

ITALY

イタリア



●カッシーナ・アデライデ



●モンティチーノ・ロッソ

●チェヴィコ



カッシーナ・アデライデ

——— ピエモンテ ———

伝統の“ワインの王”のスケールはそのままに、モダンなバローロが登場!

バローロの城の麓に広がるクリュ畑で、100年以上もワイン造りを続けてきたカッシーナ・アデライデ。1999年、新しい所有者となったアマービレ・ドロッコは、この伝統の地に、人々の度肝を抜く“丘にはめ込まれたレンズのような”斬新なセラーを建設。最高の栽培醸造家を迎え、ワイン評論家に絶賛される新しいバローロのスーパースターを誕生させたのです。

カッシーナ・アデライデ バローロ クワトロ ヴィーニュ 2009

DOCGバローロ

品種：ネッビオーロ
参考上代：¥7,500

4つの畑のブドウをブレンドし、色合いはレンガ色にきらめくルビー・レッド。ワイルドチェリーや森に自生する果実の香りがデリケートな樽香と混ざり合っています。適度なタンニンが鮮やかな酸味を伴う長い余韻へと導いてくれます。オーク樽で24ヶ月熟成し、その後27ヶ月ステンレスタンク熟成、最後に6ヶ月瓶内で熟成。

JAN: 0839240000613(2005VT)
8032615670554(2009VT)

パーカーポイント89点(2009VT) 90点(2005VT)



モンティチーノ・ロッソ

—— エミリア・ロマーニャ ——

ガンベロ・ロッソにて‘Bicchieri’を量産するワイナリー



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



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ

DOCGアルバーナ・ディ・ロマーニャ

品種：アルバーナ
参考上代：¥1,800

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

JAN: 4945930394019



モンティチーノ・ロッソ ピニョレット・コッリ・ディーモラ

DOCピニョレット・コッリ・ディーモラ

品種：ピニョレット
参考上代：¥1,800

華やかな香りと酸が豊かな、地元品種の白ブドウ、ピニョレットのワイン。洋ナシや香り高いハーブ、柑橘系のフレッシュなアロマが広がります。僅かな樽がけによる程よいボリューム感とミネラルの風味があり、ほろ苦い後味がエレガントな余韻を残します。

JAN: 4945930394125

アルバーナ・セッコで初めて3 Bicchieri獲得の快挙!

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



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ コドロンキオ

DOCGアルバーナ・ディ・ロマーニャ

品種：アルバーナ
参考上代：¥3,500

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

JAN: 4945930394026

ガンベロ・ロッソ(ヴィーニ・ディタリア)

イタリアを代表する食とワインのメディアで、世界で最も権威あるイタリアワインのガイドブック。現地調査員が、数ヶ月かけてイタリア全土に足を運び、提供されたワインをブラインド・テイasting(ラベルが隠された状態)で第一選出。その後最終選考に進み、審査員の平均点が90点以上のものに称号が与えられます。数多くあるワイナリーの中で、ほんの一握りのワインだけが受けられる名誉です。



モンティチーノ・ロッソ サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

DOCサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

品種：サンジョヴェーゼ
参考上代：¥1,800

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

JAN: 8033776810513



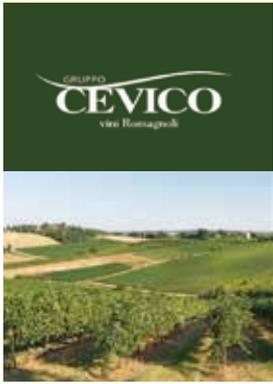
モンティチーノ・ロッソ サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ ゼロサルファイト

DOCサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

品種：サンジョヴェーゼ
参考上代：¥2,500

透き通った美しい赤紫色。亜硫酸塩無添加ならでの、生き生きとしたフレッシュな赤い果実の香り。サンジョヴェーゼらしいスパイシーさと程よい酸味に、柔らかなタンニンと果実の甘みが見事に調和し、フェミニンな一面をのぞかせている。ブドウ本来の優しい甘みとジューシーな果実味を楽しめるワイン。

JAN: 4560474980513



チェヴィコ・グループ — エミリア・ロマーニャ —

最先端の技術・設備が生み出す
スタイリッシュでモダンなワイン

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



ロゼット メルロー・サンジョヴェーゼ

IGTルビコーネ

品種：メルロー、サンジョヴェーゼ
参考上代：¥1,200

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

JAN: 8011510006873 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ロゼット トレッビアーノ・シャルドネ

IGTルビコーネ

品種：トレッビアーノ、シャルドネ
参考上代：¥1,200

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

JAN: 8011510006880 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ロゼット ランブルスコ・セッコ

IGT エミリア

品種：ランブルスコ
参考上代：¥1,500

軽やかで持続する泡立ち、濃厚な紫のきらめきを持つ暗赤色。プラムやラズベリー、チェリーのフレッシュな風味。爽やかな酸味とまろやかなタンニン、長い余韻が楽しめる爽快な辛口。

JAN: 8011510015332



ロゼット スプマンテ・ブリュット

IGTルビコーネ

品種：トレッビアーノ
参考上代：¥1,600(750ml)、¥1,100(375ml)

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

JAN: 8011510006897(750ml) 辛口 1 2 3 4 5 甘口
8011510015141(375ml) 軽い 1 2 3 4 5 重厚



ブルーサ サンジョヴェーゼ・ルビコーネ

IGTルビコーネ

品種：サンジョヴェーゼ
参考上代：¥1,200

鮮やかな赤色、スマイルを思わせるデリケートなアロマが特徴です。味わいはバランスが取れており、ほどよい渋みがあります。後味にほんのりとほろ苦さが漂います。

JAN: 8011510005586 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

限定品



ブルーサ トレッビアーノ・ルビコーネ

IGTルビコーネ

品種：トレッビアーノ
参考上代：¥1,200

明るいイエローの色合いと、フレッシュな香り、生き生きとしたデリケートな果実の味わいが魅力です。軽やかで飲みやすいチャーミングなワインです。

JAN: 8011510005593 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

限定品

チェヴィコ・グループ / カンティーネ・ロンコ

飲み手を選ばず
いろんなシーンで



SANCRISPINO サンクリスピーノ

携帯に便利
軽くて割れない

軽量・エコロジーな 生詰めパックワイン

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

容器の
後始末が
簡単

サンクリスピーノ
ロッソ 1,000ml
ピアンコ 1,000ml



ロッソ
JAN: 8011510003674
入り数: 10入り

ピアンコ
JAN: 8011510003667
入り数: 10入り

参考上代: ¥1,100

サンクリスピーノ・ロッソ 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口

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

サンクリスピーノ・ピアンコ 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口

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



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

サンクリスピーノ
ロッソ 500ml
ピアンコ 500ml



ロッソ
JAN: 8011510005388
入り数: 10入り

ピアンコ
JAN: 8011510005371
入り数: 10入り

参考上代: ¥700

サンクリスピーノ **New Package**
ロッソ 250ml
ピアンコ 250ml



ロッソ
JAN: 8011510004510
入り数: 24入り

ピアンコ
JAN: 8011510004503
入り数: 24入り

参考上代: ¥380

生詰め
パックワイン

加熱処理なしだから
フレッシュ!



イタリア国营テレビにてCM放送中。
普段飲みワインの定番品!