

イタリア



# レ・コンテッセ

## Le Contesse

(イタリア/ヴェネト州トレヴィーゾ)

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



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



### レ・コンテッセ・プロセッコ・トレヴィーゾ・ブリュット

参考上代 ¥ 2, 1 0 0

原産地: DOCプロセッコ  
品種: グレラ100%  
JAN: 8005068000018



繊細で持続する泡立ち、クリアな麦わら色。フルーティでフローラルな心地よい香り、リンゴや洋ナシ、白い小さい花などの香りも。心地良い酸味が感じられ、繊細で非常に調和の取れた味わい。  
5.3気圧 残糖量: 10g/l.

### レ・コンテッセ・リボッラ・ジャッラ・スパマンテ ＜2018年春入荷予定＞

原産地: VSQ(vino spumante di qualità)  
品種: リボッラ・ジャッラ100%  
JAN:

リボッラ・ジャッラを使用した他にはないスパマンテ。  
残糖量: 7 - 9 g/l.

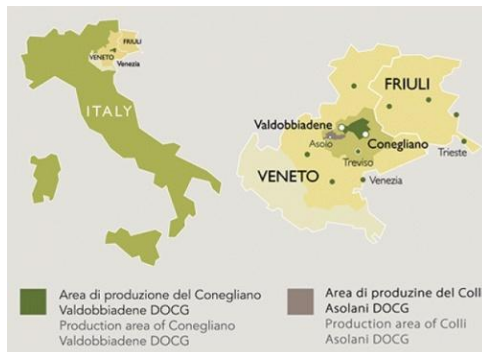




# ラ・トルデーラ La Tordera

(イタリア/ヴェネト州ヴァルドッピアーデネ)

## ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオーレDOCG



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

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

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



### ラ・トルデーラ

### プロセッコ・スペリオーレ・エキストラ・ドライ

参考上代 ¥ 2, 5 0 0

産地: ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオーレ DOCG

品種: グレラ85%、ピアンケッタ5%、ペレーラ5%、ヴェルディーソ5%

JAN: 8005068560012

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



### ラ・トルデーラ

### プロセッコ・スペリオーレ・ゼロ・ズッケーリ・ブリュット

参考上代 ¥ 3, 2 0 0

産地: ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオーレ DOCG

品種: グレラ、ヴェルディーソ

JAN: 8005068560098

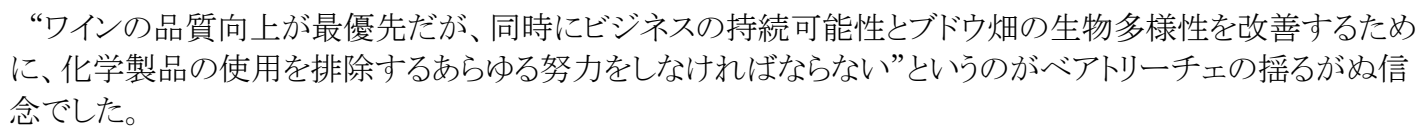
古い畑からできるワインで、複雑で構成のしっかりしたアロマのある、非常にドライな、ミネラル豊富なワインです。数少ない**Prosecco Zero Zuccheri (無糖)**のひとつです。





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

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



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



| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 商品名<br>ヴィニフィケーション                                                        | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                                     | 容量<br>(ml) | 参考上代           |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---|------|------------------------------------------------|------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 211935                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>パガーニ・ソアーヴェ・クラッシコ</b><br>Pagani Soave Classico DOC                     | 白 | 2014 | <b>ソアーヴェ・クラッシコDOC</b><br>0701197939363         | 750        | <b>¥2, 500</b> |  |
| <p>ガルガーネガ90%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ10%</p> <p>アカシアの花、アプリコット、バナナ、グリーンアップルの香り。鮮やかな香りとしつかりとした構造で、口当たりが気持ち良く新鮮です。後味にはガルガーネガ種特有の心地良いアーモンドの苦味があります。<br/>ブドウは10月の初旬、やや過熟気味な状態で収穫される。除梗後、軽く圧搾。果皮に付着した天然酵母により自然に発酵が始まる。バトナーージュ(搾入れ)を行いながらステンレスタンクで5ヶ月熟成後、瓶詰め。</p>                                                                  |                                                                          |   |      |                                                |            |                |                                                                                       |
| 211940                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>パガーニ・レチョート・ディ・ソアーヴェ・スプマンテ</b><br>Pagani Recioto di Soave DOCG         | 白 | 2014 | <b>レチョート・ディ・ソアーヴェDOCG</b><br>0701197939370     | 750        | <b>¥4, 800</b> |  |
| <p>ガルガーネガ100%。</p> <p>ドライアップルやナシ、蜂蜜、アプリコットと砂糖漬けの果実の香り。素晴らしいバランス。典型的なガルガーネガの苦いアーモンドノートは、最後に現れます。<br/>レチョートは、完熟した健康なブドウの房を注意深く手で摘み取り、小さな専用ラックの中で陰干しして糖分濃度を高めて造られます。フルッタイオと呼ばれる風通しの良い乾燥した部屋で、ブドウの陰干し(アパッシメント)が4ヶ月間行われます。その後しわしわになったブドウを圧搾、ステンレスタンクで低温発酵、その後1年間熟成。そして、圧力タンクに入れられ、シャルマ方式で2次発酵が行われます。発酵が終了するのは90日後です。</p> |                                                                          |   |      |                                                |            |                |                                                                                       |
| 211945                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>パガーニ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ</b><br>Pagani Amorone della Valpolicella DOC | 赤 | 2006 | <b>アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラDOC</b><br>0701197939387 | 750        | <b>¥8, 500</b> |  |
| <p>コルヴィーナ85%、ロンディネッラ10%、モリナーラ5%</p> <p>プラムジャム、タバコやココアの香り。ドライでフルボディ、アマローネの要素を満たしていますが、濃さが強調されない珍しいアマローネ。<br/>収穫は手作業で行われ、上質なブドウの実が選別され摘み取られます。ブドウはフルッタイオと呼ばれる風通しの良い乾燥した部屋に運ばれ、小さな専用ラックの中で陰干し(アパッシメント)されます。2月の末に、ブドウを除梗、圧搾。浸漬の後、ポンピングオーバーを行いながら発酵。その後、巨大な樽の中で48～60ヶ月かけて熟成。瓶詰め後、少なくとも18ヶ月セラーで寝かせてから出荷。</p>              |                                                                          |   |      |                                                |            |                |                                                                                       |



僅か13haほどの自社畑から産み出される、魅惑のソアーヴェとヴァルポリチェッラ  
1870年から続く家族経営のワイナリー



## VILLA ERBICE／ヴィラ・エルビーチェ (イタリア／ヴェネト州)

### 【ヴィラ・エルビーチェの歴史】

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

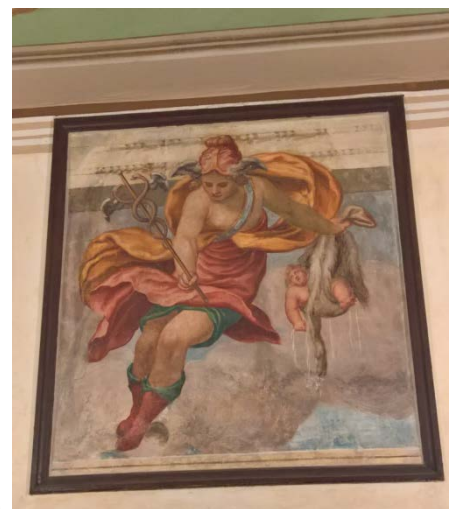
ヴィラ・エルビーチェの名は、本社が置かれている地に残る歴史的な重要文化財である別荘に由来しています。



### 【わずか13haほどの自社畑】

エルビーチェ・ファミリーは自社畑のブドウのみを使って上質なワインを生産してきました。ブドウ畑の面積はおよそ13ha。うち1.4haがソアーヴェ・スペリオレ DOCG で、残りがヴァルポリチェッラ DOC です。畑はメッツァーネ村の標高250～450mの地点にあります。ワイナリーは環境に優しい農法を採用していて、殺虫剤には昔ながらの銅や硫黄が使われています。更に製造工程の全てが手作業で行われています。

伝統的製法に拘り、温度調整したステンレスタンクでブドウを果皮浸漬＆発酵させ、225L入りフレンチオークの樽で熟成させます。ヴィラ・エルビーチェのワインは地元の魂、個性を体現しており、クラシックで濃厚な色合いと洗練されたブーケが特徴です。タンニンは特に豊富で、長期熟成に適しています。



ソアーヴェ・スペリオレ・シンゴロ・ヴィネートのラベルは、セラーに掲げられている寓話を題材にした絵画に由来しています。これはおよそ1700年前に描かれた歴史的な絵画です。



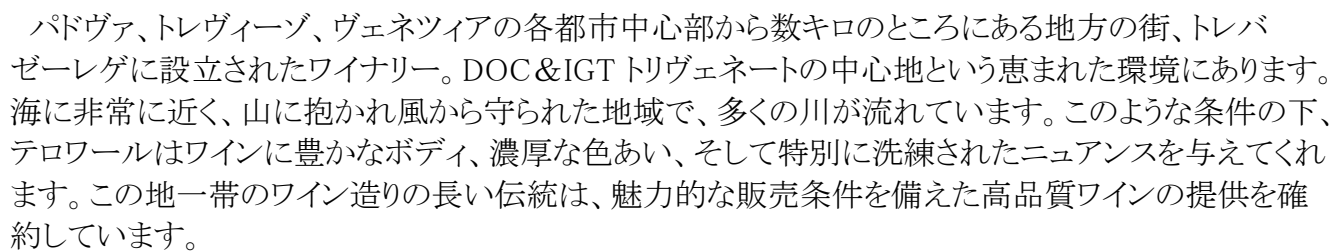
VILLA ERBICE®  


Villa Ervice/ヴィラ・エルビーチェ  
イタリア/ヴェネト州ソアーヴェ地区メッツァーネ)

| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 商品名<br>ヴィニフィケーション                                                                                        | 色 | VT   | 原産地<br>JAN               | 容量<br>(ml) | 参考上代   |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|--------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 211865                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ヴィラ・エルビーチェ・ソアーヴェ・スペリオール</b><br>Villa Ervice Soave Superiore DOCG                                      | 白 | 2015 | ソアヴェ・スペリオールDOCG          | 750        | ¥2,600 |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                          |   |      | 8016415010116            |            |        |                                                                                       |
| <p>ブドウ品種:ガルガナーガ100%<br/>土壌:石ころだらけの石灰質<br/>仕立て:ペルゴーラ・ヴェロネーゼ<br/>密植率:3,100本/ha<br/>植え付け:1963年(樹齢:54年)<br/>年間生産量:10,000本<br/>製法:2〜3時間の低温浸漬後、軽く圧搾し24〜36時間低温タンクで貯蔵。アルコール発酵後、50%をマロラクティック発酵、タンクで12ヶ月熟成。</p> <p>濃厚な麦わら色。野生の花、チェリーや完熟した果実の香りと強烈なフローラルの香り。心地よい酸とビロードのような口当たり、バランスの取れた味わい。</p>                                                                         |                                                                                                          |   |      |                          |            |        |                                                                                       |
| 211870                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ヴィラ・エルビーチェ・ソアーヴェ・スペリオール・シングロ・ヴィネート</b><br>Villa Ervice Soave Superiore DOCG PANVINIO Singolo Vigneto  | 白 | 2014 | ソアヴェ・スペリオールDOCG          | 750        | ¥3,300 |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                          |   |      | 8016415000117            |            |        |                                                                                       |
| <p>ブドウ品種:ガルガナーガ100%(Singolo Vigneto／単一畑)<br/>土壌:石ころだらけの石灰質<br/>仕立て:ペルゴーラ・ヴェロネーゼ<br/>密植率:3,100本/ha<br/>植え付け:1963年(樹齢:54年)<br/>年間生産量:4,000本<br/>製法:やや過熟気味のブドウを手作業で収穫、選別。低温浸漬後、軽く圧搾し、樽で6ヶ月間発酵熟成。瓶詰め後、最低6ヶ月の瓶内熟成。</p> <p>濃厚なイエロー・カラー。完熟フルーツ、スイート・アーモンド、ほのかなバニラの奥深い香りが漂う。調和のとれたフルボディな味わいで、ホワイトフルーツの心地よい後味が印象的。</p>                                                |                                                                                                          |   |      |                          |            |        |                                                                                       |
| 211855                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ヴィラ・エルビーチェ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スペリオール</b><br>Villa Ervice Valpolicella Ripasso Superiore DOC               | 赤 | 2012 | ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スペリオールDOC | 750        | ¥4,400 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                          |   |      | 8016415010260            |            |        |                                                                                       |
| <p>ブドウ品種:コルヴィーナ・グロッサ、コルヴィーナ・ジェンティーレ、ロンディネツァ、モリナール<br/>製法:“リパッソ”とはヴァルポリチェッラ・アマローネの生産者だけに伝わる伝統的な独自製法。手作業で選別、収穫したブドウを破碎、低温浸漬後、天然酵母を利用し自然発酵。澀引き後、ステンレスタンクに移し熟成。こうしてできたヴァルポリチェッラ・ワインを、1月の終わりに、同じヴィンテージのアマローネの搾りかすと混ぜて1週間ほど再度アルコール発酵。その後、フランス産オーク樽で熟成。</p> <p>紫がかった深いレッド・カラー。チェリー・リキュールやチョコレート、バニラの香りが漂う。味わいはソフトで心地よく、果実のリキュールを思わせる濃厚な風味がある。しっかりとしたコクのある味わい。</p>   |                                                                                                          |   |      |                          |            |        |                                                                                       |
| 211860                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ヴィラ・エルビーチェ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ</b><br>Villa Ervice Amarone Valpolicella DOCG TREMENEL Singolo Vigneto | 赤 | 2010 | アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラDOCG  | 750        | ¥9,000 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                          |   |      | 8016415000124            |            |        |                                                                                       |
| <p>ブドウ品種:コルヴィーナ・グロッサ、コルヴィーナ・ジェンティーレ、ロンディネツァ、モリナール<br/>(Singolo Vigneto／単一畑)<br/>製法:アマローネは糖度の高い陰干し、ブドウを発酵させた、非常に手の込んだ長期熟成型ワイン。極めて濃厚で、官能的な味わい。手作業で選別、収穫したブドウを小さな小箱に入れ、伝統的な方法で陰干し(アパッシメント)。1月末にブドウを破碎、天然酵母を利用し自然発酵。20〜25日後に軽く圧搾、ワインはフランス産オーク樽で24ヶ月熟成。その後、最低10ヶ月の瓶内熟成。</p> <p>濃厚なガーネットの色合い。精妙で奥深い香り。調和のとれた豊かな味わいのフルボディで、非常にソフトでバランスのとれた飲み心地ながらどっしりと重みのある本格派。</p> |                                                                                                          |   |      |                          |            |        |                                                                                       |



ヴィニコラ・トンパッコは、20世紀初頭よりワイン業界で活躍し優れた業績を残してきた会社です。農業経営が主な事業であり、果物の生産会社として設立されました。会社を支えてきたのは地元の土地と伝統に対する確固たる愛情です。創業以来、顧客の期待を裏切ることなく高品質な製品を生産するべく、努力邁進してきました。1919年には好調な業績に後押しされ、ブドウ栽培と加工に乗り出し、続いてネゴシアンとしてブドウの買い付けも始め、現在ではイタリアの他の地域や他の会社のワイン造りにも参画するようになっています。



| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 商品名<br>ヴィニフィケーション                                            | 色 | VT | 原産地<br>JAN                     | 容量<br>(ml) | 参考上代    |                                                                                       |        |                                                              |   |    |                                |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |  |  |        |                                                         |   |    |                               |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---|----|--------------------------------|------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------|---|----|--------------------------------|-----|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--------|---------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------|-----|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| <div><div><div>CA' del DOGE</div></div><div>CA'DEL DOGE／カデル・ドッジ<br/>(イタリア／ヴェネト州)</div></div> <p>トレヴィーゾを拠点とするトレヴィジャーノ地方は、貴重なブドウ品種の栽培で知られています。この地域では1978年に16haの畑を持つカデル・ドッジが設立されました。1970年代初頭、最先端の栽培技術を導入した最初のワイナリーがトレヴィーサーナです。生産されるワインはその明快さ、純粋さ、高い品質が際立っています。</p> <table><tr><td>211605</td><td>トレヴィーサーナ・プロセッコ・エキストラ・ドライ<br/>TREVISANA PROSECCO DOC EXTRA DRY</td><td>白</td><td>NV</td><td>プロセッコDOC<br/>8003030888060</td><td>750</td><td>¥1, 800</td><td rowspan="2"></td></tr><tr><td colspan="7"><p>品種: グレーテ85%、その他15%<br/>醸造: ブドウを丸ごとステンレスタンクに入れて4日間発酵。温度調整された気密性タンクでシャルマ方式による二次発酵。アイソバリック法(定圧法)でろ過、デカンティングし、瓶詰め。</p><p>全て自社畑のブドウ使用。グリーンのきらめきがある明るい麦わら色。泡立ち豊かで、泡の持続性も高く、軽やかで繊細、持続性のある心地よいアロマはグリーン&amp;ゴールド・アップルとフローラルな香りに満ちています。ベルベットのようになややかな口当たり。生き生きとしたフレッシュ&amp;フルーティーな味わいは大変軽やかで、繊細な泡立ちが楽しめる。コクがあり調和がとれています。酸味とアルコール度も程よく、余韻も非常に長い、若々しさを楽しみたいワイン。</p></td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                              |   |    |                                |            |         |                                                                                       | 211605 | トレヴィーサーナ・プロセッコ・エキストラ・ドライ<br>TREVISANA PROSECCO DOC EXTRA DRY | 白 | NV | プロセッコDOC<br>8003030888060      | 750 | ¥1, 800 |  | <p>品種: グレーテ85%、その他15%<br/>醸造: ブドウを丸ごとステンレスタンクに入れて4日間発酵。温度調整された気密性タンクでシャルマ方式による二次発酵。アイソバリック法(定圧法)でろ過、デカンティングし、瓶詰め。</p> <p>全て自社畑のブドウ使用。グリーンのきらめきがある明るい麦わら色。泡立ち豊かで、泡の持続性も高く、軽やかで繊細、持続性のある心地よいアロマはグリーン&amp;ゴールド・アップルとフローラルな香りに満ちています。ベルベットのようになややかな口当たり。生き生きとしたフレッシュ&amp;フルーティーな味わいは大変軽やかで、繊細な泡立ちが楽しめる。コクがあり調和がとれています。酸味とアルコール度も程よく、余韻も非常に長い、若々しさを楽しみたいワイン。</p>               |  |  |  |  |  |  |        |                                                         |   |    |                               |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
| 211605                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | トレヴィーサーナ・プロセッコ・エキストラ・ドライ<br>TREVISANA PROSECCO DOC EXTRA DRY | 白 | NV | プロセッコDOC<br>8003030888060      | 750        | ¥1, 800 |  |        |                                                              |   |    |                                |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |  |  |        |                                                         |   |    |                               |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
| <p>品種: グレーテ85%、その他15%<br/>醸造: ブドウを丸ごとステンレスタンクに入れて4日間発酵。温度調整された気密性タンクでシャルマ方式による二次発酵。アイソバリック法(定圧法)でろ過、デカンティングし、瓶詰め。</p> <p>全て自社畑のブドウ使用。グリーンのきらめきがある明るい麦わら色。泡立ち豊かで、泡の持続性も高く、軽やかで繊細、持続性のある心地よいアロマはグリーン&amp;ゴールド・アップルとフローラルな香りに満ちています。ベルベットのようになややかな口当たり。生き生きとしたフレッシュ&amp;フルーティーな味わいは大変軽やかで、繊細な泡立ちが楽しめる。コクがあり調和がとれています。酸味とアルコール度も程よく、余韻も非常に長い、若々しさを楽しみたいワイン。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                              |   |    |                                |            |         |                                                                                       |        |                                                              |   |    |                                |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |  |  |        |                                                         |   |    |                               |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
| <div><div><div>47<br/>ANNO DOMINI<br/>VINEYARDS</div></div><div>47ANNO DOMINI VINEYARDS／47アンノ・ドミニ・ヴィンヤーズ<br/>(イタリア／ロンバルディア州)</div></div> <p>“47 Anno Domini”＝西暦47年の意味。ワイナリーの近くを通るクラウディア・アウグスタ街道が設立されたとされる西暦47年に由来。何世紀にも渡って数えきれないほどの品々や人々が行きかったこの街道沿いの地で、ワイナリーは成長し根を下ろしました。ワイナリーの哲学は“文化との全面的な調和、新しいトレンドの追究、伝統の見直し”です。47 アンノ・ドミニでは、様々な展覧会、本の展示会、アート・インスタレーション、写真展、新商品発表会、会議等を主催しています。ワイナリー周辺には30haの自社畑が広がっています。またワインのレンジを広げるために、イタリア全土に、格付けワインを産する様々なブドウ畑を所有しています。</p> <table><tr><td>212965</td><td>アンノ・ドミニ フランチャコルタ・サテン<br/>ANNO DOMINI FRANCIACORTA SATEN</td><td>白</td><td>NV</td><td>フランチャコルタDOCG<br/>80030308883553</td><td>750</td><td>¥4, 200</td><td rowspan="2"></td></tr><tr><td colspan="7"><p>品種: シャルドネ100%<br/>サテン＝1995年に登録されたカテゴリーの一つ。白ブドウ(主にシャルドネ100%、ピノ・ビアンコは上限50%)だけで造るブラン・ド・ブランで、エレガントでソフトな味わいが特徴。通常5気圧以上のものが多いが、サテンのガス圧は5気圧以下と定められています。気圧が低くなる分、口あたりがクリーミーでなめらかになります。</p><p>醸造: ブドウを軽く圧搾後、15～18℃に調整したステンレスタンクで一次発酵。10～14℃に保たれた地下セラーという最高の環境で30ヶ月熟成。<br/>グリーンのきらめきがある優しいイエロー・カラー。フルーツやフレッシュなシトラスを思わせる濃厚で調和のとれた香り、エレガントで心地よい風味。泡立ちは繊細で持続性があり、ソフトでとてもクリーミー。</p></td></tr></table> <table><tr><td>212960</td><td>アンノ・ドミニ フランチャコルタ・ブリュット<br/>ANNO DOMINI FRANCIACORTA BRUT</td><td>白</td><td>NV</td><td>フランチャコルタDOCG<br/>8003030883560</td><td>750</td><td>¥4, 200</td><td rowspan="2"></td></tr><tr><td colspan="7"><p>品種: シャルドネ100%<br/>醸造: エルブスコの街周辺の標高の高い丘陵畑で育てられ、選び抜かれたシャルドネ種のブドウを使用。ブドウは品質レベルと酸度によって選別し、手作業で摘み取り。軽く圧搾後、15～18℃に調整したステンレスタンクで一次発酵。10～14℃に保たれた地下セラーで24ヶ月瓶内熟成。</p><p>グリーンのきらめきがある優しいイエロー・カラー。控え目ながらしっかりと、包み込むような香り。ベルベットのような舌触りで、長期瓶内熟成にかかわらず若々しさにあふれたキリッとしたドライな味わい。焼きたてのトーストを思わせる香ばしい風味が漂う。泡立ちは繊細で長く持続します。</p></td></tr></table> |                                                              |   |    |                                |            |         |                                                                                       | 212965 | アンノ・ドミニ フランチャコルタ・サテン<br>ANNO DOMINI FRANCIACORTA SATEN       | 白 | NV | フランチャコルタDOCG<br>80030308883553 | 750 | ¥4, 200 |  | <p>品種: シャルドネ100%<br/>サテン＝1995年に登録されたカテゴリーの一つ。白ブドウ(主にシャルドネ100%、ピノ・ビアンコは上限50%)だけで造るブラン・ド・ブランで、エレガントでソフトな味わいが特徴。通常5気圧以上のものが多いが、サテンのガス圧は5気圧以下と定められています。気圧が低くなる分、口あたりがクリーミーでなめらかになります。</p> <p>醸造: ブドウを軽く圧搾後、15～18℃に調整したステンレスタンクで一次発酵。10～14℃に保たれた地下セラーという最高の環境で30ヶ月熟成。<br/>グリーンのきらめきがある優しいイエロー・カラー。フルーツやフレッシュなシトラスを思わせる濃厚で調和のとれた香り、エレガントで心地よい風味。泡立ちは繊細で持続性があり、ソフトでとてもクリーミー。</p> |  |  |  |  |  |  | 212960 | アンノ・ドミニ フランチャコルタ・ブリュット<br>ANNO DOMINI FRANCIACORTA BRUT | 白 | NV | フランチャコルタDOCG<br>8003030883560 | 750 | ¥4, 200 |  | <p>品種: シャルドネ100%<br/>醸造: エルブスコの街周辺の標高の高い丘陵畑で育てられ、選び抜かれたシャルドネ種のブドウを使用。ブドウは品質レベルと酸度によって選別し、手作業で摘み取り。軽く圧搾後、15～18℃に調整したステンレスタンクで一次発酵。10～14℃に保たれた地下セラーで24ヶ月瓶内熟成。</p> <p>グリーンのきらめきがある優しいイエロー・カラー。控え目ながらしっかりと、包み込むような香り。ベルベットのような舌触りで、長期瓶内熟成にかかわらず若々しさにあふれたキリッとしたドライな味わい。焼きたてのトーストを思わせる香ばしい風味が漂う。泡立ちは繊細で長く持続します。</p> |  |  |  |  |  |  |
| 212965                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | アンノ・ドミニ フランチャコルタ・サテン<br>ANNO DOMINI FRANCIACORTA SATEN       | 白 | NV | フランチャコルタDOCG<br>80030308883553 | 750        | ¥4, 200 |  |        |                                                              |   |    |                                |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |  |  |        |                                                         |   |    |                               |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
| <p>品種: シャルドネ100%<br/>サテン＝1995年に登録されたカテゴリーの一つ。白ブドウ(主にシャルドネ100%、ピノ・ビアンコは上限50%)だけで造るブラン・ド・ブランで、エレガントでソフトな味わいが特徴。通常5気圧以上のものが多いが、サテンのガス圧は5気圧以下と定められています。気圧が低くなる分、口あたりがクリーミーでなめらかになります。</p> <p>醸造: ブドウを軽く圧搾後、15～18℃に調整したステンレスタンクで一次発酵。10～14℃に保たれた地下セラーという最高の環境で30ヶ月熟成。<br/>グリーンのきらめきがある優しいイエロー・カラー。フルーツやフレッシュなシトラスを思わせる濃厚で調和のとれた香り、エレガントで心地よい風味。泡立ちは繊細で持続性があり、ソフトでとてもクリーミー。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |   |    |                                |            |         |                                                                                       |        |                                                              |   |    |                                |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |  |  |        |                                                         |   |    |                               |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
| 212960                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | アンノ・ドミニ フランチャコルタ・ブリュット<br>ANNO DOMINI FRANCIACORTA BRUT      | 白 | NV | フランチャコルタDOCG<br>8003030883560  | 750        | ¥4, 200 |  |        |                                                              |   |    |                                |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |  |  |        |                                                         |   |    |                               |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
| <p>品種: シャルドネ100%<br/>醸造: エルブスコの街周辺の標高の高い丘陵畑で育てられ、選び抜かれたシャルドネ種のブドウを使用。ブドウは品質レベルと酸度によって選別し、手作業で摘み取り。軽く圧搾後、15～18℃に調整したステンレスタンクで一次発酵。10～14℃に保たれた地下セラーで24ヶ月瓶内熟成。</p> <p>グリーンのきらめきがある優しいイエロー・カラー。控え目ながらしっかりと、包み込むような香り。ベルベットのような舌触りで、長期瓶内熟成にかかわらず若々しさにあふれたキリッとしたドライな味わい。焼きたてのトーストを思わせる香ばしい風味が漂う。泡立ちは繊細で長く持続します。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                              |   |    |                                |            |         |                                                                                       |        |                                                              |   |    |                                |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |  |  |        |                                                         |   |    |                               |     |         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |





わずか6ha “ワインは畑で造られる”がモットー  
ラ・モッタのオーガニック・バローロ

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



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



# セッラルンガ・ダルバの揺るぎない力強さ



Ettore Germano

## エットーレ・ジェルマーノ

Ettore Germano

(イタリア／ピエモンテ州セッラルンガ・ダルバ)

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

ジェルマーノ家は、バローロでは最もタニックで長寿型のワインが出来る、セッラルンガのクリュとして有名な Cerretta チェレッタに150年前から土地を所有しています。

曾祖父フランチェスコ、祖父アルベルトはブドウ栽培を行い、また少量のワイン造りを行っていましたが、当時はブドウの販売を主に行っていました。

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ました。



1964年にロザナと結婚し、ともに畑で働き、数ヶ所の区画を新たに購入しました。

1985年に息子のセルジオが学校を卒業し家族とともに働き始め、数ヘクトリットのワインを造り販売、セルジオは最初の Chardonnay を植えました。

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。またネッビオーロのクローンを考慮し、バリックを使いながらもトノーや大樽を併用。伝統的なスタイルを保ちつつ、最新技術も取り入れたワイン造りを行っています。



プラボ、チェレッタ、ラツァリートなどのセッラルンガ・ダルバ村の圧倒的にレベルの高い区画から造られるバローロは、抽出のデリケートさと、いきいきとした表現において目覚しく向上した。最近の試飲でもそのような歩みを確認でき、素晴らしいワインが多かった。

【ガンベロ・ロッソ2016から引用】



セッラルンガ・ダルバを背負って立つ男、セルジオ氏





ETTORE GERMANO

／エットーレ・ジェルマーノ

(ピエモンテ州セッラルunga・ダルバ)

| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 商品名<br>ヴィニフィケーション                                                                                 | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                      | 容量<br>(ml) | 参考上代     |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|---------------------------------|------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 212995                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・シャルドネ<br>ETTORE GERMANO LANGHE CHARDONNAY DOC                                    | 白 | 2015 | ランゲ・シャルドネDOC<br>8032665541439   | 750        | ¥3, 200  |    |
| <p>ブドウ品種:シャルドネ100%／土壌:石灰質土壌、混合土壌<br/>年間生産本数:9, 000本<br/>醸造: ソフトプレスし一番モストのみを使用、18℃に温度管理しながらステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発酵は50%のみ行う。 6ヶ月間ステンレスタンクにてシュールリー、翌年5月初旬にボトリング。</p> <p>香りはフルーティで焼き立てのパンの皮のようなニュアンスも。豊潤で調和のとれた味わい、フレッシュな酸と持続する味わい。数年熟成できるワイン。</p>                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |   |      |                                 |            |          |                                                                                       |
| 213000                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・リースリング・エルツ<br>ETTORE GERMANO LANGHE RIESLING HERZU DOC                           | 白 | 2015 | ランゲ・リースリングDOC<br>8032665541514  | 750        | ¥5, 200  |   |
| <p>ブドウ品種:リースリング100% ／土壌: 石の多い石灰質土壌／年間生産本数:27, 000本<br/>醸造: 16℃で40日間、ステンレスタンクで醸造、マロラクティック発酵は行わない。バトナーージュせずに6ヶ月間シュールリー、翌年5月にボトリング。 残糖は5-6g/L、このわずかな残糖分が、リースリングのアロマを引き立たせます。</p> <p>ランゲのリースリングと言えばジェルマーノ。リースリングの畑だけは50kmほど南、Ciglièチリエ地区に位置する。土壌はセラルunga同様石灰質土壌だが、加えて石ころの多い土壌で、それがミネラル感を与える。 標高と涼しい気候の影響で、味わいに複雑味が出る。グリーンの反射のある麦わら色、フルーティな香り、若いうちはトロピカルフルーツのニュアンスもあるが、熟成とともにミネラル感・複雑味が増す。味わいは豊潤で、きれいな塩味、果実の甘みがあり、余韻はフレッシュで持続性がある。</p> |                                                                                                   |   |      |                                 |            |          |                                                                                       |
| 212985                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エットーレ・ジェルマーノ バルベーラ・ダルバ<br>ETTORE GERMANO BARBERA D'ALBA DOC                                       | 赤 | 2015 | バルベーラ・ダルバDOC<br>8032665541552   | 750        | ¥3, 400  |  |
| <p>ブドウ品種: バルベーラ100%<br/>醸造: このワインに使われるブドウは若い畑のブドウで、ステンレスタンクのみを使って醸造。除梗破碎し、約25℃で7-8日間マセレーション・アルコール発酵。マロラクティック発酵のあと4月にボトリングし、6月初旬にリリース。</p> <p>紫の反射のあるルビー色、フレッシュなフルーツの香り、プルーンやブラックベリーなど。フレッシュで滑らかな心地よい味わい。程よい余韻。</p>                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |   |      |                                 |            |          |                                                                                       |
| 212990                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エットーレ・ジェルマーノ ランゲ・ネббиオーロ<br>ETTORE GERMANO LANGHE NEBBIOLO DOC                                    | 赤 | 2016 | ランゲ・ネббиオーロDOC<br>8032665541675 | 750        | ¥3, 800  |  |
| <p>ブドウ品種: ネббиオーロ100%<br/>年間生産本数:12, 000本<br/>醸造: このワインに使われるブドウは若い畑のセレクション。ランゲ・ネббиオーロ専用畑。除梗破碎したあとステンレスタンクにて約3-4日間25℃でマセレーション・アルコール発酵を行う。マロラクティック発酵の後ステンレスタンクで数回樽移しを行い、翌夏にボトリング、9月にリリース。</p> <p>ガーネットの反射のあるルビー色、チェリーなどのフレッシュな果実の香り、ヴィオラのフローラルな香り。豊潤で温かみがあり、まとまりがあり軽い収斂性のあるタンニンが口の中を洗い流してくれる。香りを思い出させる長い余韻。</p>                                                                                                                    |                                                                                                   |   |      |                                 |            |          |                                                                                       |
| 212975                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エットーレ・ジェルマーノ バローロ・デル・コムネ・ディ・セッラルunga・ダルバ<br>ETTORE GERMANO BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA | 赤 | 2012 | バローロDOCG<br>8032665541446       | 750        | ¥7, 800  |  |
| <p>ブドウ品種: ネббиオーロ100%<br/>年間生産本数:10, 500本<br/>醸造: このワインに使われるブドウは、Prapòの若い畑のセレクション。約20日間マセレーションし、アルコール発酵、伝統的醸造。700Lのオーク樽で約2年間熟成、その後ボトリングし15-18ヶ月間瓶内熟成した後リリース。</p> <p>輝きのあるガーネット色、イチゴやチェリー、赤系果実、ザクロバラ、ヴィオラ、リコリスなどの香り。エネルギッシュな味わい、力強いアタックと緻密なタンニン。</p>                                                                                                                                                                               |                                                                                                   |   |      |                                 |            |          |                                                                                       |
| 212980                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エットーレ・ジェルマーノ バローロ・プラポ<br>ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG                                         | 赤 | 2012 | バローロDOCG<br>8032665541484       | 750        | ¥12, 000 |  |
| 212981                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エットーレ・ジェルマーノ バローロ・プラポ<br>ETTORE GERMANO BAROLO PRAPO DOCG                                         | 赤 | 2009 | バローロDOCG<br>8032665540845       | 750        | ¥14, 000 |                                                                                       |
| <p>ブドウ品種: ネббиオーロ100%<br/>年間生産本数:9, 000本<br/>醸造: 伝統的醸造。収穫したブドウを除梗破碎し、30日間マセレーションし、アルコール発酵。2, 000Lのオーク大樽で24ヶ月熟成、その後15ヶ月瓶内熟成し、リリース。</p> <p>わずかにオレンジの反射のあるガーネット色、ドライフルーツの強い香り、かすかなバニラ香、黒スグリなど。アタックは温かみがあり豊潤で、心地よいしっかりとしたタンニンが口の中を洗い流してくれる。香りを思い出させる長い余韻。クラシックな伝統的バローロ。</p>                                                                                                                                                           |                                                                                                   |   |      |                                 |            |          |                                                                                       |

# 19世紀末バルバレスコ黎明期に誕生した歴史的ワイナリー



## パイティン Azienda Agricola PAITIN (イタリアノピエモンテ州ネイヴェ)

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



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

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



### ← パイティンに残る最古の1909年バルバレスコ

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

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

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



|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| ● Barbaresco Sori Paitin '12           | ♥♥♥ 6 |
| ● Barbaresco Serra '12                 | ♥♥ 5  |
| ● Barbaresco Sori Paitin V.V. Ris. '10 | ♥♥♥ 8 |
| ● Barbera d'Alba Sup. Campoliva '12    | ♥♥♥ 5 |
| ● Nebbiolo d'Alba Ca Veja '12          | ♥♥ 4  |
| ○ Langhe Arneis Elisa '14              | ♥ 3   |
| ● Barbaresco Sori Paitin '07           | ♥♥♥ 5 |
| ● Barbaresco Sori Paitin '04           | ♥♥♥ 5 |
| ● Barbaresco Sori Paitin '97           | ♥♥♥ 5 |
| ● Barbaresco Sori Paitin '95           | ♥♥♥ 7 |
| ● Barbaresco Sori Paitin V.V. '04      | ♥♥♥ 7 |
| ● Barbaresco Sori Paitin V.V. '01      | ♥♥♥ 7 |
| ● Barbaresco Sori Paitin V.V. '99      | ♥♥♥ 8 |
| ● Langhe Paitin '97                    | ♥♥♥ 5 |
| ● Barbaresco Sori Paitin '11           | ♥♥ 6  |



Gambero Rosso2016 に掲載されています。





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



# モンティチーノ・ロッソ

—— エミリーア・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

ボ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。



ALBANA



PIGNOLETTO



SANGIOVESE

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

DOC サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

品種：サンジョヴェーゼ  
参考上代：¥3,000

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

JAN: 8033776810766



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

DOCG アルバーナ・ディ・ロマーニャ・パッシート

品種：アルバーナ（極甘口）  
参考上代：¥3,500

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

JAN: 8033776811060

2Bicchieri (2011VT)





限定品



## モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ

DOCGアルバーナ・ディ・ロマーニャ

品種：アルバーナ  
参考上代：¥1,800

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

JAN: 4945930394019  
2Bicchieri (2013VT)



## モンティチーノ・ロッソ 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。僅かな樽け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 | 2015年版 | 2 Bicchieri | (VT2012) |
| GAMBERO ROSSO | 2014年版 | 2 Bicchieri | (VT2011) |
| GAMBERO ROSSO | 2013年版 | 2 Bicchieri | (VT2010) |
| GAMBERO ROSSO | 2012年版 | 2 Bicchieri | (VT2009) |
| GAMBERO ROSSO | 2011年版 | 3 Bicchieri | (VT2008) |
| GAMBERO ROSSO | 2010年版 | 2 Bicchieri | (VT2007) |
| GAMBERO ROSSO | 2009年版 | 2 Bicchieri | (VT2006) |
| GAMBERO ROSSO | 2008年版 | 2 Bicchieri | (VT2005) |
| GAMBERO ROSSO | 2007年版 | 2 Bicchieri | (VT2004) |



## モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ コロンキオ

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

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

JAN: 4945930394026

ガンベロ・ロッソ (ヴィーニ・ディタリア)

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

## モンティチーノ・ロッソ サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ スペリオレ

DOCサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

品種：サンジョヴェーゼ  
参考上代：¥1,800

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

JAN: 8033776810520  
2Bicchieri (2015VT)



## モンティチーノ・ロッソ サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ 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はの、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良い酸味に、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



# 芳しい妖艶な香りと構成力

## ラ・コロンビーナ

### LA COLOMBINA

(イタリア/トスカーナ州モンタルチーノ,カステルヌオヴォ・デッラバーテ)



## 伝統的なブルネロから感じる、芳しい妖艶な香りと安定した構成力

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



### ラ・コロンビーナ・ロッソ・ディ・モンタルチーノ

参考上代 ¥ 3, 4 0 0

原産地: ロッソ・ディ・モンタルチーノ DOC

品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%

JAN: 8032993342418

丸みがありフレッシュで、程よい赤系果実とやさしいスパイスのニュアンス。  
飲みやすく、色々なお料理に合わせやすいワイン

醸造: オーク大樽で約1年、その後バリック短期間熟成。

### ラ・コロンビーナ・ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

参考上代 ¥ 7, 5 0 0

原産地: ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ DOCG

品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%

JAN: 8032993341213

温かみがあり心地よく、バランスの良いワイン。力強さとエレガンスを持ち合わせます。  
赤系果実の熟した香り、リコリスやレザーの香り。赤身の肉料理やチーズとともに。  
醸造: オーク大樽で30ヶ月以上、最高40ヶ月、バリックで短期間熟成。

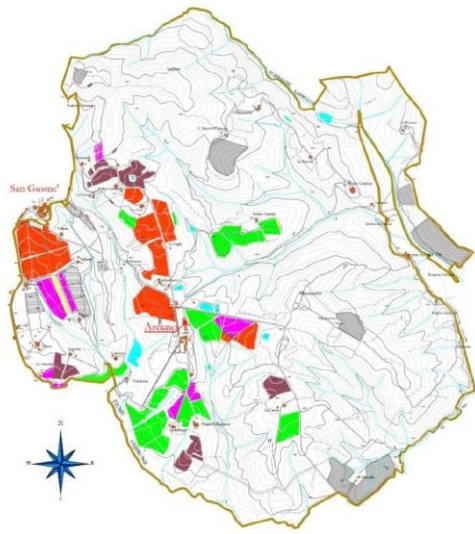
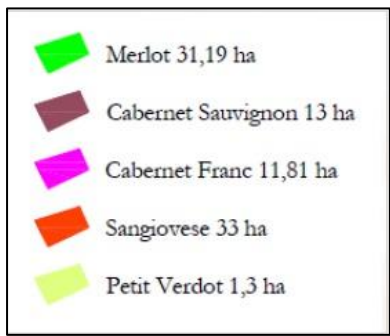






Tenuta di Arceno  
(イタリア/ トスカーナ州 キャンティ・クラッシコ地区)

アルチェーノの所有地は、丘陵地、森、古い糸杉、日当たりの良い野原、オリーブ畑、ブドウ畑など、1000haに広がります。ワインは、豊かで凝縮感があり、世界の高品質のワインに肩を並べるレベルを持ちます。アルチェーノの繁栄に貢献したファミリーが2つあり、シエナのタジャ・ファミリーが1504年から領地を拡大し、その後1829年にシエナで最も勢力を持っていたピッコロミニ・ファミリーへと引き継がれました。その後1994年に米ケンダル・ジャクソンの創始者であるジェス・ジャクソンがこの地を訪れた際に、その素晴らしさに魅了され、購入することを決心した土地で、キャンティ・クラッシコ地区で最も素晴らしい場所の一つです。

A man with a beard, wearing a blue and white plaid shirt, a dark vest, and a grey beanie with sunglasses perched on top, stands in a brewery. Behind him are large stainless steel fermentation tanks and rows of wooden beer barrels.

| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 商品名<br>ヴィニフィケーション                                                                                    | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                       | 容量<br>(ml) | 参考上代    |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|----------------------------------|------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 213410                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | テヌータ・ディ・アルチェーノ・キャンティ・クラッシコ<br>Tenuta di Arceno Chianti Classico                                      | 赤 | 2015 | キャンティ・クラッシコDOCG<br>0799987002809 | 750        | ¥3, 300 |  |
| <p>サンジョヴェーゼ85%、メルロー15%<br/>熟成方法：フランス産オーク樽で10ヶ月</p> <p>2015年は大きなポテンシャルのあるヴィンテージ。冬は寒く湿度があり、ブドウ樹の休息と、暑い夏に向けて十分な水を貯えるのに最適でした。ワインは柔らかくフルーティで、酸はやや低めだがバランスが取れ、熟したタンニンの構成があります。ヴィオラやジャスミンのフローラルな香り、セージや森の下草の香りも。味わいは柔らかく、ラズベリーや熟したプルーン、かすかなリコリスのニュアンス。チョコレートで始まりオレンジピールに変化する長い余韻。</p>                                                                         |                                                                                                      |   |      |                                  |            |         |                                                                                       |
| 213415                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | テヌータ・ディ・アルチェーノ・キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ<br>Tenuta di Arceno Chianti Classico Reserva                        | 赤 | 2013 | キャンティ・クラッシコDOCG<br>0799987002700 | 750        | ¥4, 800 |  |
| <p>サンジョヴェーゼ90%、メルロー10%<br/>熟成方法：フランス産オーク樽で12ヶ月</p> <p>2013年はクラシックな年。春は涼しく湿気が多く、発芽は直近の暑かった2年より遅くなりました。5月は雨が多く、夏の天候が良かったために救われました。エレガンスとフレッシュ感のあるヴィンテージ。濃厚なブルーベリーやクロイチゴ、ラズベリーの印象が特徴的、直線的な酸と骨格のあるタンニンがワインの核になっています。</p>                                                                                                                                   |                                                                                                      |   |      |                                  |            |         |                                                                                       |
| 213420                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | テヌータ・ディ・アルチェーノ・ストラダ・アル・サッソ<br>キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ<br>Tenuta di Arceno Strada al Sasso Chianti Classico | 赤 | 2011 | キャンティ・クラッシコDOCG<br>0799987002830 | 750        | ¥6, 500 |  |
| <p>サンジョヴェーゼ100%<br/>熟成方法：フランス産オーク樽で10－12ヶ月</p> <p>2011年はここ最近で最も暑い年でした。キャンティ・クラッシコ地区では異例なことです、非常に果実味が豊かです。アマレーナチェリーの砂糖漬け、リコリス、タバコやスパイス、切立てのバラのデリケートな香り。骨格はリッチで大きく、熟したプルーンやブルーベリー、チョコレートのニュアンスがタンニンにより包まれています。これらの強さが素晴らしい酸により引き立てられ、かりん、糸杉のフィナーレに続く。20年に一度の素晴らしいリゼルヴァ。<br/>2011年は熟成樽のトーンによりやや果実味が覆われていますが、良質で、包み込むような味わいです。<br/>(Gambero Rosso2016)</p> |                                                                                                      |   |      |                                  |            |         |                                                                                       |





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

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

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

| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 商品名<br>ヴィニフィケーション                                                      | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                          | 容量<br>(ml) | 参考上代   |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---|------|-------------------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 212385                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>モローナ・トスカーナ・ビアンコ・ディ・ポッジ</b><br>Morrone Toscana Bianco dei Poggi IGT  | 白 | 2015 | トスカーナ・ビアンコIGT<br>8033629900040      | 750        | ¥1,400 |  |
| <p>品種: ヴェルメンティーノ、トレッビアーノ、シャルドネ</p> <p>濃厚な、緑がかった麦わら色。フレッシュでエレガントな香り、デリケートな花とシトラスの香り。弾けるような活気あふれる口当たり、ソフトでしっかりとした味わいがあります。ステンレスタンクで熟成。</p> <p>料理との相性: 食前酒に。風味の穏やかなチーズや魚料理と。</p>                                                                                                                                 |                                                                        |   |      |                                     |            |        |                                                                                       |
| 212360                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>モローナ・トスカーナ・ヴェルメンティーノ</b><br>Morrone Toscana Vermentino Felciaio IGT | 白 | 2015 | トスカーナ・ヴェルメンティーノIGT<br>8033629900026 | 750        | ¥2,000 |  |
| <p>品種: ヴェルメンティーノ100%</p> <p>ヴェルメンティーノはトスカーナ特産の白ワイン用品種です。ほぼブレンドに用いられ、海に近いエリアに多く見られます。そのためか、魚料理との相性は抜群です。</p> <p>緑色のきらめきのある濃い麦わら色。フローラルで柑橘系なニュアンスもあるフレッシュでエレガントなアロマ。ソフトな口当たり、いきいきと弾ける酸味、風味の豊かな辛口ワイン。ステンレスタンクで熟成。</p> <p>料理との相性: 食前酒に。風味の穏やかなチーズや魚料理と。</p> <p><b>GAMBERO ROSSO 2018年版 1Bicchieri(2016VT)</b></p> |                                                                        |   |      |                                     |            |        |                                                                                       |
| 212365                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>モローナ・ラ・スヴェラ・トスカーナ・ビアンコ</b><br>Morrone Toscana Bianco La Suvera IGT  | 白 | 2015 | イタリア/トスカーナ・ビアンコIGT<br>8033629900118 | 750        | ¥2,800 |  |
| <p>品種: シャルドネ50%、ヴィオニエ40%、ヴェルメンティーノ10%</p> <p>しっかりとしたコクがありながら、ソフトな口当たり。テロワールの個性が十分に感じられる1本。シャルドネは6ヶ月樽で熟成。ヴィオニエはステンレスタンクで熟成。</p> <p>明るい金色の輝きを持つ濃厚な麦わら色。地中海ワイン特有のトロピカルフルーツを思わせるエキゾチックなアロマ。ボトル内熟成により複雑でミネラルに富んだエレガントな仕上がりとなっています。味わいは濃厚でコクがあり、バランスのとれた酸味と長い余韻が楽しめます。</p> <p>料理との相性: シーフードやチキンのパスタ、リゾット。</p>       |                                                                        |   |      |                                     |            |        |                                                                                       |
| 212380                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>モローナ・トスカーナ・ロッソ・ディ・ポッジ</b><br>Morrone Toscana Rosso dei Poggi IGT    | 赤 | 2015 | トスカーナ・ロッソIGT<br>8033629900002       | 750        | ¥1,400 |  |
| <p>品種: サンジョヴェーゼ 85%、他の補足的品種15% (非公開)</p> <p>ピサの丘陵地のテロワールを見事に繁栄した、芳香に満ちた飲みやすいサンジョヴェーゼのワイン。食中酒に最適。ステンレスタンクで熟成。</p> <p>紫がかったきらめきを持つ、濃厚でいきいきとしたルビー・レッド。エレガントで濃厚な香りはベリー・フルーツやハーブを思わせます。バランスが秀逸な風味にあふれたソフトな味わい。</p> <p>料理との相性: 肉料理と。フレッシュでマイルドなチーズと。</p>                                                            |                                                                        |   |      |                                     |            |        |                                                                                       |





| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 商品名<br>ヴィニフィケーション                                                      | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                            | 容量<br>(ml) | 参考上代   |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---|------|---------------------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 212345                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | モローナ・カリジャーノ・キャンティ<br>Morrone Chianti Caligiano DOCG                    | 赤 | 2015 | イタリア/キャンティDOCG<br>8033629900033       | 750        | ¥1,600 |    |
| <p>品種: サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー15%</p> <p>ルビー・レッドに輝く色合い、大変フレッシュで、フルーツや花の香りが鮮やか。酸味やこなれたタンニンのバランスが素晴らしく、美味しさと複雑さに満ちています。若いうちに楽しみたいワイン。ステンレスタンクまたはコンクリートのタンクで10ヶ月間熟成。</p> <p>料理との相性: サラミ、チーズ、赤身肉。</p>                                                                                                                                                                      |                                                                        |   |      |                                       |            |        |                                                                                       |
| 212350                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | モローナ・キャンティ<br>Morrone Chianti I Sodi del Paretaio DOCG                 | 赤 | 2015 | キャンティDOCG<br>8033629900019            | 750        | ¥2,000 |   |
| <p>品種: サンジョヴェーゼ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー15%</p> <p>キャンティは間違いなく国際的に最も有名なイタリアワインです。アルベルティ家の自信作であるこの上質なキャンティは、エレガントで芳香に満ち、味わいには素晴らしいコクと深みがあります。</p> <p>非常にフレッシュで鮮やかなフルーツや花の香りに満ちています。飲み心地よく多彩な味わいで、熟したタンニンは大変ソフト。若いうちに楽しみたいワイン。ステンレスタンクまたはコンクリートのタンクで10ヶ月間熟成。</p> <p>料理との相性: サラミ、チーズ、赤身肉。</p> <p><b>GAMBERO ROSSO 2017年版 2Bicchieri、コストパフォーマンス賞</b></p>                             |                                                                        |   |      |                                       |            |        |                                                                                       |
| 212355                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | モローナ・キャンティ・リゼルヴァ<br>Morrone Chianti Riserva I Sodi del Paretaio DOCG   | 赤 | 2013 | キャンティ・リゼルヴァDOCG<br>8033629900170      | 750        | ¥2,500 |  |
| <p>品種: サンジョヴェーゼ100%</p> <p>キャンティ・リゼルヴァはサンジョヴェーゼ100%、その魅力が存分に味わえるワンランク上のレンジです。フランス産の樽(2500L入りの大きなカスク)で、18ヶ月熟成。タンニンはこなれて角が取れまろやかになり、香りと風味のバランスが絶妙になります。</p> <p>レッド・フルーツの弾けるようにフレッシュな香り。ソフトで心地よい口当たり、よくこなれたエレガントなタンニンが舌の上に広がります。</p> <p>料理との相性: 生ハムやサラミ、赤身肉、狩猟肉と。</p>                                                                                                               |                                                                        |   |      |                                       |            |        |                                                                                       |
| 212370                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | モローナ・タネート・トスカーナ・ロッソ<br>Morrone Toscana Rosso Taneto IGT                | 赤 | 2013 | トスカーナ ロッソIGT<br>8033629900071         | 750        | ¥2,400 |  |
| <p>品種: シラー70%、サンジョヴェーゼ15%、メルロー15%</p> <p>トスカーナは数多くのブドウ品種を育む土地ですが、特にぴったりと適合する品種があります。シラーも成功している品種の一つ。早熟なメルロー、トスカーナのテロワールを体現したサンジョヴェーゼとのブレンドにより、独特で複雑な味わいのワインが産まれます。</p> <p>227L入りのフレンチオーク樽で12ヶ月熟成。シナモン、チョコレート、ブラックペッパーのデリケートなアロマ。口当たりはしなやかで心地よく、ベルベットのよう舌触り。味わいにはコクがあり、長くたっぷりとした余韻も楽しめます。</p> <p>料理との相性: 濃厚なパスタやリゾット、肉のグリルやソテー。</p> <p><b>GAMBERO ROSSO 2017年版 2Bicchieri</b></p> |                                                                        |   |      |                                       |            |        |                                                                                       |
| 212375                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | モローナ・ナンティア・トスカーナ・ロッソ<br>Morrone Toscana Rosso N'antia IGT              | 赤 | 2012 | トスカーナ ロッソIGT<br>8033629900088         | 750        | ¥4,500 |  |
| <p>ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン30%、メルロー20%</p> <p>トスカーナ沿岸のテロワールの特徴が結実した、個性的なワイン。典型的なボルドー・ブレンド。227L入りフレンチオーク樽で15ヶ月熟成。瓶内熟成10ヶ月以上。濃厚なルビー色。スパイスやバルサム、完熟ベリー・フルーツ、クロスグリ、タバコ、バニラの心地よい香りが複雑に混じり合う芳醇なアロマ。濃厚な風味と、豊かでしなやかなコク、奥深く長い余韻が楽しめます。</p> <p>料理との相性: 肉のローストやチーズと</p>                                                                                                               |                                                                        |   |      |                                       |            |        |                                                                                       |
| 212340                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | モローナ・サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナ<br>Morrone Sangiovese di Toscana Vigna Alta IGT | 赤 | 2011 | サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナIGT<br>8033629900095 | 750        | ¥5,000 |  |
| <p>ブドウ品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ100%</p> <p>ワイナリー自慢のサンジョヴェーゼ・ワイン。最高の畑ヴィニャ・アルタの、収穫量を低く抑えて収穫されたブドウを厳しく選別。ワインの大部分をフランス産の2年目使用の樽(2500L入りの大きなカスク)で、残りを小さなバレル(227L)で、注意深く熟成。豊かな個性が花開いた典型的なトスカーナ・ワイン。</p> <p>チェリーや甘いスパイスを思わせる濃厚でエレガントな香り。バランスが良くコクがあり、タンニン豊かなフルボディ。上質なサンジョヴェーゼならではの、こなれ感と長い余韻。</p> <p>料理との相性: 個性的な味わいの狩猟肉に。</p>                                                                  |                                                                        |   |      |                                       |            |        |                                                                                       |





### 【ペペ・ファミリー】

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

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



### 【ミレーナ・ペペの哲学】

現在は父の情熱を受け継いだミレーナ・ペペがオーナーとして活躍しています。

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

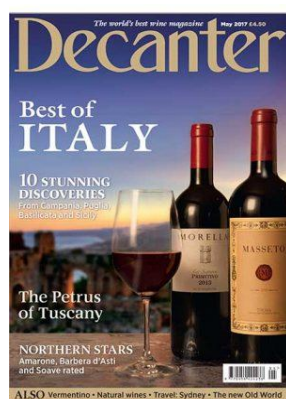
### 【ワイナリー概要】

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

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

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

**Gambero Rosso 誌でも毎年高評価を得ています。**



## ◆南イタリアの隠れた10の宝石

Southern Italy's  
10 hidden gems

※Decanter May 2017にて紹介

### ●La Loggia del Cavaliere 2009(未輸入)

デカンター誌ワールド・ワインアワード2016  
でBest Red Southern Italyを獲得！  
(£15以上の部)

これによって英国ワイン市場の注目を集めることとなりました。





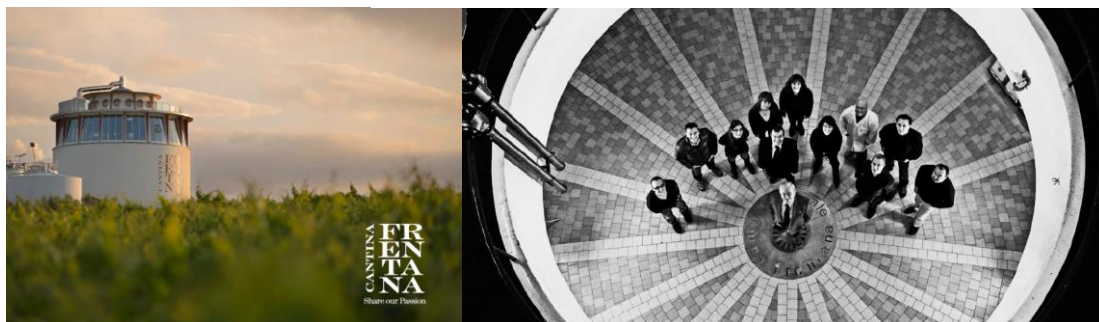
# Tenuta Cavalier Pepe / テヌータ・カヴァリエル・ペペ

(イタリア／カンパーニャ州イルピニア)

| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 商品名<br>ヴィニフィケーション                                                                  | 色 | VT   | 原産地<br>JAN          | 容量<br>(ml) | 参考上代    |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---|------|---------------------|------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 212310                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | カヴァリエル・ペペ・イルピニア・ファランギーナ<br>Tenuta Cavalier Pepe Lila Irpinia Falanghina DOC        | 白 | 2015 | イルピニア・ファランギーナDOC    | 750        | ¥2, 000 |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |   |      | 8002461320149       |            |         |                                                                                       |
| <p>品種:ファランギーナ</p> <p>酸味の鮮やかな辛口白ワイン。グリーンのにらめきのある淡い麦わら色。青リンゴやバナナのフレッシュな香り。アロマティックでピリッとしたキレの良い酸味が心地よいドライな味わい。</p> <p>ワイナリー周辺のルオゴサーノ村とサンタンジェロ・アレスカ村の丘陵畑で産するブドウを使用。標高350m。ギョイヨ式。粘土白亜質土壌。ブドウを手摘みし、20kg入りの箱に入れて直ちにセラーに運び込み、厳しい選別の後、房ごと圧搾。低温で静置、15℃で発酵してブドウのアロマをそっくりワインに移し取ります。タンク内シュール・リーで熟成、瓶詰め後更に熟成。</p> <p><b>VT2014 1Bicchieri</b></p>                                                                                                   |                                                                                    |   |      |                     |            |         |                                                                                       |
| 212315                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | カヴァリエル・ペペ・フィアーノ・ディ・アヴェリーノ<br>Tenuta Cavalier PEPE Refiano Fiano di Avellino DOCG   | 白 | 2015 | フィアーノ・ディ・アヴェリーノDOCG | 750        | ¥2, 500 |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |   |      | 8002461320125       |            |         |                                                                                       |
| <p>品種:フィアーノ</p> <p>魚介にぴったりの爽やかな辛口。淡い麦わら色。リンゴ、洋ナシ、白い花のフレッシュな香り。バランスのとれた酸味、アロマティックでドライな味わい。ラピオ村の丘陵地に広がる畑は粘土白亜質土壌、仕立てはギョイヨ式。ブドウを手摘みしセラーで厳しく選別、ステンレスタンクで8℃で、24時間の低温浸漬。圧搾後15～18℃をキープしながら発酵させ、ブドウのフルーティーなアロマを全てワインに移しとる。シュール・リーで2ヶ月熟成後、瓶詰めして更に2ヶ月熟成。</p> <p><b>VT2013,2014: 2Bicchieri</b></p> <p><b>VT2015: 2Bicchieri (GAMBERO ROSSO 2017年版)</b></p>                                                                                      |                                                                                    |   |      |                     |            |         |                                                                                       |
| 212320                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | カヴァリエル・ペペ・グレコ・ディ・トゥーフオ<br>Tenuta Cavalier PEPE Nestor Greco di Tufo DOCG           | 白 | 2015 | グレコ・ディ・トゥーフオDOCG    | 750        | ¥2, 500 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |   |      | 8002461320101       |            |         |                                                                                       |
| <p>品種:グレコ</p> <p>火山性土壌と相性が良く古代ギリシアから持ち込まれたブドウ、グレコ(＝ギリシア)。金色の輝きのある深いイエロー。洋ナシやシトラスの香りとしっかりとしたミネラルの風味。たくましくリッチ、後味に軽い塩気も感じられる、飲みごたえのある辛口。</p> <p>モンテフスコ、トリオーニ、プラタ・ディ・プリンチパート・ウルトラ村にまたがる丘陵畑のブドウを使用。仕立てはギョイヨ式。土壌は粘土白亜質で火山灰の成分が多い。手摘みしたブドウを20kg入りの箱に詰め、セラーに運びこみ厳しく選別。房ごと圧搾機に入れ軽く圧搾。低温で静置して澱引き。ステンレスタンク内で15～18℃の低温発酵後、シュール・リーで2ヶ月熟成。瓶詰め後もさらに2ヶ月熟成。</p> <p><b>VT2014 1Bicchieri</b></p> <p><b>VT2015 2Bicchieri (GAMBERO ROSSO 2017年版)</b></p> |                                                                                    |   |      |                     |            |         |                                                                                       |
| 212325                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | カヴァリエル・ペペ・イルピニア・ロッソ<br>Tenuta Cavalier PEPE SanSerino Irpinia Rosso DOC            | 赤 | 2013 | イルピニア・ロッソDOC        | 750        | ¥2, 000 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |   |      | 8002461320163       |            |         |                                                                                       |
| <p>品種:アリアニコ70%、サンジョヴェーゼ30%。</p> <p>アリアニコ種をメインにサンジョヴェーゼをブレンドした香りの良いチャーミングな赤ワイン。ルビー・レッドに輝く色合い、スミレやチェリーのチャーミングな香り。フルーティーで軽やか味わいは、軽く冷やすと一層フレッシュさが引き立ちます。</p> <p>ルオゴサーノ、サンタンジェロ・アレスカ、タウラージ村にまたがる丘陵地に広がる畑は粘土白亜質土壌、標高300m、仕立てはコルドン・シュプール式。手摘みしたブドウを除梗し、低温浸漬。頻繁にポンピングオーバーを繰り返した後、低温発酵。ステンレスタンクで10ヶ月熟成、瓶詰め後更に6ヶ月熟成。</p> <p><b>VT2013 1Bicchieri (GAMBERO ROSSO 2017年版)</b></p>                                                                 |                                                                                    |   |      |                     |            |         |                                                                                       |
| 212330                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | カヴァリエル・ペペ・イルピニア・アリアニコ<br>Tenuta Cavalier PEPE Terra del Varo Irpinia Aglianico DOC | 赤 | 2012 | イルピニア・アリアニコDOC      | 750        | ¥2, 300 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |   |      | 8002461320224       |            |         |                                                                                       |
| <p>品種:アリアニコ85%、メルロー15%。</p> <p>アリアニコ種をメインにメルローをブレンドした香り高くしっきりとした味わいの赤ワイン。深いルビー色。ブラックベリーやレッド・カラント(スグリ)、完熟ブラック・チェリーの香りにスパイスとバニラのニュアンスが混じる。ソフトでベルベットのようになやかなタンニンが織りなすコクのある味わい。</p> <p>ルオゴサーノ、サンタンジェロ・アレスカ、タウラージ村にまたがる丘陵地に広がる畑は粘土白亜質土壌、標高350m、仕立てはコルドン・シュプール式。10月末に手摘みしたブドウを除梗し、発酵前に低温浸漬して果実の風味と色合いを最大限抽出。発酵後、ワインの半分をステンレスタンクで、残り半分を樽内で6ヶ月熟成、瓶詰め後更に一定期間熟成。</p> <p><b>VT2012 1Bicchieri (GAMBERO ROSSO 2017年版)</b></p>                     |                                                                                    |   |      |                     |            |         |                                                                                       |
| 212335                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | カヴァリエル・ペペ・タウラージ<br>Tenuta Cavalier PEPE Opera Mia Taurasi DOCG                     | 赤 | 2010 | タウラージ DOCG          | 750        | ¥5, 400 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |   |      | 8002461320187       |            |         |                                                                                       |
| <p>品種:アリアニコ100%</p> <p>深いルビー色。アルコール漬けのレッドフルーツや干したプルーン、スパイスの複雑で濃厚な香り。繊細だが存在感たっぷりのタンニンが織りなすフルボディな味わいと濃厚で余韻の長い後味。</p> <p>タウラージ村のプレサーノ丘陵の南斜面に広がる自社畑は標高400m、粘土白亜質土壌、仕立てはコルドン・シュプール式。11月初旬に手摘みしたブドウをブドウ畑とセラーで厳選。発酵前に低温浸漬して果実の風味と色合いを最大限抽出。果皮浸漬しながら発酵し、アリアニコ種のタンニンを穏やかに抽出。フレンチオーク樽(アリエ、トロンセ産)で12ヶ月熟成後、瓶詰めして更に12ヶ月熟成。</p> <p><b>VT2009 2Bicchieri</b></p> <p><b>VT2010 2Bicchieri (GAMBERO ROSSO 2017年版)</b></p>                              |                                                                                    |   |      |                     |            |         |                                                                                       |



アドリア海まで約7キロ ブドウ栽培に最適な土地から生み出される、  
果実味豊かな味わい！



## カンティーナ・フレンターナ

### CANTINA FRENTANA

(イタリア/アブルッツォ州)

1958年に創設、初ヴィンテージは1960年。ワイナリーはアペニン山脈とアドリア海に挟まれたアブルッツォ州のロッカ・サン・ジョヴァンニにあり、白亜質の丘陵、海洋性気候を緩和する海と山からの微風、昼夜の厳しい気温差といったマイクロクライメートが、ブドウ造りに最高の条件となっています。

2000年以上前からブドウ栽培が盛んで、豊かな伝統、歴史が息づいています。



#### トルレ・ヴィナリア アブルッツォ・ペコリーノビアンコ

参考上代 ¥ 2,400

原産地: DOC アブルッツォ・ペコリーノ

品種: ペコリーノ、シャルドネ

JAN: 8032535586386

柑橘系フルーツやシトラスや白い花のアロマ。心地よいさわやかさが口いっぱいに広がります。

あらゆる料理に合わせやすい、フレキシブルな味わい。

魚介類、チーズと。



#### トルレ・ヴィナリア モンテプルチャーノ・ダブルッツォ

参考上代 ¥ 2,400

原産地: DOC モンテプルチャーノ・ダブルッツォ

品種: モンテプルチャーノ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

JAN: 8032535586379

モンテプルチャーノ・ダブルッツォをメインにカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローをわずかにブレンド。ビロードのように深くしなやかなレッド・カラー。しっかりとした構造と複雑さが結びつき、完熟フルーツの香りが挽きたてのコショウを思わせる風味によって深みを増しています。

肉料理やパスタ、チーズと。





## 【ワイナリー歴史】

デコルディ社は、1921年クレモナ、パダナ平野の料理やワインを提供する食堂として誕生しました。創始者キリコ・デコルディ1世は、この地方の赤ワインを生産し、この土地の郷土料理に合うと美食の地クレモナの人々に絶賛されました。1973年ワインの醸造に熱い情熱を持つキリコ・デコルディ2世が入社し、ハイランクのレストランへ出荷する高級ワインの商品化を実現しました。デコルディ・ワイナリーの持つ伝統と歴史が良質な商品の証となっています。



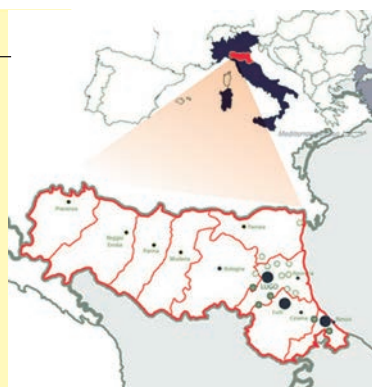
| コード                                                                                                                        | 商品名<br>ヴィニフィケーション                                       | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                  | 容量<br>(ml) | 参考上代   |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---|------|-----------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 213440                                                                                                                     | <b>ボルゲシーア スプマンテ・ブリュット</b><br>LA BORGHESIA SPUMANTE BRUT | 白 | NV   | ヴァーノ・スプマンテ<br>8008820157098 | 750        | ¥1,300 |  |
| <p>品種：ガルガーネガ、グレラ</p> <p>麦わら色がかった黄色。フレッシュで印象に残る味わいで、余韻も長く続きます。<br/>食前酒や魚料理によく合います。<br/>4.8気圧。</p>                           |                                                         |   |      |                             |            |        |                                                                                       |
| 213445                                                                                                                     | <b>ボルゲシーア モスカート・スプマンテ・ドルチェ</b><br>LA BORGHESIA MOSCATO  | 白 | NV   | ヴァーノ・スプマンテ<br>8008820156459 | 750        | ¥1,500 |  |
| <p>品種：モスカート</p> <p>麦わら色がかった黄色。フレッシュで柔らかな口当たり。個性的なモスカート種の味わいが存分に感じられます。飲みやすく、香り豊かな甘口のスパークリングワインです。<br/>ケーキやデザートとよく合います。</p> |                                                         |   |      |                             |            |        |                                                                                       |
| 213450                                                                                                                     | <b>ボルゲシーア トレッビアーノ</b><br>LA BORGHESIA TREBBIANO IGT     | 白 | 2015 | マルケIGT<br>8008820157111     | 750        | ¥1,200 |  |
| <p>品種：トレッビアーノ</p> <p>麦わら色がかった黄色。フルーティーでフレッシュ。フローラルな香り。<br/>パスタや魚料理によく合います。</p>                                             |                                                         |   |      |                             |            |        |                                                                                       |
| 213455                                                                                                                     | <b>ボルゲシーア サンジョヴェーゼ</b><br>LA BORGHESIA SANGIOVESE IGT   | 赤 | 2015 | マルケIGT<br>8008820156473     | 750        | ¥1,200 |  |
| <p>品種：サンジョヴェーゼ</p> <p>紫色がかったルビーレッド。熟した果実とカンゾウの程よい苦味。柔らかでありながら、しっかりとしたボディ。肉料理やリゾットとよく合います。</p>                              |                                                         |   |      |                             |            |        |                                                                                       |



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

JAN: 8011510006873 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 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

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 辛口 

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

 甘口  
軽い 

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

 重厚





# チェヴィコ・グループ / カンティーネ・ロンコ

**SANCRISPINO** サンクリスピーノ

軽量・エコロジーな 生詰めパックワイン

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

飲み手を選ばず  
いろんなシーンで

携帯に便利  
軽くて割れない

容器の  
後始末が  
簡単

サンクリスピーノ

ロッソ 1,000ml

ビアンコ 1,000ml



ロッソ

JAN: 8011510003674

入り数: 10入り

ビアンコ

JAN: 8011510003667

入り数: 10入り

参考上代: ¥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 重厚

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な辛口ワインです。

サンクリスピーノ・ビアンコ

辛口 

|    |   |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|---|
| 1  | 2 | 3 | 4 | 5 |   |
| 軽い | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

 甘口 重厚

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



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

サンクリスピーノ

ロッソ 500ml

ビアンコ 500ml



ロッソ

JAN: 8011510005388

入り数: 10入り

ビアンコ

JAN: 8011510005371

入り数: 10入り

参考上代: ¥700

サンクリスピーノ

ロッソ 250ml

ビアンコ 250ml



ロッソ

JAN: 8011510004510

入り数: 24入り

ビアンコ

JAN: 8011510004503

入り数: 24入り

参考上代: ¥380

## New Release

サンクリスピーノ オーガニック

ロッソ 500ml

ビアンコ 500ml



ロッソ (シラー・メルロー)

JAN: 8011510017305

入り数: 10入り

ビアンコ (カタラット・インツォリア)

JAN: 8011510017312

入り数: 10入り

参考上代: ¥700

