社

アクイレイアの蒸留所はフリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州、ウーディネから南南東へ30kmほどの、海岸にテルツォ・ディ・アクイレイアに位置する。ディスティッレリアは蒸留所の意味であり、アクイレイアはこの町の名に由来する。このアクイレイアという町は紀元前180年頃、古代ローマ帝国の植民都市として建設され、交易の拠点として繁栄した。

グラッパ ズニャーペ ダル ケコ

蒸留酒/ALC.44%/700ml

カベルネ ソーヴィニヨン
メルロー
レフォスコ

2700L～3200Lのスロヴェニアオーク樽により1年間熟成。地場の黒ぶどうのみを使用。僅かに香る樽の甘い香りが心地よい。

小売価格 ¥4,620

グラッパ アンティカ アクイレイア

蒸留酒/ALC.48%/700ml

レフォスコ

ステンレスタンクにて樽1年間熟成。地場の黒ぶどうのみを使用。すっきりとしたキレのある味わい。

小売価格 ¥4,950

グラッパ ズニャーペ ダル ケコ リミタータ

蒸留酒/ALC.44%/700ml

カベルネ ソーヴィニヨン
メルロー
レフォスコ

10ヶ月以上2700L～3200Lのスロヴェニアオーク樽により熟成。繊細で率直で、柔らかく繊細で魅力的な味わい。

小売価格 ¥6,490

グラッパ ラ チェンテナーラ グラン リセルヴァ 10アンニ

蒸留酒/ALC.41%/700ml

シラー
メルロー

スロヴェニア・オーク製の樽で熟成させた物とフレンチオーク樽で熟成させた物をブレンド。アプリコット、ナッツの香り。

小売価格 ¥7,150

グラッパ フラヴィア

蒸留酒/ALC.40%/500ml

トラミネール アロマティコ

トラミネールアロマティコから作られ、その後5年間熟成。限られた生産量になっています。繊細でビロードのような香りやバラとジャム香り。

小売価格 ¥10,450

BEPI TOSOLINI ベピ トソリーニ社

1918年に生まれたベピ・トソリーニは、生まれた土地を愛する愛好家。最初の長男ジョヴァンニと、孫ジュゼッペ、ブルーノとリサは、彼の足跡をたどり、3世代にわたり、製品の進化や蒸留所での新しい提案を受けて、生産し続けています。

グラッパ チヴィディーナ

蒸留酒/ALC.38%/1000ml

様々なブドウの搾りかす

新鮮な果実の香りとフローラルなアロマを持つ柔らかく調和の取れた、フリウーリを象徴するグラッパです。手作業による伝統的な方法で、スチーム加熱、単式蒸留釜で蒸留。その後、6ヶ月間以上熟成させます。

小売価格 ¥4,862

グラッパ ヴィテ ドーロ バリック

蒸留酒/ALC.40%/700ml

メルロー
カベルネ他

黄金色の輝きのある琥珀色を帯び、澄んだ透明な色調。ヴァニラやタバコ、フルーツの砂糖漬けを思わせる魅惑的な香りがあり、エレガントで、持続性のある味わい。

小売価格 ¥4,862

アリーチェおすすめグラッパ特集②

グラッパ②

※表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ディスティッレリア ヴュー モーリン社

1920年の世界第一次世界大戦後に、当時は小麦粉引き会社として創立。その後1代目が、1943年から蒸留機のエネルギーとしてその水車を利用した蒸留所を設立。現在は3代目のエレナ氏。近隣のワイナリーが持ち運んで来たブドウ滓を集め、その上に砂を乗せてアルコール発酵を再促進させる。その後、蒸留機Alambiccoを使用して製造しています。

リクオレ アッラ ノッチョーラ

リキュール/ALC.17%/500ml

ネッビオーロ
ブラケット,モスカート

ネッビオーロ種・モスカート種とブラケット種の混合蒸留酒に、クリームとヘーゼルナッツを合わせたリキュール。

小売価格 ¥4,840

グラッパ ディ ビアンカ

蒸留酒/ALC.40%/700ml

ネッビオーロ
ブラケット,モスカート

樽熟成していないタイプ、アルコール度数は40%。ネッビオーロ80%にブラケット10%とモスカート10%をブレンドしたものをベースに作られています。

小売価格 ¥4,950

グラッパ ディ ネッビオーロ

蒸留酒/ALC.40%/700ml

ネッビオーロ

樽によって、5年熟成。アルコール度数40%。
アルコールが滑らかで、ほのかにブドウの甘みを感じるのが特長。

小売価格 ¥5,610

グラッパ ディ ドルチェット

蒸留酒/ALC.40%/700ml

ドルチェット

樽によって、5年熟成。アルコール度数40%。
アルコールが滑らかで、ほのかにブドウの甘みを感じるのが特長。

小売価格 ¥5,610

グラッパ ディ バローロ リゼルヴァ 20年熟成

蒸留酒/ALC.46.5%/700ml

ネッビオーロ

他にはない、樽によって生れたスパイス香とアルコール感が調和し、45%以上とは思えない上品で、コクのあるグラッパに仕上がっています。

小売価格 ¥15,290

ディスティレリア グアルコ社

パオロ・グアルコ氏が、アルト・モンフェラートにグアルコ蒸留所を設立した1870年にまで遡ります。グアルコ蒸留所は、彼の息子パオロ2世が、そしてその後に息子のデュイリオが、代々父の仕事を引き継いでいきました。しかし一方でパオロ2世のもう一人の息子、マテオ1世は独自で、「グアルコ・マテオ蒸留所」を造り、その後彼の息子バルトロメオに引き継がれました。

グラッパ ディ コルテーゼ

蒸留酒/ALC.40%/500ml

コルテーゼ

無色で飲み口の軽やかなコルテーゼは、ミネラル感もあり、ドライでバランスが良くとてもエレガントに仕上がっています。イタリア製のオーク樽で数カ月熟成されます。

小売価格 ¥3,960

グラッパ ディ ドルチェット ドヴァーダ

蒸留酒/ALC.42%/700ml

ドルチェット

グラッパらしい力強さを持ちつつもやわらかく、まろやかな香りと味わい。口に含んだときの香りと味わいのバランスが非常に良く、心地よい余韻が長く続きます。

小売価格 ¥6,600

グラッパ アル クアトロ エルベ

蒸留酒/ALC.49%/700ml

ドルチェット
バルベーラ

ハーブで香り付けした、アロマタイズドタイプです。蒸留所の畑で栽培された、4種類のハーブ(シダ、ルタ、ルイザ、ペッペラの枝)を入れて、瓶内で香りをつけていますドライで、力強くもバランスの良い味わいです。そして、想像以上にエレガントでまろやか。

小売価格 ¥6,600

グラッパ ストラヴェッキア

蒸留酒/ALC.42%/700ml

ドルチェット
バルベーラ

スロヴェニア・オーク製の樽で数か月熟成をさせたタイプ。グアルコ家に代々伝わる伝統的な造り方と情熱が詰まった自信作。薄い黄色で、非常に奥深い香りが広がります。強すぎず、心地よい口当たりですが、味わいは力強く、熟成による深みを感じます。

小売価格 欠品

ベルタ社グラッパ特集　限定品もあります

グラッパ③

※表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

Berta DISTILLERIE ベルタ社

ピエモンテ州
モンバルッツォ

今ではなだらかな丘とブドウ畑の広がるピエモンテ州のランゲ地区とモンフェッラート地区の中間地点ニッツァモンフェッラート村にベルタ社が創立されたのは戦後間もない1947年のことでした。多くの人が望みを失っていたこの時代に、希望を失わず未来の消費を考え働き続けた偉大なブドウ栽培かのおかげでベルタ社は品質の高いブドウの搾りかすを手に入れることができました。以来彼らとの協力と友情をもとにベルタ社は発展を続けてきました。

アンニヴェルサリオ 70周年記念ボトル

1500ml

Alc.43%　茶色

ベルタ社創立70周年を記念してパオロ・ベルタ10ヴィンテージ分をブレンド！熟した果実、チェリーやタバコ、カカオ、バニラがバランスよく融合した、複雑で広がりのあるアロマが展開する。香りに見いだされる同じ印象の味わいが口の中に広がり、包み込まれるようなリッチで魅力的な味わい。

小売価格　完売

オルトレ イル ヴァッロ

Alc.43　700ml 茶色

バルベーラ種

厳選したグラッパを最高のウィスキーを寝かせた樽で熟成。まず花のようなブーケをそして最後にピートスモーク、モルト、ハチミツを感じさせる香りに干しブドウ、ドライフルーツ、アーモンドを伴う柔らかで繊細なアロマ。グラッパならではの甘いアロマも。

小売価格　¥10,450

ソーロ ペルジャン

Alc.43　700ml 茶色

トリ・ソーレ・トレ、ロッカニーヴォ、ブリック・デル・ガイアンの優れたブレンドから生まれるグラッパ。1200ℓの大樽で8年間、100ℓの木樽で2年間の計10年間熟成。琥珀色、繊細さと力強さを持つ豊潤な香り。様々な印象の中に熟した果実や小さな実の果実、ココアやバニラが際立つ。香りからくる印象が味わいにも感じられるリッチな味わいは圧倒的。

小売価格　¥20,900

トレ ソーリ トレ

Alc.43　700ml 茶色

バローロ用及び
バルバレスコのネッビオーロ

蒸留後、ミディアムトーストしたアリエ・トロンセ産バリックで7年3ヶ月間熟成。琥珀色。黒スグリやアプリコットやマラスカ・チェリーのような熟した果実の香りと共にカカオやバニラを感じさせる個性豊かな円い香りと味わいを持つ。

小売価格　¥17,600

ディ アニゼ サンブーカ

Alc.40　700ml

リキュール

創業者パオロのオリジナルレシピによるサンブーカ。デリケートなアニシード（アニスの果実）の香りが糖分とアルコールと絶妙に溶け合っています。食前酒のみならず、ディナーの後さっぱりしたい時にも最高です。

小売価格　¥6,600

ヴァルダヴィ

Alc.40%

700ml 無色

モスカート種

10月に蒸留後、ステンレスタンクで5～6ヶ月間熟成させる。無色透明。調和のとれたエレガントな香りとアロマティックでソフトな飲み口。

小売価格　¥4,950

ニッビオ

Alc.40%

700ml 無色

アルバ産
ネッビオーロ種

11月に蒸留後、ステンレスタンクで5～6ヶ月間熟成させる。無色透明。エレガントで調和のとれた香り。

小売価格　¥4,950

ラ ガルバッソラ

Alc.44%

500ml 無色

バローロ用
ネッビオーロ種

11月に蒸留後、ステンレスタンクで5～6ヶ月間熟成させる。調和のとれたエレガントな香り。ほのかに樹やフレッシュな花を感じるソフトな味わい。

小売価格　¥4,950

エリージ

Alc.43%

500ml 茶色

バルベーラ・ダスティ　50%
バローロ用ネッビオーロ　25%
カベルネソーヴィニヨン　25%

バルベーラ・ダスティを10年、バローロ用ネッビオーロを5年カベルネソーヴィニヨンを3年間と種類もヴィンテージも異なるグラッパをバリックでそれぞれ熟成してブレンド。優美で複雑なアロマに感動を覚える。

小売価格　¥6,160

ソリ ドルガ

Alc.40%

500ml 茶色

バローロ用
ネッビオーロ種

バローロを作った後のネッビオーロの搾りかすからのグラッパ。蒸留後、バリックで10～12ヶ月間熟成。澄んだ琥珀色がかった黄色。ソフトでヴァニラやココアの香り。エレガントで調和のとれた力強い味わい。

小売価格　¥6,600

ブリック デル ガイアン

Alc.43　700ml 茶色

モスカート・ダスティ

蒸留後、ミディアムトーストしたアリエ・トロンセ産バリックで7年4ヶ月間熟成。琥珀色。セージ、森の果実、グレープフルーツやバニラの香り。シルクのような舌触りで余韻も長い。

小売価格　¥17,600

ロッカニーヴォ

Alc.43　700ml 茶色

バルベーラ・ダスティ

蒸留後、ミディアム・トーストしたアリエ・トロンセ産バリックで7年3ヶ月間熟成。琥珀色。マラスカ・チェリー、森の果実、カカオやバニラを思わせる複雑で上品な丸みのある香り。豊かで調和の取れた味わいで余韻も長い。

小売価格　¥17,600

年間少量入荷！！マローロ社のグラッパ限定入荷

グラッパ④

※表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

マローロ社 MAROLO

ピエモンテ州

ピエモンテ州、アルバの中心地から北に4km程、サンタ・テレザにある小さな蒸留所。1977年がファーストリリースで、現オーナーのパオロ・マロー ロ氏が立ち上げました。丁寧に絞られた高貴品種の搾り滓を、新鮮なうちに蒸留し、世界的に高い評価を受けています。樽熟成のグラッパの先駆的 存在でエレガントなアロマと美しい琥珀色のグラッパはコニャックやウイスキーにも全く劣ることない素晴らしい品質です。エリオ・アルターレ、ジャコモ・コンテルノ、アルド・コンテルノ、パオロ・スカヴィーノ、アゼリアといったピエモンテ州の有名生産社をはじめ、多くの優良生産社か らのブドウ搾り滓を仕入れています。

グラッパ ディ モスカート

品種：モスカート

700ml	43%

花やフルーツの活き活きしたアロマ。オレンジやバラ、セージやコリアンダー。ピエモンテのランゲ地区、アスティ地区のモスカートの搾り滓から造られます。非常に香り高く、冷蔵庫で冷やしてお楽しみいただけます。

小売価格 ¥6,710

グラッパ ディ ネッビオーロ

品種：ネッビオーロ

700ml	43%

バローロ、バルバレスコ、ロエロの搾り滓を使用。6ヶ月のオーク 樽での熟成を経て、明るい琥珀色をした、豊かな香りを持つグラッ パに仕上がります。果実のニュアンスが傑出していながらも、魅力 的な樽の柔らかい香りを持つグラッパです。

小売価格 ¥6,600

アプレス 5年

品種：モスカート

700ml	43%

モスカート・ダスティの搾り滓を蒸留し、シチリア島のパッシート・ディ・パンテレリアに使用した樽で 5 年間熟成。トロピカルフルーツ、桃、イチジクの香りが優雅に広がります。

小売価格 ¥8,030

グラッパ ディ バローロ 12年

品種：ネッビオーロ

700ml	43%

琥珀色で、非常に滑らかでフルーツとスパイスの香りの広がりが卓越しておりドライフルーツやシロップ漬けのレーズン やプルーン、柑橘系の果実のニュアンスも。

小売価格 ¥13,200

グラッパ ディ バローロ ”ブッシア”

品種：ネッビオーロ

700ml	43%

35周年記念ボトル。オーク樽で13年間熟成されたバローロ・ブッシアのグラッ パ。とても芳醇で気高い印象のグラッパでアーモン ド、タバコ、アニスの甘い香りやリコリスの香りが 完璧に融合しており味わい。

小売価格 ¥24,200

ウィスキー特集　プーニ
イタリアで一番飲まれてるスコッチウィスキーグレングラント

※表示は税込み価格です。（アルコールは10%となります）

プーニ社

PUNI蒸留所はイタリアにおいて最初で唯一のウイスキー蒸留所で、2010年に設立された家族経営の会社です。アルプス山脈の真ん中、オルトラー山脈の近くにある、ヴィンシュガウ渓谷のGlurnsの小さな町の郊外に位置し、夏と冬の間にはかなりの気温差があり、これらの気候変動は成熟プロセスを大いに助けます。「イタリアの高地」は並外れたウイスキーを作るのに理想的な場所と言えるでしょう。穀物の栽培はヴィンシュガウ渓谷で長い伝統があり、その特徴的な乾燥気候と低い降水量で、この渓谷は重要なライ麦栽培地域として知られていました。PUNI蒸留所はマッシュビルで地元産のライ麦のみを使用しています。蒸留所は、その名前をVinschgau渓谷を流れる近くのPuni川から取っています。イタリア産モルトウイスキーが初めてリリースされたのは2015年10月のことです。

グレングラント社

1840年、スペイサイドのローゼスという町のはずれに、ジョンとジェームズのグラント兄弟はウイスキー蒸溜所を創業しました。その品質ゆえに急速に評価を高めたウイスキーは、スコットランドはもとより、イタリアやアメリカ、遠く南米のギアナにまで出荷されました。まだシングルモルトがスコットランド以外ではほとんど知られていなかった時代のことです。

ゴールド

700ml

バーボンの樽で5年間熟成。
ゴールドは古典的なスタイルのモルトウイスキー。ファーストフィルのBourbon樽だけで熟成されたこのウイスキーは、鮮やかな黄金色。時を超越した特徴のある香りと優美さが特徴。このウイスキーは地上庫で熟成するため、夏と冬の気候差が最大の影響を及ぼし、豊かな甘さを輪郭に、絶妙で穏やかな風味が構築される。夏の果物と甘いバニラの調和のとれたマリアージュは、オークから来る美しくほのかなスパイシーさを伴い完成する。

小売価格　¥8,250

ヴィーナ

700ml

マルサラ・ヴェルジネの樽で5年間熟成。
ヴィーナはワイン樽で熟成したウイスキー。
「ヴィーナ」はラテン語で「ワイン」を意味し、この商品は他とは異なる特徴的な香りのパレットを表現する。辛口のマルサラ・ヴェルジネ用に使われていた樽を厳選しこの高貴なヴィーナ「マルサラ」エディションが誕生。フルーツケーキの持つアロマが特徴で、上質なクルミと甘いサルタナ・ブドウが、シナモン、プラム、オレンジの皮を使ったチェリー・コンポートの味わいと香りを包み込む。

小売価格　¥8,800

ソーレ

700ml

バーボンの樽、フィニッシュにPX-Sherryの樽で4年間熟成。ソーレは米国からファースト・フィルのBourbon樽で2年間熟成、スペインからの最高のPedroXiménez Sherry樽でさらに2年間熟成し完成。「ソーレ」とはイタリア語で「太陽」を意味し、シェリー作りの2つの重要な段階を表現している。収穫後、ブドウはスペインの暑い太陽の下で乾燥され、甘みが凝縮したブドウを用いて造ったワインはその後頻繁に樽を変えながら長年熟成される。この古代から受け継ぐ熟成方法はSoleraと呼ばれている。

小売価格　¥9,350

アルバ

700ml

マルサラの樽で2年、フィニッシュにアイラのスコッチ・ウィスキーの樽で1年間熟成。アルバはイタリア語で「夜明け」の意味であり、スコットランド・ゲール語の名前でもある。このウィスキーはシチリア島の最高級マルサラ樽で2年間熟成され、アイラ島の厳選された樽で仕上げられている。イタリアの豊かでフルーティなフレーバーとスコットランド島の独特なスモーキーさが融合した調和のとれた味わい。

小売価格　¥9,900

グレングラント アルボラリス

700ml

イタリアにおいては、断トツのNO.1シングルモルトウイスキー。グレングラントのモットーは、Simplicity(飾り気のないこと)。新鮮なモルトフレーバーと透き通った液色が特徴。ライトでソフトな親しみやすさの中に、果実のフルーティーさが加わったシングルモルト。そのバランスの良さから、国際的な数々の賞を受賞しています。

小売価格　¥3,300

グレングラント　10年

700ml

イタリアにおいては、断トツのNO.1シングルモルトウイスキー。グレングラントのモットーは、Simplicity(飾り気のないこと)。新鮮なモルトフレーバーと透き通った液色が特徴。ライトでソフトな親しみやすさの中に、果実のフルーティーさが加わったシングルモルト。そのバランスの良さから、国際的な数々の賞を受賞しています。

小売価格　¥5,170

イタリアで今最もホットなクラフトジン特集

ジン特集

※表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

	ピエモンテ州 ジン”ガダン” アグリコロ社　700ml ジュニパーの力強い香りと花の香りが特徴。ボタニカル:ジュニパー、ラベンダー、バラ、アイリス、スミレ		ピエモンテ州 ジン”エヴラ” アグリコロ社　700ml 赤いフルーツ系のジン。ラズベリー、ザクロ、野イチゴ、ミント、カルダモン、オレンジなどベリーでフルーティーな香りが魅力。		ピエモンテ州 ジン ”ブラゲール” アグリコロ社　700ml スパイシー系なジン。コリアンダー、クミン、ミントの香り。ヴェルモットのボタニカルを真似て造ったジン。マルティーニの様な柔らかな苦みが感じられます。		トスカーナ州 ジネプライオ レヴァンテ社　500ml トスカーナの有機小麦と、土地特有の7種類の植物を使用。ジュニパー、コリアンダー、アンジェリカなど、際立ったジュニパーの香り、柑橘系の余韻も特徴的です。
小売価格	¥7,480	小売価格	¥7,480	小売価格	¥7,480	小売価格	¥6,820
	サルディーニャ州 ボイジン シルヴィオカルタ社500ml 柑橘の香りが特徴的で、オレンジやマンダリンの香りが豊かにトップノートを飾ります。奥にはジュニパーベリーの香りがしっかりあり、仄かに蜜蝋のニュアンスがあります。		サルディーニャ州 ジン ”ピッグスキン” シルヴィオカルタ社700ml ヴェルナッチャの熟成で用いた栗の樽由来の香りが特徴的。すった生姜に檸檬を加えた生姜湯のような香りに、樽熟成由来のコクのある甘い香りとジュニパーが重奏的に香ります。		ヴァッレダオスタ州 アクア ヴェルディ ヴァルドタイネ社1000ml 地下1400メートルからアルプス山脈の雪解け水「蒼い水=アクアヴェルディ」を使ったクラフトジン。柔らかい甘みと心地良いボタニカル感が絶妙です。		ヴェネト州 マルコーニ46 ポリ社　700ml モンタナ松やハイマツ、ミントから来るフレッシュな芳しさが続きます。モスカート由来の柔らかで滑らかなタッチ、カルダモンやコリアンダーからもたらされるエレガントで長い余韻。
小売価格	¥3,850	小売価格	¥5,500	小売価格	¥7,480	小売価格	¥6,600

アリーチェおすすめリキュール特集①

リキュール①

※表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

アマーロ ダランチャ ロッサ アマラ

ロッサ社（シチリア州）

500ML

ブラッドオレンジピールを香り高いハーブの抽出液と砂糖とブレンド、風味豊かなフルボディの味わいの透き通ったゴールド色,ナチュラルなリキュールに仕上げます。

小売価格

¥3,850

アマーロ シチリアーノ アヴェルナ

アヴェルナ社（シチリア州）

700ML

1868年の創業以来受け継がれる秘伝のレシピによる伝統的なリキュール。多くの香草や薬草を浸漬させて造られています。心地よい苦味のある独特の味わいです。

小売価格

¥3,740

アマーロ シビッラ

ヴァルネッリ社（マルケ州）

700ML

直火で煮出した天然のハーブの自然な苦味や甘味を味わえる。甘味はハーブの甘味にカラメルではなく天然の蜂蜜を加えて調整しています。

小売価格

¥4,400

アマーロ デッレ エルボリスタ

ヴァルネッリ社（マルケ州）

500ML

ヴァルネッリのアマーロはレシピは秘密とされているが原材料は全て天然素材となっている。こちらはアルコールが低く、よりハーブのニュアンスが強く出たヴァルネッリらしいリキュール。

小売価格

¥5,280

アマーロ プニコ

プニコ社（シチリア州）

700ML

主力製品は、アロマと消化の良いハーブをベースにした地中海風のリキュールです。

小売価格

¥3,850

ヴェッキオ アマーロ デル カーポ

カッフォ社（カラブリア州）

700ML

柑橘類も原料に使っているので他社のアマーロに比べフルーティで、食前酒やカクテルベースにも使いやすいアマーロです。

小売価格

¥4,180

アマーロ ディ エルヴァ エ ラディモ

ヴィッラヴァルダ社（トレンティーノ A A州）

700ML

アーモンドやバニラの豊かな香りと上品 な甘さ、フルーティーな味わいが特徴です。。オン・ザ・ロック、フローズン、トニックウォータ割りなど。

小売価格

¥12,100

アマーロ

ナルディーニ社（ヴェネト州）

1000ML

竜胆草(リンドウの根)からくるリコリスの苦味を感じる香り、ペッパーミント、オレンジのバランスのとれたフレーバー。

小売価格

¥5,500

アマーロ モンテネグロ

モンテネグロ社（エミリア ロマーニャ州）

750ML

甘味もかなりあるので飲みやすい。十数種類の薬草をアルコールに漬け込み砂糖を加えて作られる。食後酒としてストレートで飲まれる他、水や炭酸で割って食前にも最適。

小売価格

¥3,300

アマーロ デルビッライオ

グラドプーラト社（ピエモンテ州）

500ML

オレンジピールやキナ、ショウブの葉、オレンジ、レモン、ビターオレンジ、タンジェリンの皮で風味がつけられています。

小売価格

¥3,520

アマーロ ディ エルベ サン ニコラオ

ベルタ社（ピエモンテ州）

700ML

創業者パオロのオリジナルレシピによるアマーロ。様々なハーブ類、香り高い根植物、ナチュラルな香料をアルコールに漬け込み蒸留しています。

小売価格

¥6,600

アマレット

ディサロンノ社（ピエモンテ州）

700ML

杏の核抽出のエッセンス使用したアマレットリキュールの元祖。アーモンドの中にアプリコットの繊細な味わいと香り。

小売価格

¥2,750

アマレット

トスキ社（エミリア ロマーニャ州）

700ML

チェリーをスピリッツに漬け込んだら一年を通して楽しめるという考えから始まったトスキ社のリキュール造り。現在ではあらゆる種類のフルーツや木の実も用いてます。

小売価格

¥2,420

アマレット

ヴィッラヴァルダ社（トレンティーノ A A州）

500ML

レモン、ビターオレンジ、多くの香草や薬草を浸漬させて造られています。心地よい苦味のある独特の味わい。

小売価格

¥6,600

アリーチェおすすめリキュール特集②

リキュール②

※表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ヴェルモット ディ トリノ

コッキ社
（ピエモンテ州）

700ML

モスカート種のワインをベースに、数種のハーブ、スパイスを漬け込んだ甘口食前酒。甘さとビターな味わいと共に柑橘類、ココアやルバーブの香りが口中に広がります。

小売価格 ¥4,180

サンブーカ ディ アニゼ

ベルタ社
（ピエモンテ州）

700ML

創業者パオロのオリジナルレシピによるサンブーカ。デリケートなアニシード（アニス果実）の香りが糖分とアルコールと絶妙に溶け合っています。食前酒のみならずディナーの後さっぱりしたい時にも最高です。

小売価格 ¥6,600

サンブーカ フィーナ コラヅィンガリ

コラヅィンガリ社
（ラツィオ州）

700ML

秘伝のレシピはサンブーカ・フィーナの生産と自然な熟成に必須のものであり、そのおかげで このリキュールは際立った個性を持ち、甘く同時にドライであり、デリケートであり、強さを持ち、芳香をもつ。

小売価格 ¥5,500

ブランカメンタ

フェルネット ブランカ社
（ロンバルディア州）

700ML

「フェルネット ブランカ」をベースにペパーミントエッセンシャルオイルを加え、爽快な味わいに仕立てたビターリキュール。

小売価格 ¥2,750

ベルガミア リクオーレ アル ベルガモット

カッフォ社
（カラブリア州）

700ML

ベルガモットはカラブリア特産品の柑橘類です。キャップを開けただけで辺り一面に豊かな香りが広がり、食後酒だけでなくドルチェの香り付け、お料理のソースなどにもお使いいただけます。

小売価格 ¥3,850

リクオーレ クレマ ディ ノッチョーラ

ヴュー モーリン社
（ピエモンテ州）

500ML

生クリームとヘーゼルナッツのリキュールがグラッパに入ってます。甘みが強く飲みやすい。ロック、ストレートで。

小売価格 ¥4,840

アルコール 96

パッリーニ社
（ラツィオ州）

1000ML

お菓子作りに、オリジナルのリキュール作りに、そして保存食に、非常に上質なアルコール。

小売価格 ¥4,400

リクオーレ ディ エスプレッソ グラン カッフェ

パッリーニ社
（ラツィオ州）

700ML

上質なコーヒーと純粋なアルコールのみから造られた、コーヒーリキュール。食後酒としてやティラミス作りに、またそのままジェラートにかけて、などと用途は様々。

小売価格 ¥2,420

マラスキーノ

パッリーニ社
（ラツィオ州）

700ML

マチェドニアやフルーツタルト作りのアクセントに。またチェリーやブドウを保存するときにもよく使われます。

小売価格 ¥2,420

アルケルメス

パッリーニ社
（ラツィオ州）

500ML

ズッパイングレーゼには欠かせないリキュール。18世紀にイタリアのトスカーナ州ドミニコ会修道院で造られていた薬草酒であると言われている。鮮やかな赤色で爽やかな香りが特徴的。コチニール不使用。

小売価格 ¥1,650

フラーゴリ

トスキ社
（エミリア ロマーニャ州）

700ML

最も香りが良く美味しい野イチゴから作られる完璧な天然の果実入りリキュール。食前酒としてスパークリングワインと割って。消化にも良いリキュールは食後のお口直しにも。冷たくしても、常温でも美味しく頂けます。

小売価格 ¥3,300

ミルティッリ

トスキ社
（エミリア ロマーニャ州）

700ML

最も香りが良く美味しいブルーベリーから作られる完璧な天然の果実入りリキュール。食前酒としてスパークリングワインと割って。カクテルにしたり、アイスクリーム、フルーツサラダにかけたりと色々楽しめます。

小売価格 ¥2,530

アリーチェおすすめリキュール特集③

リキュール③

※表示は税込価格です。（アルコールは10%となります）

ミルト ベナロンガ

トレモンティス社（サルデーニャ州）

700ML

マートルの実から造られるリキュール。マートルの芳しい香りに、かすかにユーカリ、ジュニパー、くるみなどのバルサミック系のエッセンシャルオイルの甘く重厚な深いアロマを感じる。

小売価格 ¥2,750

リモネッロ ベナロンガ

トレモンティス社（サルデーニャ州）

700ML

厳選して収穫されたフレッシュなレモンの果皮から造られるリモンチェッロ。濃厚で力強いレモンの香りに柑橘系のエッセンスを感じる。甘さやレモンの爽やかな味わいが広がる。

小売価格 ¥2,750

ミルト トレモンティス

トレモンティス社（サルデーニャ州）

700ML

マートルの実から造られるリキュール。ユーカリやジュニパーなどのエッセンシャルオイル、くるみなどの香りを含む。甘味とビター感のバランスが取れた味わい。

小売価格 ¥4,290

リモンサルド トレモンティス

トレモンティス社（サルデーニャ州）

700ML

熟した芳醇なレモンの果皮から造られるリモンチェッロ。濃厚で力強いレモンの香り。甘さや辛みのバランスがよい、レモンの爽やかな味わいが広がる。

小売価格 ¥4,290

ミルト ディ サルデーニャ 926

ラウ社（サルデーニャ州）

700ML

選りすぐったミルトの実を砂糖と一緒にアルコールに漬け込んで作ります。ミルト特有の濃厚なアロマと微かな渋味を伴う甘い口当たりに後口に残るほろ苦さが特徴です。

小売価格 ¥3,080

リコラーイス

カッフォ社（カラブリア州）

500ML

古くから伝わる伝統的なレシピに基づき「カラブリアのピュアリコリスのリキュール」を生産した最初の蒸留所で、リコリスの根、アルコール、砂糖のシンプルなつくり方。

小売価格 ¥6,380

アニス セッコ スペシャーレ

ヴァルネッリ社（マルケ州）

700ML

厳選したアニスシードから造られる特別なリキュール。ソーダ割りやグレープフルーツと共に食前酒に、アイスクリームにかけたりと幅広く使われています。

小売価格 ¥4,400

リクオーレ ストレガ

ストレガ社（カンパーニャ州）

700ML

ジャマイカ・ペッパー、サニオなど70種類以上ものハーブや天然香料やスパイスを純度の高いアルコールで漬け込みシロップを加えサフランで黄金色に色づけされた香り高いリキュールである。

小売価格 ¥3,300

リモンチェッロ アマルフィ

マンスィ社（カンパーニャ州）

700ML

着色料・香料・保存料を一切使わない、伝統的な手づくりの味。 清清しいレモンの香りにすっきり心地よい苦味と甘みのバランスが絶妙。

小売価格 ¥3,300

リモンチェッロ ディ カプリ

リモンチェッロ ディ カプリ社（カンパーニャ州）

700ML

つくり方はいたってシンプル。レモンの皮を純度の高いアルコールで1～2週間醸し、皮をこした後、シロップで割って出来上がり。

小売価格 欠品

リモンチェッロ イル コンヴェント

イル コンヴェント社（カンパーニャ州）

700ML

飲み口はトロリとクリーミィな、禁断の味わいです。ソレント半島に4代続く家族経営のレモン農家が昔ながらの手法で作るオーガニックのリモンチェッロ。

小売価格 ¥4,598

リクオーレ アル メローネ

セルヴィーレ ギアッチャート社（ロンバルディア州）

500ML

リキュールに縦長マスクメロンを漬け込んだリキュール。
芳醇なメロンの甘い香りと味わいです。 香りと風味がよくわかるストレートや、炭酸で割った「大人のメロンソーダ」も大人気です。

小売価格 ¥4,620

カンパリ

ガスパーレ社（ピエモンテ州）

1000ML

キャラウェイ、カルダモン、コリアンダーなどに加え、ビターオレンジピールが主原料。独特のほろ苦い味わいと鮮やかな赤色が特長です。

小売価格 ¥2,750

アペロール

バルビエーリ社（ヴェネト州）

700ML

イタリアを中心にヨーロッパで人気を集めているハーブリキュールです。ビターオレンジやスイートオレンジ、ハーブを使用し軽やかな甘さとさっぱりとした後味が特長です。

小売価格 ¥2,178

Specializzata in vini e prodotti italiani
イタリアワイン＆食材の専門店

エノテカ アリーチェ

〒176-0023　東京都練馬区中村北1-2-4
お問い合わせ・ご注文は
TEL:03-5848-9814
FAX:03-5848-9815
E-MAIL:info@tre-frecce.co.jp

ホームページ
http://www.tre-frecce.co.jp

Instagram

facebook