

イタリアワインカタログ  
**SELEZIONE DI  
VINI ITALIANI**  
2025 4月

株式会社 仙石  
SENGOKU CO.,LTD



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



ITALIA  
Since2007



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

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

## ｜ 仙石のこだわりと理念 ｜

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

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

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

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

### 3. 良品・良質・良価格・良い流通を追求します。



現地への買い付け・  
ワイナリー訪問・視察。



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



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



ワインは自社スタッフが梱包し、  
丁寧にお届け。



弊社ワインカタログは毎年4月に更新しておりますが、VT移行に伴う価格変更により、本誌掲載価格と現行価格が異なる場合がございます。

下記QRコードから、最新の在庫状況と併せてご確認いただけます。



●公式LINEが便利です。

トップページMENUより「在庫表」「最新カタログ」「試飲会情報」など最新情報を随時ご覧いただけます。

イタリアカタログ



スペインカタログ



イタリア在庫表



スペイン在庫表



ご不明な点がございましたら、各担当までお問合せください。





# LA KIUVA

ラ・キウヴァ

ヴァッレ・ダオスタ州アルナ村

## アオスタのネッピオーロ、ピコテンドロについて。

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



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

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

ラ・キウヴァはアルプスにあるヴァッレ・ダオスタの小規模協同組合です。ここでは伝統的な農業ルールに基づき、組合のチームワークによる最良のブドウ栽培技術で主にネッピオーロ（現地ではピコテンドロと呼ばれる）が栽培されています。石垣造りの段々畑は標高380～500mに位置し、一時期は半分放置されていたと言われる垣根仕立ても含め、合計でもわずか15haの畑です。土壌は氷河時代に形成されました。ワインは長期熟成させるため、非常に大きな収納スペースが必要となりますが、新しいセラーを建てたのではなく、アルナ村にある多くの歴史的建造物が選ばれ、新しい命が吹き込まれました。そこにはワイン醸造所だけでなく、年間を通して一定の温度を保った最適な環境で保管できる古いワインセラーもあります。地元を訪れる観光客で賑わうレストランも内設され、山の伝統料理と共にキウヴァのワインが楽しめます。

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

小売価格：4,800円(税別)



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

醸造：28-30℃で15-20日間醸し発酵。  
約12ヶ月樽熟成。

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

**ルージュ・ド・ヴァレー** 赤  
Rouge de Vallée

小売価格：2,800円(税別)



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

醸造：3-4日コールド・マセレーションをした後30-32℃で5-7日間マセレーション。1/3は木樽、2/3はステンレスで8ヶ月熟成。

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

**ロゼ・ド・ヴァレー** 赤  
Rosé de Vallée

小売価格：2,800円(税別)



品種：ピコテンドロ（ネッピオーロ）70%  
グロス・ヴィエン、ネレツト

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

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

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

小売価格：7,500円(税別)



原材料：グラッパ、ハチミツ  
容量：500ml

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



# PAOLO MANZONE

パオロ・マンツォーネ

クーネオ県セツラルンガ・ダルバ

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



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

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

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



## それぞれ趣向を凝らした 3つの個性的バローロ。

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

### リゼルヴァ バローロ RISERVA Barolo DOCG



品種：ネッピオーロ 100%

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

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

トレビッケーリ獲得 '13'19

### 赤 メリアーメ バローロ MERIAME Barolo DOCG



1500ml 小売価格：13,000円(税別)

品種：ネッピオーロ 100%

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

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

トレビッケーリ獲得 '16'17'19

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



小売価格：6,000円(税別)

品種：ネッピオーロ 100%

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

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

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

小売価格：7,000円(税別)



品種：ネッピオーロ 100%

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

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

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



品種：ネッピオーロ 100%

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

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

## 赤 毎年変わる絵画ラベル が美しい。パオロのオリジナル・ランゲロッソ。

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

### 赤 ルヴィ ランゲ・ロッソ LUVI Langhe Rosso DOC



品種：ネッピオーロ 60% バルベラ 30%  
ドルチェット 10%

醸造：ネッピオーロはセツラルンガの畑の樹齢50年のブドウを使用。ステンレスタンクでアルコール発酵後、70%を300ℓのトノー樽、残り20%を新トノー樽で熟成。

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

## 日常のワイン(ドルチェット)にこそ、こだわりを。

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

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



小売価格：2,400円(税別)  
次VI 2,800円(税別)

品種：ドルチェット 100%

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

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

赤





# BOVERI GIACOMO

ボヴェリ・ジャコモ

アレクサンドリア県コスタ・ヴェスコヴァート

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



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

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

ピエモンテとロンバルディアの境界に広がるこのエリアは、ランゲやクーネオとは空気が変わり、のんびりとしたのどかな山岳地帯です。ボヴェリ家は代々農家としてこの地で生活し、ワイン作りを行う一家。ジャコモを中心に、妻のサラも彼の情熱を支え、二人三脚でワイナリーを率います。

### ピエモンテの ポテンシャル土着品種 ティモラツソとは。

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

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

小売価格：6,500円(税別)



品種：ティモラツソ 100%

醸造：ステンレス発酵。18℃でアルコール発酵後、澱と一緒に一年寝かせ、瓶詰め。瓶内熟成6ヶ月以上。

真っ白な石灰質の畑で生まれるミネラルと旨みが凝縮したワイン。フルボディで凝縮した旨みとミネラル感が特徴。繊細なハーブや柑橘の香りに、石を噛むようなミネラル分と塩分を感じます。生牡蠣と相性良し。

トレビッケーリ獲得 '20

#### ピッコロ・デルトーナ 白 PICCOLO DERTHONA

小売価格：3,800円(税別)



品種：ティモラツソ 100%

醸造：ステンレス発酵。18℃でアルコール発酵後、澱と一緒に5-6ヶ月寝かせ、瓶詰め。

DOCの規定よりも一年早くリリースする若飲みティモラツソ。輝く緑がかった麦色、レモンやハーブのフレッシュな香りにスッキリとした酸とミネラルを持ち、さっぱりとした口当たりです。



# FILIPPO GALLINO

フィリッポ・ガリーノ

クーネオ県カナレ

**地元ロエロ人に愛され親しまれる、ほのぼの大家族生産者。**

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

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



**エレイン** 赤  
バルベラ・ダルバ スペリオレ  
ELAINE Barbera d'Alba DOC Superiore

小売価格：4,500円 (税別)

品種：バルベラ 100%  
醸造：ステンレス発酵、25hlの木樽で約1年間熟成

ガリーノ家の歴史あるバルベラ・ダルバ。プラムジャムやスパイスの香り、木の実やイチゴジャムの味わい。余韻が長くスパイシーな仕上がり。

**バルベラ・ダルバ** 赤  
BARBERA D'ALBA DOC

小売価格：3,000円 (税別)

品種：バルベラ 100%  
醸造：24時間コールドマセレーション後皮を除去して発酵。澱と共に暫し熟成。

ピエモンテの人たちが食卓で飲んでいるのがこんなワイン。ジュシーで親しみやすさが売ります。輝くルビーレッド、溢れる赤果実系の香り。タンニンはやわらかく、口当たりも良い。程よい凝縮感があり、果実味豊かで飲みやすい味わいです。

**ランゲ・ネッピオーロ** 赤  
LANGHE DOC NEBBIOLO

小売価格：2,800円 (税別)  
※VT 3,000円 (税別)

品種：ネッピオーロ 100%  
醸造：ステンレスで7-10日間マセレーション、発酵。そのまま熟成し瓶詰め。

優しいタンニンを持ち親しみやすいフルーティーなネッピオーロ。紫がかったルビーレッド。スミレやラズベリー、スパイスの香り。ジュシーで軽やかに楽しめるネッピオーロです。

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

小売価格：2,500円 (税別)

品種：ブラケット 100%  
醸造：ステンレス発酵。アルコール度数が5%になった時に温度を下げて発酵を止める。

アルコール度数5%のブドウの果実を絞ったままのような微発泡ワイン。透明がかったルビーレッド。バラ、ラズベリーのようなアロマティックな香り。程よい甘みに野生の赤果実の味わい。

**レ・ドウエ・ローゼ** 赤  
ロザート  
LE DUE ROSE Rosato

小売価格：2,800円 (税別)

品種：ネッピオーロ 100%  
醸造：24時間コールドマセレーション後皮を除去して発酵。澱と共に暫し熟成。

二本のバラという名前の通り、フルーラルな香りと口当たり。赤みがかったしっかりした色味。レッドグレープフルーツやバラの香り。骨格とボディが感じられます。5年ほど熟成が可能。

**70年代アルネイス革命で誕生した元祖辛口アルネイス。**

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

ロエロの代表的な砂地土壌

**ロエロ・アルネイス** 白  
ROERO ARNEIS DOCG

小売価格：3,000円 (税別)

品種：アルネイス 100%  
醸造：空圧プレスで破砕し、モストから皮を除去してステンレスで発酵。

1972年初リリースの果実味豊かでフルーティーなアルネイス。レモン、ハーブ、セージ、蜂蜜。高い酸とミネラル由来の旨み。バランスが取れ、余韻も長く、強い風味を持ちます。

**モダ・ヴェジャ** 白  
MODA VEJA

限定生産  
小売価格：3,800円 (税別)

品種：アルネイス 100%  
醸造：皮と共に24時間マセレーションし、皮とモストを分離。糖分が完全になくなるまで自然発酵。上質な澱の上で6ヶ月間熟成し瓶詰め。

ブドウを自然発酵させた後しっかりとシュールリーして旨みを引き出しました。家族の年上チームが手がけたワイン。クラシックなエチケット。旨みと複雑な果実感。バランスが取れ、長い余韻も続きます。

**モダ・ジュヴ** 白  
MODA GIUVU

限定生産  
小売価格：5,000円 (税別)

品種：アルネイス 100%  
醸造：皮と共に約5日間自然酵母で自然発酵。澱引き後、週1回バトナーージュしながら6ヶ月間熟成。ノンフィルター。

4代目のニコロによる家族の若手チームが発案したオレンジアアルネイス。オレンジ、マンゴーなどトロピカルな香り。口当たりは柔らかく旨みと凝縮された果実感。



トレンティーノ TRENTINO / チェンブラ CEMBRA



# CEMBRA

チェンブラ

トレント県チェンブラ

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



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

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

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

ピノ・グリージョ 白  
トレンティーノ  
PINOT GRIGIO Trentino DOC

小売価格：2,800 円 (税別)



品種：ピノ・グリージョ 100%  
畑：標高 300-400m  
醸造：低圧力で圧搾。ステンレスでのアルコール発酵後、5-6ヶ月シュールリーをしながら熟成し、瓶詰め。

アディジェ川とアヴィーシオ川近隣の砂質の畑のピノ・グリージョ。黄金色。芳醇な熟れた洋ナシやハチミツ香。ミネラル感と塩味、タンニンもあります。フルーティーなミディアムボディの白ワインです。

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

小売価格：2,700 円 (税別)



品種：ミュラー・トゥルガウ 100%  
畑：標高 530-700m  
醸造：低圧力で圧搾。ステンレスでのアルコール発酵後、4-5ヶ月シュールリーをしながら熟成し、瓶詰め。  
アルプスを背後に広がるチェンブラ谷を代表する白ブドウ、ミュラー・トゥルガウ。  
フローラルでミネラル、トマトの葉や青リンゴの香り。スッキリした酸を持ち、フレッシュさが魅力の辛口白ワインです。

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

小売価格：2,700 円 (税別)



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

スキアーヴァ 白 春夏限定入荷 赤  
トレンティーノ  
SCHIAVA Trentino DOC

小売価格：2,600 円 (税別)



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

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

小売価格：2,900 円 (税別)



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



# CESARINI SFORZA

チェザリーニ・スフォルツァ

トレント県ラヴィス

ヨーロッパで最も標高の高い3つの醸造所のうちのひとつ。  
鉄分豊富な赤い地質の斑岩石による高い酸とミネラル、ボディが特徴です。

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

トレント州の貴族ランベルト・チェザリーニ・スフォルツァ伯爵がその仲間と共に1974年に設立。  
1976年にはメトド・クラッシコでシャルドネ種のスパマンテを初リリースした、トレントDOC生産者のパイオニアの一つです。

現在はラヴィスグループに所属し、スティールワインは生産せずスパマンテに特化したワイナリーとして、  
ラヴィス村からチェンブラ村の広範囲に渡るシャルドネとピノ・ネロの畑からワイン毎に適したブドウをセレクト。  
地質やミクロクリマが異なる様々なブドウを使用することにより、スパマンテに味わい深さを生み出すことが出来る  
チェザリーニ・スフォルツァは、トレントDOCの歴史を築く優れたメトド・クラッシコ生産者として知られています。



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

小売価格：4,500円(税別)

品種：シャルドネ 100%  
醸造：ステンレスで醸造後、瓶内で澱と共に24ヶ月熟成。

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





# LA BELLANOTTE

ラ・ベラノッテ

ゴリツィア県ファツラ・ディソント



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

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

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



灰色の皮を持つピノ・グリージョ

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

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



コンテ・ルーチョ ラマート  
ピノ・グリージョ フリウリ  
CONTELUCIO Pinot Grigio DOC Friuli  
小売価格：3,800 円(税別)  
1500ml 小売価格：6,800 円(税別)

品種:ピノ・グリージョ 100%

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

灰色がかったピノ・グリージョの皮ごと醸して造る、琥珀色のワイン。

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

## フリウリの画家が描いた美しいブドウ畑の風景が楽しめる絵画シリーズ。

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

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



小売価格：3,000 円(税別)

品種:リボラ・ジャッラ 100%

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

黄色い果実やリンゴや洋ナシ、蜂蜜の香りと味わい。色合いは輝く黄色。華やかな印象で、口当たりはフレッシュ、心地よい酸とジューシーな果実味が心地よいです。

ソーヴィニオン 白  
フリウリ・イゾンゾ  
SAUVIGNON DOC Friuli Isonzo



小売価格：3,000 円(税別)

品種:ソーヴィニオン・ブラン 100%

醸造：樹齢30年。収穫後すぐに冷却。15-17℃でアルコール発酵。ステンレスで5ヶ月間熟成させた後、瓶内熟成5ヶ月以上。

ミネラル感たっぷりのアロマティックなワイン。

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

トラミネール・アロマティコ 白  
フリウリ・イゾンゾ  
TRAMINER AROMATICO  
DOC Friuli Isonzo



小売価格：3,000 円(税別)

品種:トラミネール・アロマティコ 100%

醸造：樹齢20年。収穫後すぐに冷却。15-17℃でアルコール発酵。ステンレスで5ヶ月間熟成させた後、瓶内熟成2ヶ月以上。

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

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

## ラ・ベラノッテの赤はエレガントで 口当たりなめらか。

フリウリ人にとって日常の赤ブドウといえばカベルネ・フラン。そしてメルローもまた18世紀末から植わっています。ラ・ベラノッテの赤ワインは口当たりがベルベットのようになめらかでエレガントな味わいです。



ロヤ・デ・イゾンゾ 赤  
フリウリ・イゾンゾ  
ROJA DE ISONZO  
DOC Friuli Isonzo



小売価格：4,500 円(税別)

品種:メルロー 100%

醸造：樹齢70年。ステンレスタンクで長い時間をかけてアルコール発酵した後、新フレンチバリックで12ヶ月。その後瓶内熟成2年以上。

深みがありやわらかい口当たりの熟成メルロー。

紫がかった美しいガーネット色。ブラックチェリー、サクランボ、タバコ、コーヒーなどの複雑な香りと味わい。柔らかいタンニンを持ち、口に入れると長い余韻が続きます。

限定生産

## ピコリット種を干して 造るフリウリの伝統 デザートワイン。

写真のように、実がほとんど成長しないピコリットを収穫後更に丁寧に乾燥させて糖度を上げる為、極少量のみできあがる伝統的なデザートワイン。

優れたヴィンテージのみリリースされ、一本一本に手書きのボトリングナンバーが記載されています。

ヴェント・デル・エスト デザート酒

Vento dell'Est



小売価格：10,000 円(税別)

品種:ピコリット 100%

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

現地でも幻と言われるピコリットのデザートワイン。

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





リグーリア LIGURIA / カンティーナ・ルーピ CANTINA LUPI



# CANTINA LUPI

カンティーナ・ルーピ

サヴォーナ県アンドーラ



## リグーリア海を見渡す丘の上で造られる土着品種のワイン。

創業：1961年 畑面積：23ha www.peqagri.it

アルペンガ平原の地域がピガートに、海を見下ろすインペリアの丘陵地帯がヴェルメンティーノに最も適していると判断したトンマージ・ルーピ。1961年、リグーリア州で最初に同州のブドウ栽培の先駆者数名とピガートとヴェルメンティーノの瓶詰め、ラベル付け、販売を開始。DOC リヴィエラ・リグレ・ディ・ポネンテの設立にも貢献しました。

### ピガート

リヴィエラ・リグレ・ディ・ポネンテ  
PIGATO  
Riviera Ligure di Ponente DOC

白

小売価格：4,500円(税別)



品種：ピガート100%

醸造：ステンレスで14-18日間発酵後、4ヶ月間熟成。その後瓶詰めし2ヶ月間熟成。

黄桃やカリンの香り、滑らかな口当たりの中に広がるローズマリーやセージなどの緑ハーブのニュアンス。

地中海のハーブの香り。口当たりは柔らかく強い風味。トロフィエのジェノヴェーゼソースやバターとセージのラビオリなどと相性抜群。

### ヴェルメンティーノ

リヴィエラ・リグレ・ディ・ポネンテ  
VERMENTINO  
Riviera Ligure di Ponente DOC

白

小売価格：4,500円(税別)



品種：ヴェルメンティーノ100%

醸造：ステンレスで14-18日間発酵後、4ヶ月間熟成。その後瓶詰めし2ヶ月間熟成。

地中海のハーブ、白桃やエキゾチックなフルーツ、ジャスミンの香り。

地中海のハーブとエキゾチックなフルーツの香り。口当たりは柔らかく強い風味。カタクチワシのフリットやパンソティのクルミソースと。

### ロッセーゼ

リヴィエラ・リグレ・ディ・ポネンテ  
ROSSESE  
Riviera Ligure di Ponente DOC

赤

小売価格：4,500円(税別)



品種：ロッセーゼ100%

醸造：最低7日間のマセレーション、6ヶ月間ステンレス熟成。その後瓶詰めし3ヶ月間熟成。

18世紀末以来、リグーリア州西部で栽培されている土着品種。

柔らかいタンニンと、バラのニュアンスを感じる赤ワイン。赤果実やチェリーの風味、エレガントで飲みやすい口当たりのミディアムボディです。



# BERSISERLINI

ベルシセルリーニ

プレーシャ県プロヴァリオ・ディセオ



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

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

ベルシセルリーニはフランチャコルタエリアの北中央、イセオ湖近郊の自然保護地域トルビエレからのリッチな水と山の風を受ける好立地に位置します。石灰質に粘土が一部混ざった土壌により、ベルシセルリーニの特徴とも言える、高いアロマと旨みが生み出されます。ブリュットの初リリースは1970年。エリアの中でもフランチャコルタの製造を一早くスタートさせたワイナリーの一つです。築100年の修道院跡に醸造所を設け、3代目の醸造責任者マッダレーナと妹のキアラのクリエイティブ・ディレクションの元、現在の女性らしいモダンで華やかなブランドに生まれ変わりました。地下5mのセラーでは、18ヶ月から10年以上も熟成されたワインが眠っています。

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

小売価格：9,500円(税別)



品種：シャルドネ 90% ビノ・ネロ 10%  
醸造：ステンレス醸造 瓶内二次発酵 30ヶ月。

ハンドサーージュ。複雑味とエレガントさをもつ、食事のためのフランチャコルタ。  
ミモザや果物の香り。味わいはエレガントで厳格な酸とキレがあり、辛口でありながらも心地よい果実味があります。

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

小売価格：8,000円(税別)



品種：シャルドネ 100%  
醸造：ステンレス醸造、瓶内二次発酵 24ヶ月。ドサーージュ 5.5g/L

記念日にふさわしいクリーミーで高い酸をもつフランチャコルタ。輝かしい黄金色、花や熟成した果実の香り。口の中では香ばしいクルミやバター印象。柔らかく熟成感ある一本です。

**サテン 泡**  
フランチャコルタ・ブリュット  
SATEN Franciacorta Brut DOCG

小売価格：8,000円(税別)



品種：シャルドネ 100%  
醸造：ステンレス発酵、30%バリック熟成 瓶内二次発酵 30ヶ月。

シルクのようなクリーミーさ、エルダーフラワーや桃の香りにアピコットのプーケ。  
香りの奥にはバニラのほのかな香りを感じ、なめらかで心地良い酸味、成熟した果実の風合いが口の中で広がります。

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

小売価格：8,000円(税別)



品種：シャルドネ、ビノ・ネロ  
醸造：ステンレスタックによる醸造。熟成後、24ヶ月瓶内熟成。

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

**ヌーヴォラ 微甘泡**  
フランチャコルタ・デミセック  
NUVOLA Franciacorta Demi Sec DOCG

小売価格：8,000円(税別)



品種：シャルドネ 100%  
醸造：ステンレス醸造、瓶内二次発酵 20ヶ月。ドサーージュ 30g/L

透明感ある甘味、フレッシュな桃やアピコットの華やかさ。濃い麦わら色。エレガントで持続性のあるきめ細やかな泡。柑橘や熟したリンゴの香りに、花の香りも。甘く生き生きとしており、同時にミネラルも感じます。



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

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

美しいバヴィアの街とブドウ畑を見晴らすコルヴィーノの丘、そこに19世紀に建てられたお屋敷を構えるテヌータ・マッツォリーノ。フランス家系のブラジョッティ家の当時の当主、エンリコ・ブラジョッティは、国を超えて散らばっている大家族が常に集まれる場所を求め、1980年にオルトレポーで“マッツォリーノ(=出会いが生まれる舞台)”を意味するこの地にたどり着きました。

そこで「家族が集うテーブルに美味しいワインが溢れるように」という思いでテヌータ・マッツォリーノを立ち上げます。

現在は3代目当主フランチェスカがバトンを引き継ぎ、オルトレポー DOC の会長も務めています。

醸造責任者は創業当初から今も変わらず、ブルゴーニュで活躍する醸造家、キリヤコス・キニゴプロス氏。何度もトレ・ビッケリを受賞するピノ・ネロ“NOIR”を代表とし、マッツォリーノはオルトレポーにおける偉大なピノ・ネロの立役者としてその名が知られています。

ワインの質は年々向上し、彼女の目指すエレガントな方向性がワインの味わいにもかなり確立されてきました。

イタリアらしいエネルギーに満ちたピノ・ネロとシャルドネの可能性を感じさせてくれます。



## ブルゴーニュは、 オルトレポーにもあり。

オルトレポー、そしてイタリアを代表する偉大なピノ・ネロ。それがテヌータ・マッツォリーノの「NOIR」。イタリアのピノ・ネロの代名詞として世界中に広く、その名が知られています。

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



小売価格：5,500 円 (税別)  
20 6,000 円 (税別)

品種：ピノ・ネロ 100%  
\*マグナム・バックヴィンテージ有り  
醸造：1年間フレンチオークでバリック熟成。12ヶ月以上の瓶内熟成。

イタリアのピノ・ネロを代表する、アイコン的ワイン。  
あらゆる赤果実、すみれ、白コショウ、クローブ。風味が強く、しっかりとしたタンニンも。酸とのバランスよし。長期熟成可能な偉大なピノ・ネロです。

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



小売価格：4,200 円 (税別)

品種：ピノ・ネロ 100%  
醸造：発酵後、ステンレスで12ヶ月熟成。

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

トリビケリー獲得 '21

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



小売価格：3,000 円 (税別)

品種：ピノ・ネロ 100%  
醸造：5ヶ月ステンレスで熟成。最低4ヶ月の瓶内熟成。

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

**ブラン・ド・ブラン 泡**  
オト・クラッシコ・プリエット  
BLANC de BLANCS Metodo Classico



小売価格：5,000 円 (税別)

品種：シャルドネ 100%  
醸造：ソフトプレス後 18-20℃でアルコール発酵。一部樽を使う。その後アッサンブラージュし、36ヶ月瓶内熟成。

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

**クルアゼ オルトレポー・パヴェーゼ ロゼ泡**  
オト・クラッシコ・ピノ・ネロ・ロゼ  
CRUAZE  
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero rosé DOCG



小売価格：5,000 円 (税別)

品種：ピノ・ネロ 100%  
醸造：4-8時間マセレーションシフトップレス。アルコール発酵後36ヶ月間殺と瓶内熟成。

マッツォリーノのクルアゼは36ヶ月瓶内熟成！  
パンヤナッツなどの熟成由来の芳ばしいアロマが楽しめ、果実と旨みたっぷり。余韻も長く続く、上質なロゼ・スパークリングです。

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

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

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



小売価格：5,000 円 (税別)

品種：シャルドネ 100%  
醸造：バリックにてアルコール発酵、マロラティック発酵。その後ステンレスタンクでアッサンブラージュ。

ブルゴーニュスタイルの、エレガントな樽熟成シャルドネ。  
ヘーゼルナッツ、パイナップル、ミントに香ばしい熟成香。高い風味とミネラル感たっぷりの酸とのよいバランス。余韻が長く、口当たりはふくよかです。

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



小売価格：2,800 円 (税別)

品種：シャルドネ 100%  
醸造：5ヶ月ステンレスで熟成。最低4ヶ月の瓶内熟成。

香り高さとすっきりエレガントな味わいが特徴的なシャルドネ。  
香り高いシャルドネのクローンを使用。洋ナシやハーブ、リンゴのフレッシュな香り。すっきりとした高めの酸と石灰質土壌による高いミネラル感が特徴。





# TENUTA ROVEGLIA

テヌータ・ロヴェーリア  
ブレージャ県ポツツォレンゴ



## ガルダ湖の白ワインが大注目、ルガーナ DOC の代表的ワイナリー。

創業：1800年代末 畑面積：90ha [www.tenutaroveglia.it](http://www.tenutaroveglia.it)

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

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

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

**フィロ・ディ・アリアンナ** 白  
ルガーナ・ヴェンデミア・タルディーヴァ  
FILO DI ARIANNA  
Lugana DOC Vendemmia Tardiva

小売価格：9,000円(税別)



品種：トゥルビアーナ 100%  
樹齢 55年以上  
醸造：10月下旬~11月上旬に収穫。50%ほどのソフトプレスチャーでモストを抽出。3000ℓ樽で発酵し、12~14ヶ月そのまま熟成。  
芳醇なボディの選摘みブドウで造るルガーナ。  
選摘み収穫の為、気候に恵まれ完全に収穫できた年にも限りリース。パイナップル、マンゴー、熟れたモモ、アーモンドなどの高い香りを持ち、味わいはしっかりと骨格と凝縮したトロピカルな果実味、塩味、そして酸も持ちます。

**カトゥッロ** 白  
ルガーナ・リゼルヴァ  
VIGNE DI CATULLO Lugana DOC Riserva

小売価格：6,500円(税別)



品種：トゥルビアーナ 100%  
樹齢 55年以上。10月中旬の完熟ブドウ。  
醸造：ソフトプレスチャー50%ぐらいのモストを抽出。ステンレス24ヶ月熟成。瓶内6ヶ月熟成。  
樹齢の古い塩分豊富なミネラル質のトゥルビアーナで造る、長期熟成ルガーナ。  
リッチなトロピカルフルーツ、蜂蜜、クルミ、ミカンなどの香り。味わいは塩っぱさを感じ、高い酸と果実の旨みがありボリウムと余韻があります。

**リムネ** 白  
ルガーナ  
LIMNE Lugana DOC

小売価格：3,000円(税別)



品種：トゥルビアーナ 100%  
樹齢 25~35年以上  
醸造：9月と10月の2回に分けて収穫することで酸とボディが生まれる。低プレスで抽出。その後4~5ヶ月ステンレスで寝かす。  
トロピカルさとフレッシュなミネラル感を持つ人気ルガーナ。  
青リンゴや洋ナシ、トロピカルフルーツ、桃の香り、白い花の香りと風味と酸味のバランスが素晴らしい。塩味も備える。中期熟成も可能、深みが出ます。

**オクロス ヴィノ・ピアンコ** 白  
OCROS Vino Bianco IGT

小売価格：2,300円(税別)



品種：トゥルビアーナ 100%  
醸造：ステンレス醸造。ソフトプレスで60%ほどのジュースのみ使用。ステンレスで5~6ヶ月熟成。  
若いトゥルビアーナの実から造る、フルーティーで軽やかなワイン。  
美しい黄色がかった色合い。若いながらもしっかりとボディを持ち、ルガーナらしいキャラクターと味わいを十分に堪能できます。

**ヴィティス・アルバ** 白  
サン・マルティノ・テッラ・バッターリア  
VITIS ALBA SanMartino della Battaglia DOC

小売価格：5,500円(税別)



品種：トッキ (トカイ・フリウラーノ) 100%  
醸造：ステンレス醸造。12ヶ月熟成。  
夕焼けを見晴らすガルダ湖の南斜面にある小さなDOC。しっかりとボディを持つトロピカルな風合いのワインです。  
パイナップル、マンゴー、熟れたモモ、アーモンドなどの高い香りを持ち、味わいはしっかりと骨格と共に凝縮したトロピカルな果実味、塩味、そして酸も持ちます。

**カ・ドーロ** 赤  
ガルダ・カベルネソーヴィニオン  
CA'D'ORO Garda DOC Cabernet Sauvignon

小売価格：6,800円(税別)



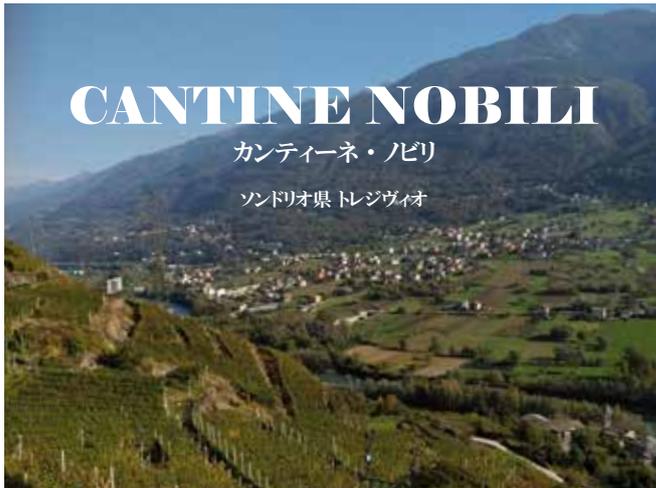
品種：カベルネソーヴィニオン 100%  
醸造：ブドウを収穫後、ブドウの軸が乾燥するまで1ヶ月陰干し。6~7ヶ月寝かせてからバリックで2年熟成。  
陰干しにより、リッチで芳醇に仕上がったカベルネソーヴィニオン。種を乾燥することでえぐみが取れてマイルドな味わい。  
濃いルビー色、カシスやベリージャム、カカオ、クローブ、レーズンの香りと風味。ペルベットのようなお口当たり、凝縮感。長い余韻。フルボディ。

**ミティ** ロゼ  
リヴィエラ・デル・ガルダ・クラッシコ キアラット  
MITTI Riviera del Garda Classico DOC Charetto

小売価格：3,600円(税別)



品種：バルベラ 20% グロペッロ 40%  
マルヴェーゾ 20% サンジョヴェーゼ 20%  
醸造：皮と3時間マセレーション。発酵後5~6ヶ月ステンレス熟成。  
サーモンピンク色のチャミングでフルーティーなロゼ。  
バラやチェリーの可愛らしい香りに、味わいはエレガントで程よい酸味があります。ストロベリーやクランベリーのような風合いも。アンティパストやお肉とどうぞ。



# CANTINE NOBILI

カンティーネ・ノビリ

ソンドリオ県 トレヴィジオ



その昔、畑のたもとを流れる河辺から石を運び造られたというヴァルテリーナの伝統的な段々畑。急な傾斜のため栽培は全て人の手により行われ、収穫の際には赤いかごを担ぎ、ワイナリーまでの急な畑を上り下りする作業を繰り返します。

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

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

スイスとの国境近くのネッピオーロの故郷、ヴァルテリーナ渓谷。冬には厳しい寒さが訪れ、夏には40℃を超えサボテンが生息するほどの暑さという珍しい気候で、ここもまた古くから人々が農業と共に生活を営んできた北イタリアの山岳地帯です。

ニコラは父親と若くからワイン造りに励み、山の暮らしの中で伝統と歴史を継承しながら伝統的な手法でワイン造りを行っています。樹齢70～75年を平均とするブドウ畑をサッセラとインフェルノとグルメッコに構え、ヴァルテリーナの2か所のテロワールを表現した2種類のワインと陰干しで造るスフォルツァートの、ヴァルテリーナの代表的なDOCGワインを造ります。セラー内では自然酵母を使用し、発酵樽には一部、伝統的に使われる栗の樽を使っています。



生産約 2000 本

**イル・モンテスカレ 赤**

スフォルツァート・ディ・ヴァルテリーナ  
IL MONTESCALE  
Sforzato di Valtellina DOCG

小売価格：7,000 円 (税別)

品種：キアヴェナスカ (ネッピオーロ)100%

醸造：収穫後、屋根裏部屋で陰干し4ヶ月。トノー樽で熟成36ヶ月、瓶内熟成12ヶ月。

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



# BIAVA

ビアーヴァ

ベルガモ県



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

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

モスカート・ディ・スカンツォは18世紀末から19世紀に掛けてロシア皇族の公式飲料であった歴史を持ち、またバチカン法王も愛飲されるなど、イタリアのカトリック教会との所縁が深い、歴史と由緒あるデザートワインです。またイタリアで最も小さな原産地呼称産地でもあります。

ビアーヴァはバステア山の最も高い所に教会が所有する畑で、代々教会お抱えの唯一の造り手としてワインを造り続けてきました。現在は3代目のマヌエル・ビアーヴァが引き継ぎ、ワイン醸造においては教会から伝わる昔ながらの方法を一切変えることなく継承しています。

ビアーヴァのワインの味わいにはその歴史と文化が流れ、人々を魅了しています。



**畑、造り方を一度も  
変えず継承されてきた、  
飲める伝統文化です。**

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



限定生産

赤デザート

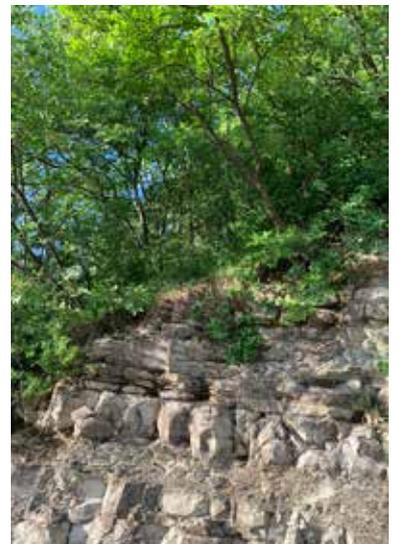
モスカート・ディ・スカンツォ  
MOSCATO DI SCANZO DOCG

500ml 小売価格：13,000 円 (税別)

品種：モスカート・ディ・スカンツォ 100%

醸造方法：収穫後、3ヶ月間籠とネットの上で自然乾燥し、自然酵母により人工的な温度コントロール無しで発酵。1000ℓのセメント樽で3年。その後、瓶内熟成1年。

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



月の石と呼ばれる土壌



これがプロセッコ?! 飲んだ人を唸らせる実力派プロセッコ生産者。

創業：1889年 畑面積：15ha www.colsaliz.it

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



セルヴォスオ

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

セルヴォスオ・エクストラ・ドライ 泡  
ヴァルドッピアデーネ  
SERVO SUO EXTRA DRY  
VALDOBBIADENE DOCG

小売価格：3,800円(税別)  
1500ml 5,800円(税別)



品種：クレラ 100%  
醸造：収穫遅摘みタイプ。長期シャルマール2次発酵60日間。2ヶ月間熟成。

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

セルヴォスオ・ブリュット 泡  
ヴァルドッピアデーネ  
SERVO SUO BRUT  
VALDOBBIADENE DOCG

小売価格：3,800円(税別)



品種：クレラ 100%  
醸造：収穫早摘みタイプ。長期シャルマール2次発酵60日間。2ヶ月間熟成。

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

セルヴォスオ・ロゼ ロゼ泡  
ブリュット  
SSERVO SUO ROSÉ Brut

小売価格：3,800円(税別)



品種：マルツェミノ85% コルヴィーナ5%  
モリナーラ5% ロンディネッラ5%  
醸造：ブドウは品種ごとにアルコール発酵。アッサンブラージュをして長期シャルマール2次発酵40日間。2ヶ月間熟成。

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

バルバメト

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

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

小売価格：2,600円(税別)



品種：クレラ50% ピアンケッタ20%  
ヴェルディーノ20% ペレラ10%  
醸造：シャルマール2次発酵40日間。2ヶ月間熟成。

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

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

小売価格：2,600円(税別)



品種：クレラ50% ピアンケッタ20%  
ヴェルディーノ20% ペレラ10%  
醸造：シャルマール2次発酵40日間。2ヶ月間熟成。

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



コルサリスの名前は砂地の土壌から由来。



# BERNARDI

ベルナルディ

トレヴィーゾ県コッラルト・ディ・スセガーナ村



創業：1975年 www.bernardivini.com

コーネリアーノとヴァルドッピアデネをまたぐ丘陵地帯で1975年から家族でプロセッコを造るベルナルディー家。

3世代に渡り、ユニークなこの地の特長があらわれたプロセッコを生産し続ける一家。  
情熱と伝統に敬意を表しながら、責任をもってブドウを栽培しています。  
特に収穫に関してはプロ意識が高く、熟練したスタッフによる手摘みが大切だと考えており機械の介入は僅か10%。  
そして”持続可能”が彼らのモットーであり、ワイン造りを含むすべての活動の軸となっています。



**ジャクール**  
スパマンテ・ブリュット  
Jacur Spumante Brut

泡

小売価格：2,000円(税別)

品種：クラ 100%

醸造：シャルマー法。3ヶ月間低温で二次発酵させ、最低3ヶ月瓶内熟成。

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

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



# PUIANELLO

プイアネッロ

レッジョ・エミリア県プイアネッロ



ランブルスコの中心エリアに位置する  
創業1938年の5つの農家による小さな共同組合。

創業：1938年 畑面積：220ha www.cantinapuianello.it

テロワールと伝統を一番に、ランブルスコの奥深さを追及しています。

2012年に改めて設備を整え再スタートを切りました。

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



**コントラーダ ボルゴレート** 微発泡赤  
レッジャーノ ランブルスコ  
CONTRADA BORGOLETO  
Reggiano Lambrusco DOC Semi Secco

小売価格：2,500円(税別)

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

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

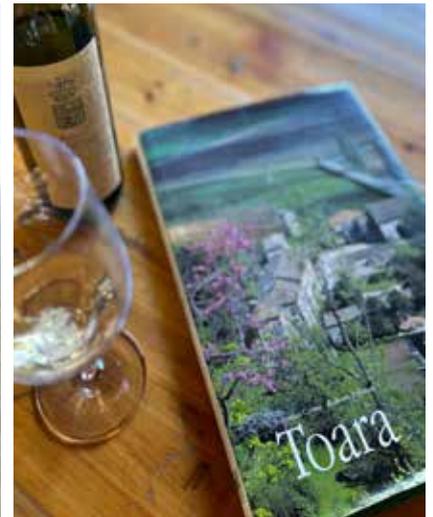
チャーミングな香りと飲み口の辛口ランブルスコ。輝くルビーレッド。スッキリとした飲み口に、心地よい酸と塩気のバランスが良い一本です。



# PIOVENE

ピオヴェーネ

ヴィチエンツァ県トアラ村



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

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

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



### カンピジェ ソーヴィニオン・ヴェネト

CAMPIGIE Sauvignon IGT Veneto

白

小売価格：5,600円(税別)



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

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

### フォスティーネ ソーヴィニオン・コッリ・ベリチ

FOSTINE Sauvignon Colli Berici DOC

白

小売価格：3,800円(税別)



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

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

### リヴェセッレ タイ・ロッセ コッリ・ベリチ

RIVESELLE Tai Rosso Colli Berici DOC

赤

小売価格：3,800円(税別)



品種：タイ・ロッセ 100%  
醸造：ステンレス発酵、熟成

高貴かつ素朴な味わい深さ。南フランスのグルナッシュが原種といわれるタイ・ロッセ。赤い果実、ハーブやスパイスの甘やかな香りとボリュームある果実味。厳格なタンニンが全体を落ち着いた味わいに引き締めます。



# LA FIORITA

ラ・フィオーリータ

シエナ県モンタルチーノ / カステルスオヴォ・デル・アパテ



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

創業：1992年 畑面積：7ha www.lafiorita.com

87年にチャッチ・ピッコロミニのブルネッコの醸造長として華々しい成功を遂げたロベルト・チプレツが1992年に仲間と立ち上げたことで知られるワイナリー。設立当初わずか0.5haの畑で生み出された1993年のファースト・ヴィンテージはエノテカ・ピンキオーリがアンテプリマで独占購入し、大きな話題を生みました。現在は女性オーナーへ変わり、ワインはよりエレガントなスタイルへと生まれ変わっています。畑は標高150m、南向きの粘土質の土壌の硬い Poggio al Sole と呼ばれる畑と、標高約350m、南東一南西向きの Pian Bossolino と呼ばれる小石の多いミネラル質のガレストロ土壌の丘の2つの畑に近年新しいブドウ畑が増え、偉大なブルネッコが生み出されます。

**限定生産**

**フィオレ・ディ・ノ**  
赤  
ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ  
FIORE DI NO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

小売価格：18,000円(税別)



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

**ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ**  
赤  
リゼルヴァ  
BRUNELLO DI MONTALCINO Riserva DOCG

小売価格：20,000円(税別)



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

**ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ**  
赤  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

小売価格：10,000円(税別)



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

**ロッソ・ディ・モンタルチーノ**  
赤  
ROSSO DI MONTALCINO DOC

小売価格：5,000円(税別)  
※VT 6,000円(税別)



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



トスカーナ TOSCANA / ラ・ラーマ LA LAMA



**LA LAMA**

ラ・ラーマ

シエナ県 カステルヌオヴォ・ベラルデンガ



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

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

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

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

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

限定生産 生産本数2000本

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

赤

小売価格：7,000円(税別)



品種：サンジョヴェーゼ 100%

醸造：1000ℓの本樽で3年熟成。瓶内熟成3年の合計6年熟成。

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

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

限定生産 生産本数3500本

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

赤

小売価格：5,500円(税別)



品種：サンジョヴェーゼ 100%

醸造：1000ℓの本樽で3年熟成。瓶内熟成2年の合計5年熟成。

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

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

限定生産 生産本数150本

**グラッパ**  
クリソペア ディ テーベ  
CRISOPEA DI TEBE GRAPPA  
DI CHIANTI CLASSICO

蒸留酒

500ml

小売価格：9,000円(税別)



原材料：キャンティクラッシコの搾りかす  
製造：海船式蒸留。6ヶ月木樽熟成。  
アルコール：約42%

生産本数僅か150本の樽熟成グラッパ。

やわらかなめらかなでありながら、濃厚な味わい。ダークチョコレートやドライフルーツとの相性は抜群です。



# IL PALAGIONE

イル・パラジオーネ

シエナ県サンジミニャーノ



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

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

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

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



**小売価格**：4,200円(税別)

品種：ヴェルナッチャ 100%

醸造：ソフトプレスをした実を48時間低温でマセレーション。16℃のステンレスで発酵。一部はバリックでマロラクティック発酵。ステンレスとバリックで醸と共10-12ヶ月間熟成、瓶詰めし4ヶ月間熟成。

オリオン座を意味するネーミング。エレガントな樽熟成リゼルヴァ。

輝く小麦色。レモン、ナッツ、薬の香りと風味。同時に豊かなミネラルと、フレッシュさを持ち、柔らかい口当たり。長い余韻が続きます。中期熟成向き。

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



**小売価格**：3,400円(税別)

品種：ヴェルナッチャ 100%

醸造：ソフトプレスをした実を48時間低温でマセレーション。16℃のステンレスで長期発酵。週に1度パトナージュしながら醸と共10ヶ月間熟成。オーク樽で熟成したヴェルナッチャを10%加えて瓶詰めし、12ヶ月間熟成。

山の最も上にある畑のブドウで作るコクたっぷりのセレクションワイン。

輝く小麦色。フレッシュなシトラスや桃、森林の香り。味わいは海を感じるミネラル感と塩味、しっかりと厚みと深みがあり、長い余韻が続きます。

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



**小売価格**：2,900円(税別)  
※VT 3,300円(税別)

品種：ヴェルナッチャ 100%

醸造：ソフトプレスをした実を36-48時間低温でマセレーション。16℃のステンレスで長期発酵。週に1度パトナージュしながら醸と共10ヶ月間熟成。

高い香りとしつかりした果実、そして塩味を持つミネラル感溢れたヴェルナッチャ。

白い花、シトラス、青リンゴ、洋ナシのフルーティーな香り。しっかりとした果実感が特徴。鶏肉やウサギ肉などと合わせて。  
※スクリーキャップ

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



**小売価格**：4,200円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ・グロッツ 100%

醸造：形の異なる小さな発酵タンク数種類で28-30℃で15-20日かけて発酵。マロラクティック発酵が終わったらバリック木樽と1500ℓ・2500ℓの本樽で合計18ヶ月熟成し、6ヶ月間瓶内熟成。

柔らかく絶妙なバランスのミディアムボディのキャンティ。

輝くルビー色。スマイル、チェリージャムやカシス、クランベリー等の香りと風味。上質なタンニンと酸のバランスが良く、口当たり滑らか。余韻が長く続きます。中期熟成向き。

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



**小売価格**：2,800円(税別)  
※VT 3,000円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ・グロッツ 100%

醸造：小さな形の異なる発酵タンク数種類で28-30℃で15-20日かけて発酵。マロラクティック発酵が終わったら古樽で12ヶ月熟成、最低3ヶ月間瓶内熟成。

旨みと果実味に溢れた親しみやすいキャンティ。

スマイルやブラックベリーの香りと微かなスパイスのニュアンス。心地よいタンニンと酸、果実のコクが素晴らしいバランスです。



# MANNUCCI DROANDI

マンヌッチ・ドロアンディ

アレツォ県モンテヴァルキ近郊



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

創立：1929年 畑面積：30ha [www.mannuccidroandi.it](http://www.mannuccidroandi.it)

山々に囲まれ、自然環境に恵まれた敷地でワインを造るのはヴァルダルノの小地主であったマンヌッチ家と、18世紀に農家であったドロアンディ家の2つの家族。自分たちで小麦も野菜も栽培し、手作り満載の食生活を送る、ブドウ栽培と醸造の責任者を務めるロベルト・ジュリオ・ドロアンディは、地元の料理や食材の話になると止まりません。そうした生活の中からこそ、真のワインが生まれるのでしょうか。

マンヌッチ・ドロアンディでは環境保護、気候変動の緩和に貢献するサステナブルな考えと同時に、領土のアイデンティティを表現したワイン造りがすべての考え方の基本となっています。

2000年よりブドウ栽培は全て有機農法を採用し、2003年有機認証を獲得。2015年からは醸造においてもセラー内の自然酵母のみを使用しています。

### カンピリオール トスカーナ CAMPIGLIOLE Toscana IGT

小売価格：3,000円(税別)

品種：トピアーノ70% マルヴァジア30%

醸造：しっかりと熟れたブドウを収穫。小さめのステンレスタンクで3-6日皮ごとマセレーション後、セラー内の自然酵母で発酵を促す。最低限の濾過作業は実施。清澄作業なし。澱と皮は45ヶ月熟成させてボトリング、瓶内熟成3ヶ月。

アロマと味わい豊かな官能的なオレンジワイン。

美しい麦わら色の黄色で、オレンジビール、スモモ、白い花の香り。ほんのりとした甘みがかすかに残り、タンニンも感じます。カルチョーフィや鶏肉のフリット、アスパラのリゾット、魚介のスープ、サラミなどと。



### オレンジ

### チェツペート ヴァンサント・デル・キャンティ・クラッシコ CEPPETO Vinsanto del Chianti Classico DOC

### デザート

375ml

小売価格：8,800円(税別)

品種：トピアーノ50% マルヴァジア30%  
サン・コロンバーノ20%

醸造：除梗しソフトプレスをした後、小さめのタンクで20日間マセレーションとデレスタージュ。酵母は使用せず、ソフトプレスの後、ML発酵を促し、フレンチバリック古樽14ヶ月熟成。瓶内熟成3ヶ月。

甘口と辛口を同時に楽しめる、昔ながらの製法で造るヴァンサント。キャラメル色。レーズンやイチジク、アーモンドの香り。口に含むと甘みを感じるが、味わいは控えめ。黒糖やはちみつを感じます。酸味と心地よいミントの風味で締めくくります。



### ロッシネッロ ROSSINELLO Toscana Sangiovese Rosato IGT

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

小売価格：3,000円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ95% カナイオーロ5%

醸造：除梗しソフトプレスをした後、短時間のセレーンジョン。それぞれ小さめのタンクで発酵後、瓶詰め。

ワイナリーを代表するエレガントな辛口ロゼ。

濃く明るい色。サクランボやイチゴなどの赤果実の香りに、ハーブやフローラルさを感じます。ドライでフレッシュな口当たり、ややスパイシーさも。ミディアムボディで、爽やかな後味に持続性があります。



小売価格：3,300円(税別)

品種：サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ5% その他土着品種5%

醸造：5000-10000lのタンクで20日間、ルモンタージュ、デレスタージュをしながらマセレーション。その後ソフトプレスをかけ、マロラクティック発酵を促す。その後フレンチバリック樽(3年以上の古樽)で12ヶ月熟成。瓶内熟成12ヶ月以上。

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

### トスカーナの古代品種 プニテッロの珍ワイン

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

### プニテッロ トスカーナ 赤 PUGNITELLO Toscana IGT

### 赤

小売価格：7,000円(税別)

品種：プニテッロ100%

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

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





# TREVISAN

トレヴィザン  
アレツォ県コルトーナ



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

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

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

## コルトーナ DOC とは。

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

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



小売価格：5,000円(税別)

品種：シラー100%  
醸造：セラー内の自然酵母で発酵。セメントタンク醸造。20hl フレンチオーク樽とフレンチバリックで12ヶ月間熟成、6ヶ月間瓶内熟成。

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

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



小売価格：3,800円(税別)

品種：シラー100%  
醸造：自然酵母発酵、ステンレスタンク醸造。セメントタンクで6ヶ月熟成、3ヶ月間瓶内熟成。

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

赤 ソロシラー・ローザ  
トスカーナ・ロザート  
SOLO SYRAH Rosa Toscana IGT Rosato



小売価格：3,300円(税別)

品種：シラー100%  
醸造：自然酵母発酵。ブドウの全房を木の压榨機にかけ、足で压榨。その後ステンレスタンクで発酵、6ヶ月間熟成、3ヶ月間瓶内熟成。

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



# TERRACRUDA

テラクルーダ

ペーザロ・エ・ウルビーノ県フラッテローザ



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





## ビアンケッコ

トレビアーノの古代品種。フルーティーな特徴を持ちながら、長期熟成にも向く。



**カンポダルキ アルジェント** 白  
 ビアンケッコ・デル・メタウロ スペリオール  
 CAMPODARCHI Argentio  
 Bianchello del Metauro DOC Superiore

小売価格：3,600円(税別)  
 品種：ビアンケッコ 100%  
 醸造：樹齢45年。完熟した10月頃に収穫、ソフトプレス後低温でアルコール発酵。一部を澱と共に新バツックで12-18ヶ月熟成。残りはステンレス熟成。  
**ほっこりと丸い印象の熟成白ワイン。輝く黄色がかった麦色。**  
 リンゴ、グレープフルーツ、ハチミツ、スモモの香り。ポリフェノールがあり、熟れた果実感とフレッシュな酸が心地良い。しっかりとした味わいのお料理と。キノコとサルシッチャの Pasta、鶏グリルなど。



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

小売価格：2,400円(税別)  
 品種：ビアンケッコ 100%  
 醸造：樹齢25年。石灰質の粘土質土壌。低温のステンレスタンクで発酵、4ヶ月熟成。2ヶ月瓶内熟成。  
**水差しを意味する名前の通り、がぶがぶ飲めるフルーティーでフレッシュな白ワイン。**  
 緑がかった麦わら色。グレープフルーツや白い花、アーモンドの香りも広がります。カシオッチャーズ、ラルド、パンチェッタ、魚貝の Pasta、スッキニーとエビのニョッキなど。



**アンチェストラレ** 泡  
 ヴィーノ・フリッツァンテ  
 ANCESTRALE Vino Frizzante

小売価格：3,500円(税別)  
 品種：ビアンケッコ 100%  
 醸造：メソッド・アンチェストラレ(一次発酵の途中で発酵を止め、糖分を残したまま瓶詰めし瓶内で発酵を完了)。  
**ビアンケッコの一次発酵スパマンテ。**  
 優しい泡立ちと、レモンを想わせる爽やかな酸味とピターな後口が楽しい、すっきりした辛口です。サラダや魚料理は勿論、レモンを絞った美味しい唐揚げやフライとも相性抜群。  
 \*澱が残ったワインです。



## インクロッチョ・ブルーニ 54

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



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

小売価格：3,300円(税別)  
 品種：インクロッチョ・ブルーニ 54 100%  
 醸造：石灰質の粘土質土壌。低温のステンレスタンクで発酵、4ヶ月熟成。2ヶ月瓶内熟成。  
**1936年に生まれたソーヴィニオンとヴェルデッキオの交配品種、2つのブドウの特徴が見事に表れ、存在感があります。**  
 アロマティックで心地よいほろ苦さを感じるミネラル感たっぷりの辛口です。前菜や少し脂身があり甘味が多少加わったお料理、スパイスを使つたもの、白身肉の料理などと。



**オルチオ** 赤  
 コッリ・ペサレージ  
 ORCIO Colli Pesaresi DOC Sangiovese

小売価格：2,800円(税別)  
 品種：サンジョヴェーゼ 100%  
 醸造：20日以上マセレーションとピジャージュを加えながら発酵。瓶内で4-6ヶ月熟成。  
**チェリーとバラ、微かなハーブ香。フレッシュなタンニンと温かみのある味わい。**  
 ルビーレッド。赤果実や赤い花、チェリーの香りにはほかにバラも香ります。サンジョヴェーゼの特徴が表現されており、若くフレッシュです。柔らかな余韻に持続性もあります。



## アレアティコ

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



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

小売価格：4,300円(税別)  
 品種：アレアティコ 100%  
 醸造：石灰質の粘土質土壌。ステンレスでの発酵後、12-16ヶ月フレンチバリックで熟成。瓶内熟成4ヶ月。  
**華やかな高いアロマと程よいボディを持ち合わせた、個性と存在感ある一本。**  
 バラのポプリにシナモンなどのスパイスの香り。まろやかなタンニンと穏やかな酸と、ブドウの甘味も。香り高く、しっかりした味わいの料理やジビエのセコンド、ヴィンチスグラッチャなどと。



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

小売価格：2,900円(税別)  
 品種：アレアティコ 100%  
 醸造：石灰質の粘土質土壌。20日間ピジャージュを加えながらの発酵。瓶内熟成4ヶ月。  
**華やかなアロマと赤果実たっぷりの明るい印象の赤ワイン。**  
 チェリーやバラ、スマイルのほろ甘い香り。味わいはフルーティーで軽やか。タンニンが少ないのも特徴です。ハーブを効かせた香り高い料理、油分の多い料理、前菜の盛り合わせ、ボルケッタなどと。



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

小売価格：3,000円(税別)  
 品種：アレアティコ 100%  
 醸造：石灰質の粘土質土壌。セニエ法。低温での発酵。  
**サーモンピンク色が美しい、アロマティックでチャーミングなロゼ。**  
 フレッシュな赤い果実や小花、サクランボ、ハーブの香りが広がります。透明感のある果実味とドライな後口が心地よい辛口のロゼワイン。カルパッチョ、アジア料理などと。



**アラ・ムラータ** パッシート デザート酒  
 ARA MURATA Passito

500ml 小売価格：6,800円(税別)  
 アルコール度数：15%  
 品種：ビアンケッコ  
 醸造：ステンレス発酵。フレンチ小樽36ヶ月熟成。  
**蜂蜜のような味わい深いデザートワイン。**  
 輝く黄金色。ドライアプリコットやバナナ、キャラメル、クランベリーなど様々な香り。口に含むと、甘くフレッシュで、砂糖強く、持続性があります。砂糖漬けフルーツやドライフルーツを使ったスイーツと。



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



**ヴィシヨラ・ヴィシヨラータ** デザート酒  
 VISCIOLA Visciolata

500ml 小売価格：3,500円(税別)  
 アルコール度数：12.5%  
 成分：赤ワイン・サクランボ  
 醸造：石灰質の粘土質土壌。20日間ピジャージュを加えながらの発酵。7月にサクランボを収穫し、砂糖を加えて二次発酵。  
**サクランボと赤ワインで造る、ルネッサンス時代から続く伝統的なデザートワイン。**  
 サクランボの高い香りと味わい。適度な酸もあります。チョコレートを使ったドルチェや様々なデザートと一緒に。



**アクアヴィテ・ディ・ヴィシヨラ** 蒸留酒  
 ACQUAVITE DI VISCIOLA

500ml 小売価格：6,000円(税別)  
 アルコール度数：40%  
 成分：サクランボの搾りかす  
 醸造：ヴィシヨラを造つた時のサクランボの搾りかすをパンマリ方式で蒸留。  
**ヴィシヨラータを造つた後の搾りかすで造る、サクランボの蒸留酒。**  
 サクランボのやさしく甘い香りにスッキリとした飲み口です。





プーリア PUGLIA / サンピエトラーナ SAMPIETRANA

# SAMPIETRANA

サンピエトラーナ

プリンティジ県サンピエトロ・ヴェルノテコ



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

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

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



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

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

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

**赤**  
**レ・モナケ**  
サリーチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ  
LE MONACHE  
Salice Salentino DOP Riserva

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



小売価格：4,000 円 (税別)

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

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



小売価格：3,400 円 (税別)

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

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



小売価格：2,500 円 (税別)

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

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



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

品種：ネグロアマーロ 80% モンテプルチャーノ 20%  
醸造方法：樹齢 50-60 年。12 ヶ月オーク樽熟成の後ボトルで 2 年間熟成。

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

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

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

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

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



小売価格：2,500 円 (税別)

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

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



小売価格：2,400 円 (税別)

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

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



小売価格：2,400 円 (税別)

品種：プリミティヴォ 100%  
醸造方法：9-12 ヶ月オーク樽熟成。

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



小売価格：2,500 円 (税別)

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

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

**マーモ**  
プーリア・マルヴァジア・モスカート  
M'amo Puglia IGP Malvasia e Moscato



小売価格：2,500 円 (税別)

品種：マルヴァジア / モスカート  
醸造方法：8 月の 2 週目と 3 週目の 10 日間で収穫。ステンレス醸造。

フルーティーで後口はドライな白ワイン。鮮やかな麦わら色。パイナップル、洋ナシ、メロンの香りと、香り豊かな花のブーケ。辛口で、心地よくフレッシュな持続性のある味わい。白身肉、ソフトチーズ、マグロや貝類などの魚介と。

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

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



1500ml 小売価格：2,300 円 (税別)

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

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



1500ml 小売価格：2,300 円 (税別)

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

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

## プーリアの海と 空気を伝える アンバッシャトーリ (=大使) シリーズ

サンピエトラーナ×仙石オリジナルブランド

プーリアの船、ウニ、海底をラベルモチーフに、プーリア人が日常で楽しんでいるカジュアルなワインを瓶詰めしました。

アンバッシャトーリシリーズは出荷時期によりラベルが異なる場合がございます。

**アンバッシャトーリ・バルカ**  
サレント ロッソ  
AMBASCIATORI BARCA Salento IGP

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

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



小売価格：1,700 円 (税別)

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

ジュシーな果実味とプリミティヴォの旨みが特徴。濃いルビー色。ブルーベリー、ブルーベリーなどの熟れた香り。果実味豊か、バランスのとれた酸があり、あらゆる食事と合わせられます。



小売価格：1,700 円 (税別)

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

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



小売価格：1,700 円 (税別)

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

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



シチリア SICILIA / マラビーノ MARABINO



# MARABINO

マラビーノ

シラクーサ県ノート



## シチリア最南端ネロダヴォラ発祥の地、ノートのワイナリー。

創業：2002年 畑面積：30ha [www.marabino.it](http://www.marabino.it)

片時もシチリアを離れず、ワイン造りに情熱を燃やすシチリアはシラクーサの貴人、オーナーのピエールパオロ・メッシーナが情熱と丹精を込めてワイン造りをする、新生ワイナリー。

ネロダヴォラ発祥の地 Noto から Pachino にかけてのワイナリーは、住所に "Buonivini = 美味しいワイン" と名付けられるほど、古くからワインの生産が盛んです。栽培は、ピオディナミ農法で、すべて自然酵母を使用しています。



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

500ml 小売価格：4,500円 (税別)

品種：モレスカ100% (樹齢50年)

製造：遠心分離機で冷却をしながら2度エキスを抽出。その後温度管理をしながら自然にデキヤタを行う。

フルーティーで薫り高く、香ばしい味わいの有機オリーブオイル。

苦みは穏やかで、さっぱりとフレッシュに仕上がっています。アンティパストの仕上げや魚介類との相性が良いです。

### アルキメデ

ロッソ・テッレ・シチリアーネ  
ARCHIMEDE Rosso Terre Siciliane IGT

小売価格：18 5,500円 (税別)  
19 6,000円 (税別)



品種：ネロダヴォラ100%

醸造：アルベレッロ樹齢50年。ステンレス発酵。球体セメントタンクと瓶内で44ヶ月熟成。

敷地内の最も優良な畑のブドウで造る、シラクーサの大地を感じるパワーに満ち溢れた偉大なワインです。

複雑な果実の香り。エレガントな酸と果実のポリウム感、しなやかなタンニンがあり、複雑な味わい。余韻が長く続くフルボディ。

### 赤

### パリーノ

ロッソ・テッレ・シチリアーネ  
PARRINO Rosso Terre Siciliane IGT

小売価格：3,800円 (税別)



品種：ネロダヴォラ100%

醸造：ステンレス発酵、球体セメントタンクと瓶内で44ヶ月熟成。

アルベレッロ・インブパート仕立ての古い樹の単一畑「パリーノ」のブドウで醸造した、深みあるワイン。

深いルビー色。サクランボ、クランベリージャムにスパイシーな香り。右のロッソと比較すると凝縮感、旨み、ボディがあり、余韻が長く続きます。

### 赤

### ロッソ・ディ・コントラダ

ロッソ・テッレ・シチリアーネ  
ROSSO DI CONTRADA Rosso Terre Siciliane IGT

小売価格：3,500円 (税別)



品種：ネロダヴォラ100%

醸造：ステンレス発酵、ステンレスタンクと瓶内で44ヶ月熟成。

4か所のブドウ畑のブレンドで造る透明感あるエレガントなネロダヴォラ。

輝きある深いルビー色。花、サクランボ、クランベリーにスパイシーな香り。柔らかいタンニンがまろわり、女性的なエレガントさ且つバランスの取れたコクのある味わいが広がります。

### 赤

### ローザ・ネーラ

ロザート・テッレ・シチリアーネ  
ROSANERA Rosato Terre Siciliane IGT

小売価格：3,800円 (税別)



品種：ネロダヴォラ100%

醸造：5種の木桶で発酵しマロラクティック、ステンレス熟成。

アルベレッロ仕立ての樹齢50年を超えるネロダヴォラを使う贅沢でエレガントなロゼ。

ピンクがかった明るい赤。ストロベリーやサクランボ、花の香り。古い木ならではのタンニンにしっかりと骨格。ロゼのイメージを超えた旨みたっぷりの味わい。

### エウレカ

ピアンコ・テッレ・シチリアーネ  
EUREKA Bianco Terre Siciliane IGT

小売価格：3,800円 (税別)



品種：シャルドネ100%

醸造：15日間皮とともにマセレーション。ステンレス発酵、ステンレス+瓶内で20ヶ月熟成。

皮を醸して造る、旨みと塩味が特徴の白ワイン。

黄桃、パイナップルなどのトロピカルフルーツの上品な香りとミネラル豊富な塩気を感じます。綺麗な酸が口の中に広がります。深みあるエレガントなボディです。

### 白

### ムスカテッダ

ピアンコ・テッレ・シチリアーネ  
MUSCATEDDA Bianco Terre Siciliane IGT

小売価格：3,800円 (税別)



品種：モスカート ピアンコ100%

醸造：15日間皮とともにマセレーション。ステンレス発酵、ステンレス+瓶内で9ヶ月熟成。

皮を醸して造る、アロマティックで旨みと塩味が特徴的なモスカート。

黄色に輝く変り色。マスカットに白い花、レモンのフレッシュな香りが広がります。デリケートなミネラルと心地よい酸。深みあるエレガントなボディです。

### 白

### ソレグジャート

SOLEGGIATO

小売価格：9,000円 (税別)



品種：モスカート ピアンコ100%

造：天日干しブドウをステンレス発酵しパリック熟成

パリック熟成後、歴代の下でガラス瓶熟成。

酸化のニュアンスとフレッシュさに塩味、またモスカートの香りを持ちます。食前酒から魚料理などさまざまな場面で楽しめる辛口白ワインです。度数は12.5%とやや低めに造られています。

### 白

### ウヴァールソーレ

UVALSOLE

小売価格：8,500円 (税別)



品種：モスカート ピアンコ100%

醸造：天日干しブドウをステンレス発酵。酒精強化。ステンレス+瓶内で9ヶ月熟成

シチリアの太陽で天日干しされたブドウで造るデザートワイン。濃厚で香り高く、口に含むと包み込まれるような味わいが特徴のワインです。デザート、ドライフルーツ、熟成チーズと一緒に。単体でも楽しめます。



# CULURI

クルーリ

トラッパニ県サラパルータ



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

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

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

小売価格：2,300 円 (税別)



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

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

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

小売価格：2,300 円 (税別)



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

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

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

小売価格：2,300 円 (税別)



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

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

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

小売価格：2,300 円 (税別)



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

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



# LIMONIO

リモーニオ

パレルモ県バルティニコ



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

創業：1990年代 畑面積：50ha [www.limonio.com](http://www.limonio.com)

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

**リモーニオ**  
リクオーレ・ディ・リモーネ  
LIMONIO Liqueure di Limone  
小売価格：3,800円(税別)



原材料：ブドウの蒸留酒、有機レモン（フェミニネッロ・ザガラ・ピアンカ種）、天然水、サトウキビ糖  
アルコール度数：35%

まだ緑の状態のシチリア産高級レモンの皮をたっぷり使ったクラフト・リモンチェットロ。

若いレモンの皮から抽出される油分が香りを閉じ込めます。フレッシュな柑橘の高い香り。ほろ苦さと酸味、そして甘味のバランスが絶妙。ビスコッティ、ジェラート、クリーム、魚の煮込み料理などに。

**リクオーレ・ディ・スペツィエ**  
LIQUORE DI SPEZIE  
小売価格：3,000円(税別)



原材料：オレンジリキュール、シナモン・クローブなど約20種類のスパイス  
アルコール度数：32%

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

**リクオーレ・ディ・ジェルシ**  
LIQUORE DI GELSI  
小売価格：3,000円(税別)



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

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



**アマーロ**  
L'AMARO  
小売価格：4,500円(税別)



原材料：ブドウの蒸留酒、有機オレンジ、薬草や根、天然水、サトウキビ糖  
アルコール度数：32%

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

**ジン**  
GINE  
小売価格：4,500円(税別)



原材料：ブドウの蒸留酒、ジュンパーベリー、天然水、サトウキビ糖  
アルコール度数：37.5%

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





# VILLA PERSANI

ヴィッラ・ペルサーニ

トレンティーノ州・プレッサーノ

自然農法にこだわりを持つ小規模生産者。

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

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

有機BIOとヴィーガン認証



## 有機栽培テロルデゴ&リンゴ 糖分無添加 果汁100%ジュース

スッコ・ディ・ウーヴァ BIO

SUCCO D'UVA BIO 1000ml



小売価格：2,600円(税別)

品種：テロルデゴ 100%

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

赤ワイン用品種、テロルデゴのブドウジュース。

透明感のある赤紫色。程よい果実感、自然なブドウの甘みと風味があります。ロック、もしくはほんの少しの炭酸水と割っても楽しめます。

\*沈殿物はブドウ由来のもので、問題なくお召し上がりいただけます。

スッコ・ディ・メーラ BIO

SUCCO DI MELA BIO 1000ml



小売価格：2,500円(税別)

品種：数種のリンゴをブレンド

製造：収穫後、良質のリンゴを選定。プレスをかけ、78℃で殺菌した後ボトリング。

トレントの有機リンゴ100%のジュース。

数種類のリンゴを使うことによる複雑な香りと味わいです。リンゴ本来の味わいが楽しめます。

\*沈殿物はリンゴ由来のもので、問題なくお召し上がりいただけます。



和歌山 本社・直営店 BIANCOROSSO



東京事務所・直営店 BIANCOROSSO 中野

## 株式会社仙石

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

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

\*ワインの価格は全て税別価格です。

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

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

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

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



FILIPPO GALLINO- Piemonte



インポーター仙石



仙石 - ワインインポーター



仙石卸ページ  
[biancorosso.co.jp/pages/importer](http://biancorosso.co.jp/pages/importer)



株式会社 仙石



BIANCROSSO  
YouTube

株式会社 仙石