

SHIRAIMATSU FOODS

WINE LIST (ITALIA)



白井松食品株式会社

〒104-0031 東京都中央区京橋2-7-14

ビュレックス京橋6F

TEL 03-5159-5704 FAX 03-5159-5714



PIEMONTE

CANTINA VALENTINO

カンティーナ・ヴァレンティーノ





<ワイン造りの哲学>

ワインを造るうえで、“典型的な、特長的な”という言葉を理解しておくのは重要なことです。私たちの畑はカナーレからカステッリナルド、ヴェッツァ・ダルバからカスタニートへと広がっていますが、すべての場所が同じ個性のワインを生むわけではありません。畑ごと、区画ごと、地区ごとに、ロエロは多彩なニュアンスの異なるワインを生み出す。個々のテロワールの典型的で特長的な個性を、それぞれのワインに表現することが大切なのです。

<歴史>

この醸造所は3世代にわたってワイン造りを行っています。1950年代、エルネスト・ファッチェンダがカナーレ近郊に畑を買い、ネッビオーロとバルベーラを栽培したことに始まります。彼らは土地に対する知識を増やし、ワイン造りにたゆまぬ愛情を注ぎました。

ワイナリーが近代化したのは1980年代。エルネストの息子フェデリコによってでした。彼は近代的な設備を導入して素晴らしいロエロ・アルネイス DOCG で結果を出しました。フェデリコの子供の息子、エンリコとマルコもワイナリーで働くようになり若いエネルギーとアイデアを取り入れ、土地の個性をワインに表現するよう努め、伝統を守りワイン造りに勤しんでいます。

<畑>

彼らは40ヘクタールを超える土地でブドウを栽培し、醸造を行い、11種類のワインを、年間およそ35万本生産しています。土地を表現した高い品質のワインを常に市場に提供できるよう常に進歩してゆきたいと願っています。詳細な調査を行い、どの品種がその土地にふさわしい最高の品種であるかが重要なのですから。そうして選んだのが、カナーレにはアルネイス、カステッリナルドにはバルベーラ、ヴェッツァとカスタニートにはネッビオーロでした。

この地域の土地はおよそ25万年前に海底が隆起してできており、砂と石灰、細かな石によって構成されています。数世紀にわたってタナロ川の浸食も受け、その他の大気の影響などによって唯一無二の土地“Rocche”が形成されました。海底だった名残は今でもあり、土壌には貝殻などの化石が含まれ、地表のあちこちで見ることができます。



BAROLO DOCG

バローロ



品種：ネッビオーロ 100%

畑：イタリア、ピエモンテのモンフォルテ・ダルバ地区内にあるジネストラとカステロットふたつの畑。バローロの生産において伝統のある特別なエリア。南東、南向きの斜面。

土壌：粘土と石灰

収穫量：45hl/ha。収穫量はブドウ 1 本あたり 2 キロを超えないよう、春と夏の2度、グリーンハーベストを行う。

製法：すべて手収穫。2 回に分けて収穫を行い、2 回目は6～10 日遅らせる。

発酵はステンレスタンクでおおよそ 15 日間。果皮から十分な色と成分を抽出する。

500 リットル樽に移してマロラクティック発酵を行い、続いて 24 カ月熟成。さらにステンレスタンクで 12 カ月、瓶内で 8 カ月熟成。収穫から市場に出るまで 4 年の月日かける。

テースティング・ノート：ラズベリーやリコリス、スパイスなどのエレガントな芳香。凝縮感のある力強い果実味と熟したタンニンが調和した味わい。余韻も長大。ローストした肉料理や季節のチーズの素晴らしいパートナーとなる偉大なワイン。

サービス温度：18°-20°C。

LANGHE NEBBIOLO DOC

ランゲ・ネッビオーロ



品種：ネッビオーロ 100%

畑：イタリア、ピエモンテのカスタニート。カスタニート地区はコスタの特別な斜面の名前。エレガントで洗練されたワインを造ることのできるネッビオーロの産地として歴史があります。平均樹齢は 20 年。

土壌：粘土と砂

収穫量：55hl/ha/。高品質なランゲ・ネッビオーロを造るために、できる限り収穫量を低く保っています。

製法：収穫は 1 週間の間をあけて 2 回に分けて行います。4、5日ステンレスタンクで発酵し、600 リットルの樽に移して 8～9 カ月熟成。その後ステンレスタンクに戻します。6 月に瓶詰め。収穫から 1 年後の 9 月にワインは市場に出ます。

テースティング・ノート：赤く輝く色。スマイレやサワーチェリー、スパイスなどの軽やかでフルーティーな香り。十分に豊かでありながらも、デリケートで繊細な果実の味わい。

お薦め料理：ジビエや熟成したチーズ。

BARBERA D'ALBA DOC

バルベリーラ・ダルバ



品種：バルベリーラ 100%

畑：イタリア、ピエモンテのカステッリナルドは、カナーレの歴史ある土地で、畑はこの中にある。方角は南、南等、東、北と多岐にわたり、平均樹齢は10年。

土壌：石灰質粘土

収穫量：50 hl/ha。グリーンハーベストを2回行い、低収量を保っています。

製法：芳香、アロマ、味わい、色を十分に得られるよう、25~26°Cに温度調整したステンレスタンクで発酵を行います。ワインは途中で150~200リットルのフレンチオーク樽（2年使用済）に移してマロラクティック発酵を終え、そのまま熟成。7月に瓶詰めし、9月にリリース。収穫から1年後にワインとして市場に出るのです。

テスティング・ノート：熟したダークチェリーを思わせる芳香が豊かで、ソフトなタンニンとリッチな果実味が口いっぱい広がります。

お薦め料理：味付けのしっかりしたスープや肉料理、チーズなど。

サービス温度：18°C。

ROERO ARNEIS DOCG

ロエロ・アルネイス



品種：アルネイス 100%

畑：イタリア、ピエモンテのカナーレ。カナーレは1041年から存在する地区名で、ワイン造りの長い歴史を持つ。アルネイスの栽培地域としてもっとも重要な場所として知られる。

土壌：石灰質粘土

収穫時期：9月中旬

収穫量：55 hl/ha。酸と糖度が最適なタイミングを見計らって収穫。

製法：収穫したブドウは0~2°Cの部屋で一晩おき翌日プレス。ワインに十分な芳香と骨格、長熟のポテンシャルを与えるよう、果皮とともにマセレーション。すべての過程を低温で行うことで色の安定も得られる。ステンレスタンクで保存し、翌年3月に瓶詰め。

テスティング・ノート：アンズやリンゴなどの濃厚で豊かな香り。カモミールやスパイスなどのニュアンスも感じられる。生き生きとした果実味はバランスがよく骨格もしっかりしている。

お薦め料理：前菜、リゾット、パスタや魚料理。



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

TRENTINO

LA CANTINA *ENDRIZZI*

ラ・カンティーナ・エンドリッチ

歴史

エンドリッチのカンティーナは、サンミッケーレ・アッラディジェに位置します。トレンティーノ州がまだオーストロ・ハンガリアン帝国の領地であった1885年に、フランчесコ・エンドリツィによって創立されました。創立時からの建物がマセト畑に隣接して残され、今も使用されています。

彼の息子のロマーノは、ワイン醸造の仕事を引き継ぎましたが、一方ではトレント県の県知事として8年間活躍しました。

更に、ロマーノの息子フランコは、トレンティーノのワイン生産者組合の会長に就任し、海外にワインを輸出することを開始しました。現在、フランコの息子のパオロと彼の妻で建築家のクリスティーナがワイナリーを受け継いでいます。彼らは品質を最重視したワイン造りを行い、そのため生産量は非常に少なくなっています。

葡萄畑

エンドリッチのあるサン・ミケケレ・アッラディジェは、アルプスの冷涼な気候と地中海の気候がちょうどぶつかる場所です。昼と夜の気温の差が大きく、葡萄の実がゆっくり熟するため、フレーバーとアロマを十分に育てることができます。

エンドリッチでは、海拔200~400mにある、アディジェ・ヴァレーの南東向きの斜面に沿って、17haの畑を所有しています。重い赤ワイン向きの品種はロームや石灰の土壌の Masetto (マゼット) で栽培され、



Pian de Castello 畑 (平地部) と Masetto 畑 (傾斜部)





ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

葡萄栽培

「良いワインは良い葡萄畑から」をモットーにエンドリッチでは厳しく情熱を持って、葡萄栽培を行っています。具体的には下記の様な作業を行っています。

- 土壌分析後、葡萄を単一畑に植える。どの土壌にどの品種が適正か確認する。
- 接木するアメリカ品種（根）は収穫量の少ないものを使用する。
- 土壌の栄養分の補強と土壌の保水率を高める為、畑に最適な草を植える。
- 葡萄の開花後、収穫量を抑えるためにグリーンハーベストを行う。
- 最適な日照と通気性をよくする為に、葡萄の葉を適度に刈る。
- 最適な熟度の葡萄を収穫する為に、手による収穫を2～3度にわたって行う。

野鳥の活用

エンドリッチでは、数年前からサン・ミケーレ農業研究所のセルジオ・アブラム教授の指導のもと野鳥などを利用した害虫駆除を試み、非常に良い結果をあげてきました。

ヘクタールごとに25個の鳥の巣を畑の隅に設置しています。そこに住み着いた野鳥達が昼に、また夜にはこうもりが、葡萄にとって好ましくない害虫を食べてくれるのです。そのため、化学薬品を使用する必要がなくなっています。





ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885



MÜLLER THURGAU, DOC. TRENITINO

ミュラー・トゥルガウ、DOC トレンティーノ

品種：ミュラー・トゥルガウ

畑：標高 500 メートル以上のもっとも優れた区画をセレクト。仕立ては伝統的なペルゴラで、一部にガイヨ。ファエドとポヴォは石灰質土壌、ヴァレ・ディ・センブラは玄武岩土壌。大きな日較差と冷涼な気候がエレガントな風味を育む。

収穫量：80hl/ha

収穫：夏にグリーンハーベストを行い、手摘み

醸造：コールドプレスを行い、ステンレスタンクで低温発酵。

テイastingコメント：ほのかに緑がかかった麦わらイエロー。エレガントでフルーティなブーケ。アロマティックなノート。辛口で心地よいフレッシュな味わいが口いっぱいに広がる。

フードペアリング：フィネスと豊かな芳香はアペリティフにぴったり。また魚介類やマイルドなチーズにも。



PINOT GRIGIO, DOC. TRENITINO

ピノ・グリージョ、DOC トレンティーノ

品種：ピノ・グリージョ

畑：ファエドにあるマセットとパル。仕立てはマセットは伝統的なペルゴラ、パルはガイヨ。ふたつの異なる区画がワインに複雑さと豊かさを与える。

収穫量：70hl/ha

収穫：夏にグリーンハーベストを行い、手摘み。

醸造：空気圧式プレスにかけ、ステンレスタンクで低温発酵。

テイastingコメント：金色に輝くイエロー。洋ナシを思わせるデリケートで繊細な風味。辛口で調和のとれた豊かな味わい。

フードペアリング：限定生産によるストラクチャーと、アルプスのテロワールによるエレガンスを備えるこのワインには、魚や白身の肉、チーズがおすすめ。



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

GEWÜRZTRAMINER, DOC. TRENITINO

ゲヴェルツトラミネール、DOC トレンティーノ



品種：ゲヴェルツトラミネール

畑：斜面の優れた場所あるマセット、マソ、キンダーライト。仕立てはグイヨ。微気候によって日較差が大きいいため、方向豊かなブドウが育つ。

収穫量：60hl/ha

収穫：夏にグリーンハーベストを行い、収穫は完全に熟したブドウのみを手摘み。

醸造：コールドマセレーションをし、ステンレスタンクで低温発酵。シュールリーでバトナージュしながら数カ月熟成。

テイastingコメント：深い麦わら色。バラや黄桃を思わせる凝縮したアロマとスパイシーなブーケ。魅惑的で調和がとれた味わい。長い余韻と心地よいフィニッシュ。

フードペアリング：アペリティフ、魚貝、フォアグラ、スパイシーなアジア料理など。

TEROLDEGO ROTALIANO, DOC. TRENITINO

テロルデーゴ・ロタリアーノ、DOC トレンティーノ



品種：トレンティーノの土着品種であるテロルデゴ100%。名前の由来はドイツ語の“チロルの黄金”。“トレンティーノワインの王子”とも呼ばれる。

畑：DOC地区であるメッツォコロナとメッツォロンバルド内からセレクトした畑のブドウを使用。標高はおおよそ220メートル。樹の仕立て方はトレンティーノ伝統のベルゴラとグイヨの2種類。土壌は砂利と腐葉土。

収穫量：80hl/ha

収穫：夏にグリーンハーベストを行い、収穫は手摘み。

醸造：ガニメデ・ステンレスタンクで7~8日のスキンコンタクト、ステンレスタンクでアルコール発酵。アルコール発酵とマロラクティック発酵は温度管理しながらステンレスタンクと大樽内で行う。その後、大樽内で1年間熟成。

テイastingコメント：濃厚なルビー色。ブラックベリーやラズベリーなどの調和のとれた心地よい香り。ソフトで緻密な果実味を持つフルボディなワイン。余韻も長い。

料理との相性：タンニンがソフトで果実味とのバランスがよいので、あらゆる肉料理、またさまざまなチーズによく合うでしょう。



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885



“DALIS Rosé”

Vigneti delle Dolomiti Rosato IGP

ダリス・ロゼ ヴィネッティ・デッレ・ドロミティ・ロサート IGP

品種 テロルデゴ、ソーヴィニヨン・ブラン

ブドウ畑：ソルニ、ファエドの二か所。区画によって伝統的なペルゴラ式とグイヨ式。

ソルニは礫岩の混じった土壌。ファエドは石灰岩の小石を含む赤色粘土質土壌。

それぞれの畑の土壌や方角、微気候が異なることで、香りや風味に複雑さが育まれる。

収穫量：90 hl/ha

収穫：夏に多くの房をグリーンハーベストし、小さな木箱を用いて手摘みで収穫。

製法：テロルデゴは収穫後すぐに10℃まで冷却し、スキンマセラシオンすべく除梗し還元的な環境でプレス。厳選された酵母を用いて温度管理したステンレスタンクで発酵を行います。その後パトナーージュしながら短期間の熟成。ソーヴィニヨン・ブランは、伝統的な方法で醸造されます。

解説：このワインのフレッシュでエレガントな特徴は、ミネラルが豊富な土壌に根ざしています。淡いピンク色。エルダーフラワーや野イチゴ、ラズベリー、繊細なトマトの葉などの力強く持続性のある香り。鮮やかなベリー系の果実味に心地よい酸味がフレッシュさを与え、適度なストラクチャーがあり、力強い余韻が残ります。



“DALIS Bianco”

Vigneti delle Dolomiti Rosato IGP

“ダリス”、ビアンコ・ヴィネッティ・デッレ・ドロミティ IGT

品種：シャルドネ、ソーヴィニヨン、ノシオーラ

畑：シャルドネ種はマセット畑とマソ・トルディン畑。ソーヴィニヨン種はコヴェリ畑から。ノシオーラ種はプレッサーノ村のベルベデーレ畑から。それぞれ畑の場所、土壌、小気候も異なり、それぞれのブドウの風味が育てられる。

収穫量：70hl/ha

収穫：夏にグリーンハーベストを行い、収穫は手摘み。

醸造：収穫されたブドウは低い気圧(弱い圧力)で優しくゆっくり時間をかけて絞り、発酵は低温で温度コントロールを行いながらステンレスタンクで行う。澱を攪拌(パトナーージュ)を行い、簡単に澄清作業を行う。

テイastingコメント：緑がかった輝く麦わら色。凝縮したブーケがあり、芳しい持続性の高い、エーデルフラワー、青りんご、アカシアの花、ホワイカラント、柑橘類、蜂蜜を思い起こす香りを感じる。フレッシュで心地良い果実の風味、デリケートな酸味があり、ミディアム構成の余韻が長い。

合わせる料理：食前酒として楽しめます。また野菜や軽い魚の前菜に合わせて。



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885



ENDRIZZI BRUT TRENTO DOC.

エンドリッチ・ブルット トレント DOC

品種 シャルドネ100%

畑 標高500~650メートルのセンバ渓谷地区にある小さなテラス状の畑

収穫量 80l/ha

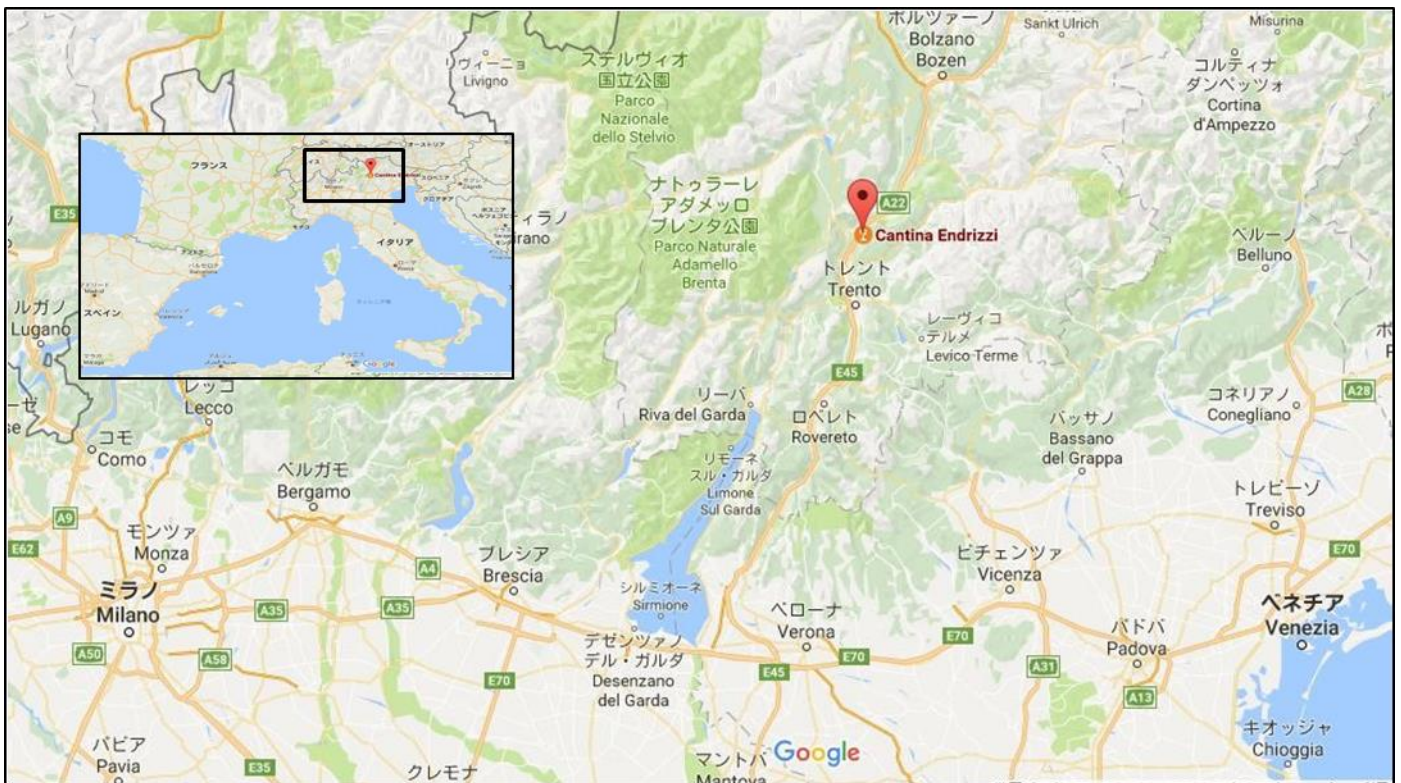
収穫 7月にグリーンハーベストを行い、手で収穫し、傷まないよう小さなカゴに入れてセラーまで運ぶ。

製法 収穫されたブドウは酸化しないよう配慮され、全房プレスをしていねいに行う。アルコール発酵は温度調節機能付きのステンレスタンクで行う。伝統的な瓶内二次発酵はトレントDOCの規定より長く最低でも24カ月。澱とともにおくことで豊かな芳香をワインの中にも含めることができる。ドサージュは、自然な味わいを損なわないよう最低限の量を、卓越した職人技によって行います。

テイastingノート 明るいグリーンを帯びたやさしい麦わら色。繊細でエレガントな泡が次々と立ち上ります。香りは凝縮感があり、さまざまな柑橘系フルーツや切ったばかりのパンなどの香りが特徴的。味わいは、豊かな果実味と塩気を思わせるミネラルがあり、生き生きとしたフレッシュさとエレガントさがあります。

サービス温度: 8° - 10°C

料理との相性: アペリティフ、また、コースを通してどのような料理にも。

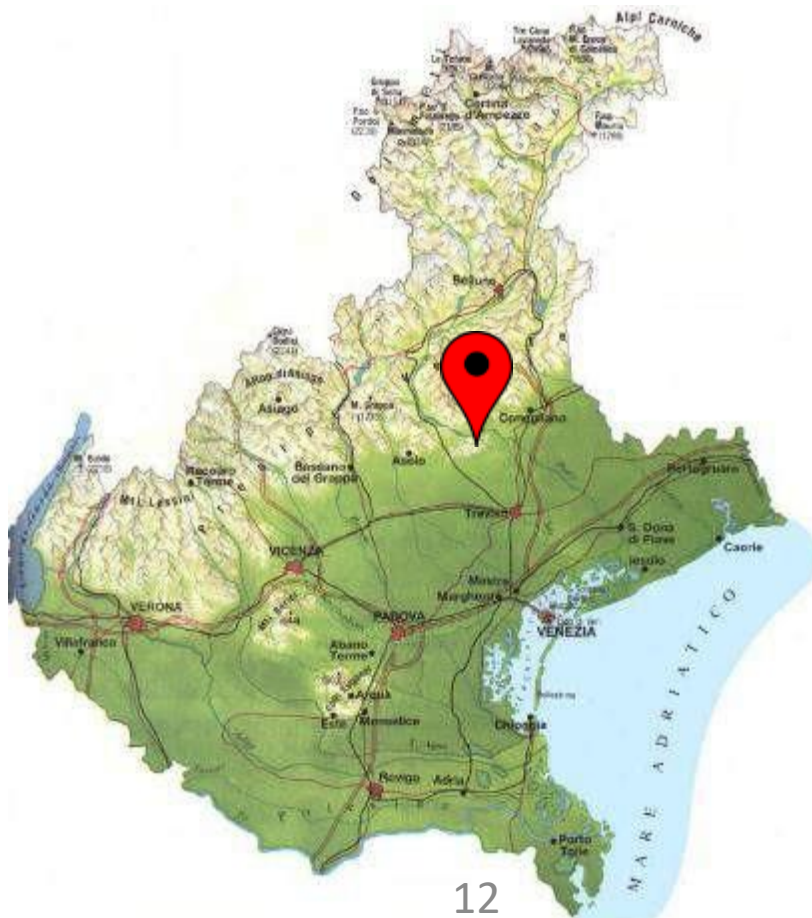




VENETO

PROSECCO
1000 BOLLE

PROSECCO 1000 BOLLE



SPUMANTE 'MILLE BOLLE' EXTRA DRY

スパマンテ “ミッレ・ボッレ”. エクストラドライ



品種：グレラ 100%

色:持続性のある細かな泡を持つ淡い麦わら色

香り：グレープフルーツを思わせる柑橘系の香り。

味わい：酸味と優しい果実味がバランス良く、フレッシュでフルーティーな親しみ易い。

産地:スセガーナ地区のコッラルトに位置する丘。南西向き斜面。

土壌：粘土土壌

植樹率：3300 本/ha

収穫時期：9 月 20 日から 10 月 10 日にかけて手収穫

醸造：除梗後にソフトプレスし、10 日間発酵。シャルマー発酵 30 日間。瓶詰めは 3 月。

サービスのお薦め：食前酒として食事と共に

サービス温度：6～8 度

アルコール度数：11.5 度

総酸度：6.5g/l

残糖度：16g/l



VIGNAIOLI
CONTRÀ
S A R D A

VENETO

VIGNAIOLI CONTRÀ SOARDA

ヴィナイオーリ コントラ ソアルダ





*“We believed that by planting dreams
we could pick grapes and olives”*

世紀を超えて、世代から世代へと、ゴッタルディー族は土地への献身によって歴史を築いてきました。天が与え、大地が享受し育てたものを、人が完成させるのです。1904年、ジョヴァンナとジョヴァンニ・バッチスタ・ゴッタルディ夫妻は“フレスカ”というバッサーノ近くの農場でこの地方の豊かな農作物を使い観光客向けに軽食を提供するようになりました。やがて60年代になるとベッペとマルチェッロ・ゴッタルディが農場を家族総出でレストラン“ダ・プリエリン”に改装しました。1986年からは現オーナーのグロリアとミルコ・ゴッタルディ夫妻が“ダ・プリエリン”を情熱と伝統への敬意と共に経営しています。料理はシンプルではありませんがこの地の旬の食材を選び丁寧に注意深く、その良さを引き出すべく料理しています。そのおかげでレストランはバッサーノの典型的な食事を楽しむ最も重要なレストランのひとつとして知られるようになりました。グロリアとミルコはワイン醸造に情熱を注ぎ、1999年に夢を叶えてバッサーノ・デル・グラッパ村のすぐそばのサン・ミケーレに12ヘクタールのブドウ畑を購入し“ヴィンヤオリ・コントラ・ソアルダ”（醸造所）を設立しました。彼らが初めて販売したヴィンテージは2004年。2006年に品質管理が完璧に行えるワイナリーを完成させました。現在までのおよそワイナリーの畑や敷地はイバラや茂みに囲まれた自然の姿を残しています。2011年にはレストランもサン・ミケーレのワイナリー敷地内に移し「プリエリン・エノターヴォラ」としてオープンしました。ミルコはゴッタルディー族が長年培ってきた、農民としての土地に対する知恵を生かし、ワインや料理を土地の文化として発展させ、世界へ発信しています。プリエリン・エノターヴォラの料理と、ヴィンヤオリ・コントラ・ソアルダのワインの味わいは、互いに土地の産物として影響を与えあい、見事に調和しています。





SOARDA VESPAIOLO DOC

“ソアルダ ヴェスパイオーロ”、ブレガンツェ ヴェスパイオーロ DOC

- 品 種： ヴェスパイオーロ
生産地域： バッサーノ・デル・グラッパ。標高 150～300 メートルの斜面に位置する自社畑。
- 栽 培： 植樹率 4500 本/ha。収穫量は 1 本のブドウあたり 2kg。壤土： 火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウの完熟に向く。
- 収 穫： 糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる頃を見計らって手収穫。摘み取られた ブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれる。
- 醸 造： 収穫したブドウは全房のままにねいにプレス。発酵はステンレスタンクで 15℃の温度で 60 日間シュールリー。
- 熟 成： ステンレスタンクで清澄後に瓶詰め。
- テースティング： 少し緑がかかった麦わら色、華やかな香り、エキゾチックな果実の香りと共に若々しいハーブの香り。少し残糖があるにも関わらず、高い酸のお蔭でバランスが取れて非常に飲み易い。



GAGGION MARZEMINO IGT

“ガジオン マルツェミーノ ネロ”、ヴェネト ロッソ IGT

- 品 種： マルツェミノ・ネーロ
生産地域： バッサーノ・デル・グラッパ市。標高 400 メートルの台地に位置するガジオン畑。
- 栽 培： 植樹率 5000 本/ha。収穫量は 1 本のブドウあたり 2kg。壤土： 火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、晩熟型のこのブドウに最適。
- 収 穫： 糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる 10 月初旬に手収穫。摘み取られた ブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれ、その日のうちに除梗を行う。
- 醸 造： 除梗、破碎後、ただちにブドウは小さなステンレスタンクに移し、天然酵母で発酵を開始。ヴィンテージにもよるが、24～28℃の温度で 15～20 日間発酵。ポンプは一切使わず、作業はすべて重力によってのみ行う。
- 熟 成： 産地、生産者、焼き加減などが異なるフレンチバリックで 2 年間熟成。1 年間瓶熟成。フィルターなしで瓶詰め。
- テースティング： 少し紫がかかったルビー色。赤い果実、スマイレ、スパイス、ハーブ、少し青草の香り。複雑で力強く、スパイシーでラフなタンニンがあり、赤い瑞々しい果実の風味。

IL PENDIO IGT

“イル・ペンディオ”、ヴェネト ビアンコ IGT



- 品 種： ガルガーネガ、ヴェスパイオーロ
生産地域： バッサーノ・デル・グラッパ。標高 400 メートルの斜面に位置する自社畑。
栽 培： 植樹率 5000 本/ha。収穫量は 1 本のブドウあたり 1.5kg。
土 壤： 火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウの完熟に向く。
収 穫： 糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる頃を見計らって手収穫。摘み取られた ブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれる。
醸 造： 収穫したブドウは風味を最大限に引き出すべくクリオ・マセラシオンを経て、全房のまま 丁寧にプレス。発酵は品種ごとに 15°C でおよそ 60 日間。ヴェスパイオーロはステンレスタンク、ガルガーネガはフレンチオークバリック樽で発酵。
熟 成： ヴェスパイオーロはステンレスタンク、ガルガーネガを生産者、焼き加減などが異なるフレンチバリックでおよそ 1 年間熟成。

テースティング： 麦わら色、華やかな香り、ジャスミン、完熟した果実、アプリコットの香り。少しバター風味があることで上品でスムーズ、重くリッチな味わい。

VIGNASILAN

VESPAIOLO SUPERIORE DOC

“ヴィニヤシラン”

ブレガンツェ ヴェスパイオーロ スペリオール DOC



- 品 種： ヴェスパイオーロ
生産地域： バッサーノ・デル・グラッパシリアン・ヴァレーの手前、標高 400 メートルの 斜面に位置するヴィニヤシラン畑。
栽 培： 植樹率 4500 本/ha。収穫量は 1 本のブドウあたり 1.5kg。 壤
土 質： 火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウの完熟に向く。
収 穫： 糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる頃を見計らって手収穫。摘み取られた ブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれる。
醸 造： 収穫したブドウは全房でていねいにプレスし、ステンレスタンクで 15°C の低温で 60 日間。
熟 成： ステンレスタンクで 6 か月、瓶熟成 3 年。
テースティング： 麦わら色、ペトロール香、ミネラル、トリフの香。非常に複雑で永い余韻。酸が高く、酵母の風味、心地よく永いアフターテースト。

“TERRE DI LAVA” DOC

“テッレ ディ ラヴァ”、ブレガンツェ ロッソ リセルヴァ DOC



- 品 種： メルロ
生産地域： バッサーノ・デル・グラッパ 東から西にかけての標高400メートルの斜面に位置する自社畑。
栽 培： 植樹率 5000 本/ha。収穫量 1～1.5kg/樹。
土 壌： 火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウが完熟し易い。テッレ・ディ・ラヴァとはマグマ土壌と言う意味。
収 穫： 糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる 10 月上旬頃に手収穫。摘み取られたブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれ、その日のうちに除梗を行う。
醸 造： 除梗、破碎後、ただちにブドウはフレンチオーク大樽にて、天然酵母で発酵を開始。ヴィンテージにもよるが、24～28℃の温度で 15～20 日間、ポンプは一切使わず、作業はすべて重力によってのみ行う。マロラクティック発酵は自然に行う
熟 成： ステンレスタンクと産地、生産者、焼き加減が異なるフレンチバリック新樽で 2 年間熟成させた後、更に 1 年間瓶熟成させます。濾過しないで瓶詰め。
テースティング： 凝縮したルビー。完熟した赤い果実を心地よいバニラ香が感じられます。赤と黒い果実風味豊かで上品で構成がしっかりしています。程よいタンニンとミネラル風味豊かで、スパイシーなワイン。

“121 BC”, Veneto Bianco IGT, Vespaiolo

“121 b c”、ヴェネト・ビアンコ IGT ヴェスパイオーロ



- 品 種： ヴァスパイオーロ
生産地域： バッサーノ・デル・グラッパ標高 150～300 の斜面の自社畑。
栽 培： 植樹率 5000 本/ha。収穫量 1～1.5kg/樹。
土 壌： 火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすくブドウが完熟し易い。テッレ・ディ・ラヴァとはマグマ土壌と言う意味。
収 穫： 糖度と酸度が理想的なレベルに達したら収穫を開始します。収穫はすべて手で丁寧にいき、小さなバスケットに入れ潰れない様にして運搬。その日のうちに除梗します。
醸 造： 天然酵母のみでおよそ 3 週間スキンコンタクトしながら、ステンレスタンク内で発酵を行います。発酵時に温度コントロールはしません。酵母も発酵も自然の力を最大限に活かすためです。マロラクティック発酵も自然に始まります。硫黄は一切添加しません。
熟 成： 6 か月間バリックで熟成。このとき用いる樽は蒸気で曲げ、中を焼いていません。フィルターや清澄なしで瓶詰めします。
テースティング： 還元臭があり、開くのに時間が多少かかりますが、空気と触れることで、みるみる表情を変化させます。ヴェスパイオーロが持つ、ミネラル風味が豊か。このワインは若いうちから多面的な魅力がありますが、熟成によって、さらに興味深い風味が表れて複雑な味わいになることでしょう。

“121 BC”, Veneto Rosso IGT, Carmenere

“121 b c”、ヴェネト・ロッソ IGT カルメネーレ



- 品 種： カルメネーレ
生産地域： バッサーノ・デル・グラッパ標高 150~300 の斜面の自社畑。
栽 培： 植樹率 5000 本/ha。収穫量 1 kg/樹。
土 壌： 火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウが完熟し易い。テッレ・ディ・ラヴァとはマグマ土壌と言う意味。
収 穫： 糖度と酸度、フェノールの値が理想的なレベルに達したら収穫を開始します。時期は 9 月末から 10 月初旬。収穫はすべて手で丁寧に行い、小さなバスケットに入れてつぶれないように入れて運搬。その日のうちに除梗します。
醸 造： 天然酵母のみを用いて木製タンクで発酵。アルコール発酵終了後およそ 1 週間マセレーションを行います。発酵時に温度コントロールはしません。酵母も発酵も自然の力を最大限に活かすためです。マロラクティック発酵も自然に始まります。硫黄は一切添加しません。
熟 成： 18 カ月間バリックで熟成。フィルターや清澄なしで瓶詰めしたのち、瓶内で 6 カ月熟成。

テースティング： 抜栓後すぐは還元臭があるものの、カルメネーレ本来の特徴が良く表れています。凝縮したブラックベリーや森の赤い果実のアロマがあり、若干の緑のハーブの風味がこのワインをより複雑にしています。このワインはおよそ 10 年にわたって美しく熟成し、多様な魅力を見せてくれることでしょう。

“SARSON” Breganze Torcolato Riserva DOC

“サルソン”、ブレガンツェ トルコラート リセルヴァ DOC



- 品 種： ヴェスパイオーロ
生産地域： バッサーノ・デル・グラッパ標高 150-300 の斜面の自社畑。
栽 培： 植樹率 5000 本/ha。収穫量 1 kg/樹。
土 壌： 火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、斜面に沿う東西向き。
収 穫： 糖度と酸度の値が理想的なレベルに達したら収穫を開始します。収穫したブドウはひと房ずつ小さなバスケットに並べて納屋に吊るし、セミドライになるまで乾燥させます。
醸 造： 1 月か 2 月にセミドライになったブドウをひと粒ずつ手で除梗を行います。これはとても根気のいる作業です。プレスすると、濃厚な果汁が得られます。およそ 100 キロのブドウから得られるのはわずか 20~25 リットル。バリック内で 12 カ月以上の長い時間をかけて発酵。自然に発酵は止まります。
熟 成： 澱引き後、同じバリックに戻し最低 24 カ月シュールリーで熟成させます。

テースティング： トロピカルフルーツやミネラル、上質の酸の香。黄金色で、それは強烈なアプリコット、柑橘類の香、桃ジャム、アカシアの蜂蜜、ドライフルーツやミネラルのヒントを持っています。甘くて酸味と塩味の間でバランスのとれた味わい。すべてのブルーチーズ、熟成チーズ、フォアグラや貝などが理想的。

“MUSSO POMEA” Veneto Rosso IGT

“ムッソ・ポメア”、ヴェネト・ロッソIGT



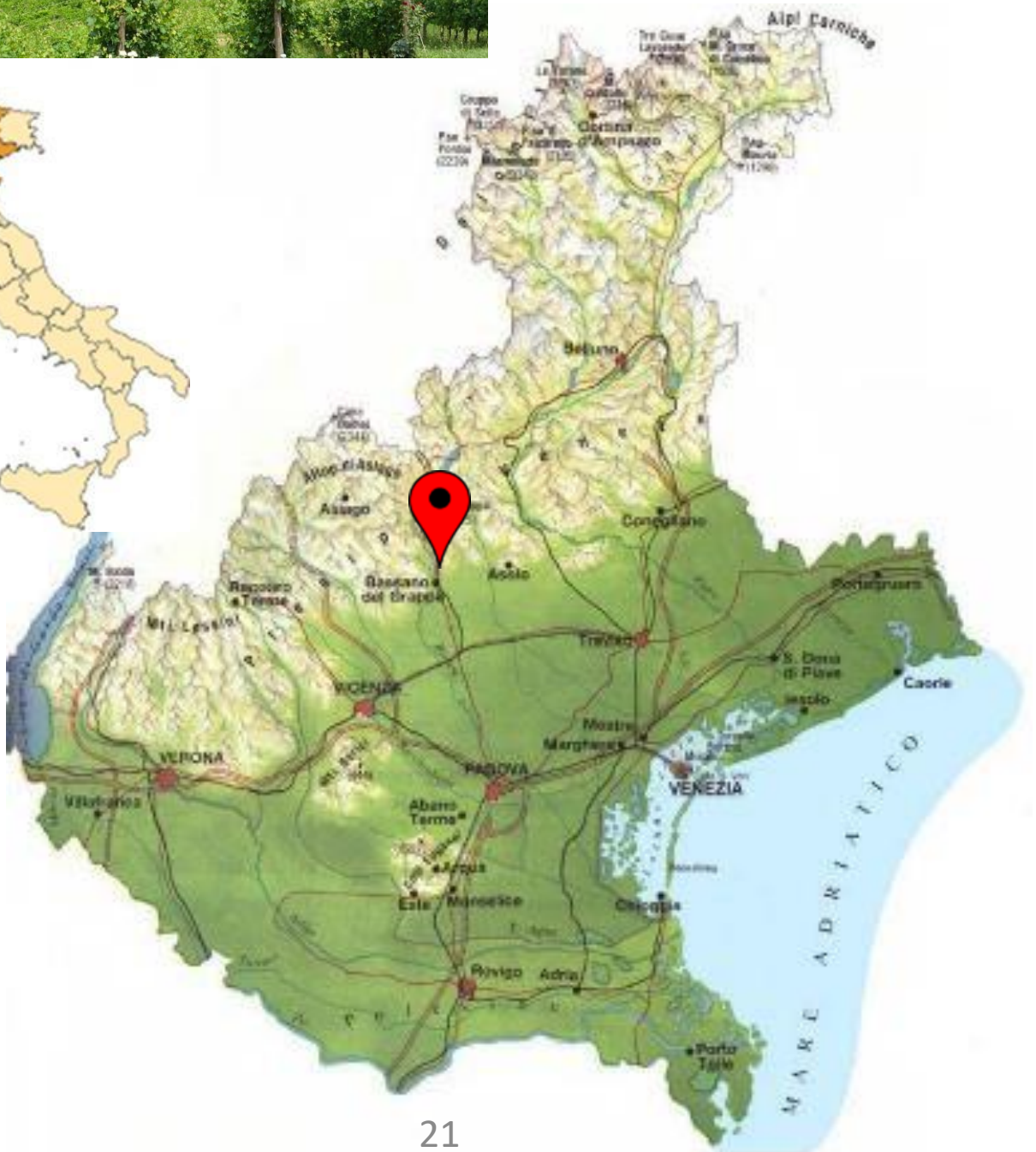
- 品 種：** マルツェミーノ、カルメナーレのブレンド
生産地域： バッサーノ・デル・グラッパ 東から西にかけての標高150～300メートルの斜面に位置する自社畑。
栽 培： 植樹率5000本/ha。収穫量1～1.5kg/樹。
土 壌： 火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウが完熟し易い。
収 穫： 糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる9月旬頃に手収穫。摘み取られたブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれ、その日のうちに除梗を行う。
醸 造： 除梗、破碎後、ただちにブドウはフレンチオーク大樽かステンレスタンクにて（品種ごとに異なる）、天然酵母で発酵を開始。24～28℃の温度で15～20日間、ポンプは一切使わず、作業はすべて重力によってのみ行う。マロラクティック発酵は自然に行う
熟 成： フレンチオーク・トノー樽で2年熟成させました。濾過せずに瓶詰め。瓶熟を1年
テースティング： 凝縮したルビー。完熟した果実香がとても豊か。赤い果実風味豊かで上品で構成がしっかりしています。優しいタンニンと豊かな果実味がとても調和しています。とても奥行きのある深いワイン。

“MUSSO SERAFINO” Veneto Riserva Rosso IGT

“ムッソ・セラフィーノ”、ヴェネト・リセルヴァ・ロッソ IGT



- 品 種：** メルロー、マルツェミーノ
生産地域： バッサーノ・デル・グラッパ 東から西にかけての標高400メートルの斜面に位置する自社畑。
栽 培： 植樹率5000本/ha。収穫量1～1.5kg/樹。
土 壌： 火山性。ミネラル豊富で浸透性が良い。根が深くまで伸びるため水分を補給しやすく、ブドウが完熟し易い。
収 穫： 糖度、酸度、ポリフェノールの熟成が理想的になる9月旬頃に手収穫。摘み取られたブドウは小さなバスケットでセラーに運ばれ、その日のうちに除梗を行う。
醸 造： 除梗、破碎後、ただちにブドウはフレンチオーク大樽かステンレスタンクにて（品種ごとに異なる）、天然酵母で発酵を開始。24～28℃の温度で15～20日間、ポンプは一切使わず、作業はすべて重力によってのみ行う。マロラクティック発酵は自然に行う
熟 成： 産地の異なる材質、焦がし方の異なるフレンチオークバリック樽にて、殆ど48か月、そして瓶詰後48か月熟成
テースティング： マルツェミーノが持つ酸、メルローの持つ柔らかなタンニン、火山岩土壌から来るミネラル風味のバランスが良く、調和が取れている。凝縮した果実の風味豊かで、バリック樽熟成からくる円やかさが全体を包みまします。





TOSCANA

MANNUCCI DROANDI

MANNUCCI DROADI

マンヌッチ・ドロアンディ



MANNUCCI DROADI

マンヌッチ・ドロアンディ



歴史： マンヌッチ・ドロアンディ社は、二つの古い伝統ある名家が、農業とワイン醸造を行ってきました。一つはマンヌッチ家は19世紀初頭からバルダルノで小さな地主でした。もう一つのドロアンディ家は18世紀からカルミニャーノとバルダルノで農業を営んでいました。

同社は3世代にわたって自社畑でブドウ栽培のみをしてきました。彼らはブドウ栽培の経験を踏まえて、自社でワインを醸造、瓶詰め1998年に市場に参入しました。今ではロベルトとマリア・グラツィア・ドロアンディ夫婦がワイナリーを切り盛りしています。

醸造所： 同ワイナリーはアルノ渓谷からキャンティ地方の間のモンテヴァルキ村に位置します。ブドウ栽培面積は20haあります。2000年から彼らはオーガニック栽培を実施しています。これは彼らの仕事の根本的な基礎にもなっています。彼らの目標はこの地方の伝統と革新的な技術を融合させて、土着品種の向上と先祖が築き上げた最適な方法でもって環境保護、地球温暖化の緩和に寄与する事と同時に、この地の個性を持ったワインを提供する事です。

畑： 「コンポルッチ」、ワイナリーの持つ畑は大きく2つに分けられます。一つはコンポルッチはキャンティ地方の東側の斜面、キャンティ地方のサブゾーンのコッリ・アレティーニに位置し、標高は250mです。ワイナリーはこの畑の隣にあります。最近の10年の間で、忘れ去られた古い土着品種（ブニテッロ、フォンリャ・トニダ、バルサリーナ）の栽培は盛んに行われ、非常に素晴らしいワインが醸造され、大きな可能性があることが知られるようになりました。もう一つの畑「チェッパート」は後から購入したのですが、樅や栗の木の濃い森に囲まれたスタルダ城の南側の斜面あり、キャンティ・クラシコ・エリア、標高は350m位置します。

Chianti Colli Aretini Docg BIO

キャンティ・コッリ・アレティーニ DOCG



■ワイン

品質本位のワインを造ることに重きを置いてワイン醸造を行っています。品質を守るために短く枝を選定して、ブドウの房を間引きして、収穫の際には畑でまず品質の良いブドウのみを収穫し、そしてセラーに運ばれたブドウを更に選別して、最良のブドウのみでワインを造ります。ワインの個性を保つために新樽を使用しないで古いバリックで慎重に熟成させ、そして瓶詰してワインを完成させました。彼らはトスカーナのキャンティの土地のキャラクターを最大限にワインへ引き出し、スムーズでフルーティーなワインを造りました。

■ブドウ畑

6.5ヘクタールの非常にブドウ栽培に向いた、砂質、沈泥土の沖積土壌の畑。標高は250mです。ブドウ栽培は最高のミネラル豊富なブドウ果実が得られるように、短く枝を刈り込んだ、コルドン栽培方法、グリーンハーベスト、ブドウの間引き等を行います。

■品種

サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ5%、古代トスカーナ品種（プニテッロ、フォンリャトニダ、バルサリーナ等）5%

■醸造・熟成

選別されたブドウは除梗して、優しく破碎して、50 – 100hlの中ぐらゐの大きさの樽にてマセレーションを約15日間行い、そして間隔を置いて澱引きを行いました。マロラクティック発酵後直ぐに、フレンチオークのバリック樽（2～3年目古い樽）で12ヶ月熟成させました。最後に、12ヶ月間ボトルで成熟を完了します。このワインは7 – 8年間熟成を続けて美味しく召し上がれます。

"CEPPETO" Chianti Classico Docg BIO

“チェツペート” キャンティ・クラシコ DOCG



■ワイン

品質本位のワインを造ることに重きを置いてワイン醸造を行っています。

品質を守るために短く枝を選定して、ブドウの房を間引きして、収穫の際には畑でまず品質の良いブドウのみを収穫し、そしてセラーに運ばれたブドウを更に選別して、最良のブドウのみでワインを造ります。

12ヶ月間のバリックで慎重に熟成させ（ワインの個性を保つために新樽を使用しないで）、さらに1年間ボトルで熟成させ、香りと味のバランス調和させます。サンジョベーゼの特徴を最も引き出しチェツペート畑のキャンティ・クラシコです。

■ブドウ畑

6ヘクタールの中質の粘土質土壌で、たくさんの石があります。標高300m 以上で、ブドウ栽培に適した畑（最小限の栽培、コルドン式栽培で短い枝に刈り込み、夏季の除葉、ブドウの間引き、いくつかの段階で収穫）、最高品質のブドウを栽培します。

■品種

サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ5%、古代トスカーナ品種（プニテッロ、フォンリャトニダ、バルサリーナ等）5%

■醸造・熟成

選別されたブドウは除梗して、優しく破碎して、50 – 100hlの樽にてマセレーションを18-20日間行い、暫く間隔を置いて澱引きを行いました。マロラクティック発酵後直ぐに、フレンチオークのバリック樽（2年目古い樽）で12ヶ月熟成させました。最後に、12ヶ月間ボトルで成熟を完了します。

このワインは10-12年間バランスと滑らかさを増し、熟成を続けます



MANNUCCI DROANDI

“CEPPETO” Chianti Classico Riserva DOCG

“チェッペート” キャンティ・クラシコ・リセルヴァ DOCG



■ ワイン

品質本位のワインを造ることに重きを置いてワイン醸造を行っています。品質を守るために短く枝を選定して、ブドウの房を間引きして、収穫の際には畑でまず品質の良いブドウのみを収穫し、そしてセラーに運ばれたブドウを更に選別して、最良のブドウのみでワインを造ります。18ヶ月間のバリックで慎重に熟成させ（ワインの個性を保つために新樽を使用しないで）、さらに1年間ボトルで熟成させ、香りと味のバランス調整させます。サンジョベーゼの特徴を最も引き出しチェッペート畑のキャンティ・クラシコです。

■ ブドウ畑

6ヘクタールの中質の粘土質土壌で、たくさんの石があります。標高300m以上で、ブドウ栽培に適した畑（最小限の栽培、コルドン式栽培で短い枝に刈り込み、夏季の除葉、ブドウの間引き、いくつかの段階で収穫）、最高品質のブドウを栽培します。

■ 品種

サンジョヴェーゼ90%、メルロー10%

■ 醸造・熟成

選別されたブドウは除梗して、優しく破碎して、50–100hlの樽にてマセレーションを約20日間行い、暫く間隔を置いて澱引きを行いました。マロラクティック発酵後直ぐに、フレンチオークのバリック樽（新樽50%と古い樽50%）で18ヶ月熟成させました。最後に、6ヶ月間ボトルで成熟を完了します。

このワインは10-12年間バランスと滑らかさを増し、熟成を続けます



TOSCANA



BRUNELLI

TENUTA BRUNELLI

テヌータ・ブルネッリ



歴史

ブルネッリはモンタルチーノの田舎で伝統的な農業を営み暮らす家族です。ブルネッリのオーナーはマウロ・ブルネッリとアンナ・サヴィーニ。ふたりともモンタルチーノの農家の出身です。1960年代、彼らの家族も地元の多くの人たちと同じく、家族は農業をやめてほかの仕事に就きました。1964年、ブルネッリー家はマルトッチアに移り、3ヘクタールの小さな畑を始めました。1998年にアンナとマウロと息子のルカは畑を買い足しブドウの植樹を開始。現在、ブルネッリ・エステートはオリーブの樹や森を含む15ヘクタールを所有、うち5ヘクタールがブルネッコ・ディ・モンタルチーノ DOCGに属しています。土地を愛し伝統を尊重するブルネッリ家は、日々、畑仕事に情熱を注いでいます。

<畑>

畑はモンタルチーノ村の南西に位置し標高は250mです。このロケーションにあることによって日照時間は長くなり、北風からも守られます。この標高に育つブドウは、最大限の芳香と完熟を備えることができます。土壌は石が多く、排水性に優れています。植樹率は5000本/ha。収穫量は8t/ha以下。偉大なサンジョヴェーゼのワインを造るには、低収量を保つことが重要なのです。





POGGIO APRICALE IGT

“ ポッジョ・アプリカーレ ” トスカーナ・ロッソ IGT

生産地域 モンタルチーノ地区
品 種 サンジョヴェーゼ、コロリーノ
土 壌 標高250メートル。いろいろな岩石の混ざった非常に痩せた土壌。
収穫時期 9月20日から10月10日
収 穫 45 hl/ha
醸 造 除梗、破碎してから、およそ20日間かけて発酵。発酵後、澱引きされたワインは温度コントロールされたセラーで貯蔵してマロラクティック発酵をサポートします。
熟 成 スロヴェニアンオーク大樽とフレンチバリックで3カ月熟成。
瓶 熟 成 出荷販売前に最低3カ月瓶内熟成。
生産量 750 mlボトルで10000本。



ROSSO DI MONTALCINO DOC

ロッソ・ディ・モンタルチーノ DOC

長い間、ブルネットの弟という位置づけにあったロッソ・ディ・モンタルチーノですが、実際のところ際立つ個性と深みを備えた偉大なワインです。ブラックチェリーやワイルドベリーなどの果実味とバニラやスパイスの風味が一体となった奥深い味わいはバランスが良くグリルやローストした肉料理、中程度に熟成したチーズなどと楽しめるでしょう。

生産地域 モンタルチーノ地区
品 種 サンジョヴェーゼ100%
土 壌 いろいろな岩石の混ざった非常に痩せた土壌。
標 高 300 m 収穫時期 9月20日から10月10日 収 穫 量 45 hl/ha
醸 造 除梗、破碎後におよそ20日間かけて発酵。発酵後、澱引きされたワインは温度コントロールされたセラーで貯蔵してマロラクティック発酵をサポートします。
熟 成 スロヴェニアンオークの大樽とフレンチオークバリックで9か月熟成。
瓶 熟 成 出荷販売前に最低4カ月。
生産量 750ml ボトルで10000本。



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ブルネット・ディ・モンタルチーノ DOCG

ブルネット・ディ・モンタルチーノは間違いなく、世界で最も名高く、宝石のように貴いワインのひとつです。長い熟成期間によって育まれた類まれなるエレガンスと凝縮感。ワイルドベリーやブラックチェリー、バニラなどを思わせる豊かで複雑な風味を備えています。

生産地区 モンタルチーノ
品 種 サンジョヴェーゼ
土 壌 いろいろな岩石の混ざった非常に痩せた土壌。
標 高 300 m 収穫時期 9月20日から10月15日 収 穫 量 42 hl/ha
醸 造 破碎後におよそ20日間かけて発酵。発酵後、澱引きされたワインは温度コントロールされたセラーで貯蔵してマロラクティック発酵をサポートします。
熟 成 スロヴェニアンオークの大樽とフレンチバリックを併用し36カ月熟成。
瓶 熟 成 最低でも6カ月。
生産量 750 mlボトルで10000本。



Antonelli San Marco

アントネッリ・サン・マルコ



この醸造所はいくつかの中世の文献に登場してきます。その中でサンマルコ・デ・コルチセリスは13~19世紀までペルージャの南のスポレットの司教が所有するランゴバルト人（ゲルマン系部族）施設であり、同施設は当時からこの地域で最も有力なブドウとオリーブ栽培者として知られていました。

1881年、スポレット出身の弁護士フランチェスコ・アントネッリ氏が同醸造所を購入しました。彼は購入後献身的に設備に手を加え、栽培方法、耕作方法をモダンな方法に変更しました。1902年既に畑は植樹密度を今日多くのワイナリーが行う様に高め、5000樹/ヘクタールにして、赤ワインはすでにかなり高い品質ものを醸造していました。1979年からは自社ワインとして瓶詰を始めました。それ以前は醸造したワインはバルクで販売していました。1992年からは醸造所内に宿泊施設を作り、アグリツーリズムならぬエノツーリズムをはじめました。1986年からは現当主のフィリップ・アントネッリ氏がモンテファルコのこの醸造所とローマ郊外の別のワイナリーも経営しています。



現在このサンマルコ施設は広げて所有面積は170ヘクタール、ワイン生産地DOCモンテファルコ・エリアのまさに中心に位置します。平均標高は350mでこのあたりの土壌は更新世時代の沖積層の石灰を多く含んだ粘土。ブドウ畑は40ヘクタール、オリーブが10ヘクタール、穀類が70ヘクタール、森が40ヘクタール。



ブドウ畑は殆どが南と西向き斜面。栽培方法は低いコルドン式、2.2m X 0.8m間隔で植樹密度は5700樹/ヘクタール、ブドウの畝の間に草を植えています。土壌は石灰岩を多く含んだ粘土質でいろいろな年代の地層が混在しています。畑は森に囲まれて独自のマイクロクライメート（小気候）があり、ブドウとオリーブの栽培に非常に適しています。黒ブドウはサグランティーノ、サンジョヴェーゼ、メルロー、モンテプルチャーノ、カベルネ・ソーヴィニオンを、白ブドウはグレケットとトレッピアーノ・スポレッティーノを栽培しています。



セラーは施設の中心にあり、セラーは地下二階で、醸造階と、熟成階に分けられています。ポンプはブドウの皮を傷つけるので使用せず、重力方式でワインを移動させます。熟成階は年間通して温度が安定しているので熟成庫は地下にあり、貯蔵可能量は5,500hlです。年間生産量は約2,000hl、約27万本。

ブドウの木からワインを瓶詰するまで、すべての段階で調査を行い、ワインの安定した品質向上を目指しています。同ワイナリーのワインスタイルは本格的で、調和が取れ、飲み易く、エレガントなワインを目指しています。サグランティーノ種は熟成していない若いと美味しく飲む事は出来ません。このサグランティーノ種は永い熟成を経て複雑さや味の深みを感じられます。このワイナリーでは全てのブドウを有機無農薬栽培を行っております。

ワイナリーオーナー
フィリップ・アントネッリ氏



Montefalco DOC, Grechetto モンテファルコ DOC, グレケット

品種: 100%グレケット

平均収穫量: 60hl/ha .

収穫: 通常は9月の第3週目。すべて手摘み。

製法: 優しく压榨して、数時間放置して澱が沈殿するのを待った後、約18℃でステンレスタンクで発酵を行いました。

熟成: ステンレスタンクで澱と共に3か月行い、瓶詰後更に3か月行いました。

テイastingノート: 麦わら色の黄色。非常に開いた上品な香り、柑橘類の新鮮で、果実香豊かで、華やかな香り。桃やアーモンド、サンザシの花の香りが感じられます。味わいはとても構成がしっかりあり、心地よいフレッシュ感を有します。

合う料理: 魚介類、食前酒、サラミ、フレッシュチーズ、前菜、豆や穀物のスープ、または全般的に火を通した魚料理に非常に良く合います。。

飲み頃: 収穫してから3-5年以内に召し上がると非常に美味しく頂けます。

サービス温度: 10~12° C



Spoletto DOC. “TREBIUM” スポレット DOC. “トレビウム”

品種: 100%トレッピアーノ・スポレッティーノ、クローン選抜した最高の古いクローンの苗木を植えました。

平均収穫量: 50hl/ha .

畑: 標高350mの丘の西向き斜面に位置します。グイヨ式栽培方法

収穫: 通常10月第2週目以降に収穫を行います。すべて手摘み。

製法: スキンコンタクトさせて醸しを行い、優しく压榨して果汁を取り出す。果汁を冷却して清澄。発酵は温度コントロールせずに2,500Lのオーク大樽で行います。

熟成: 6か月間澱と一緒に熟成させます。その後瓶熟を4か月行いリリースしました。

テイastingノート: 濃い麦わら色から金色。香りは凝縮した、好ましいインパクトの果実香と花の香。アーモンドやサンザシ、柑橘類やトロピカルフルーツの香りに少しスパイスの香りが後に感じられる。味わいはとても味わい深く、構成もある。トレッピアーノ・スポレッティーノの典型的な酸味の効いた味わい深さを感じる。そして他の成分とも驚くほど調和している。非常に心地よい味わいがあります。

合う料理: 良質の豚肉、クラテッロやプロシュート、テリーヌやカルパッチョ等。前菜の魚料理、スパゲッティカルボナーラ、サフランリゾット、味の濃い魚のシチューやイギリス風のレアローストビーフ、熟したセミハードチーズにも良く合います。

飲み頃: 若いうちから楽しめますが、熟成しても非常に美味しく頂けます。

サービス温度: 12~14° C



Montefalco Rosso DOC. モンテファルコ ロッソDOC.

品種：70%サンジョヴェーゼ、15%サグランティーノ、15%モンテプルチャーノ
平均収穫量：55hl/ha.

収穫：通常はサンジョヴェーゼは9月末から、サグランティーノとモンテプルチャーノは10月に収穫を行います。すべて手摘み。

製法：品種ごとに別々に発酵は行いました。発酵、醸しは果皮と果汁を一緒に漬け込み、約28℃で約2 - 3週間を行います。

熟成：熟成は全ての品種をブレンドして25hlのオーク樽で12ヶ月行い、清澄作業をセメントタンクで6か月間行います。その後、ボトリングしてから最低6か月間熟成させから出荷します。

テイastingノート：赤いルビー色、香りはとても凝縮した果実香はチェリーと木苺風味を伴っています。味わいは辛口でバランスが取れ、しっかりした構成もあります。サンジョヴェーゼがワイン全体に新鮮さや親しみ易さを与えています。

合う料理：ラヴィオリ、リゾット、タリアテッレの様な香り豊かな前菜、赤身肉、熟成したチーズ。

飲み頃：若いうちから楽しめますが、熟成しても非常に美味しく頂けます。

サービス温度：16~18° C



Umbria Rosso IGP. “CONTRARIO” ウンブリア ロッソIGP. “コントラリオ”

このワインはサグランティーノ種の新しいスタイルの代弁者です。若くてフレッシュで飲み易い、新しいサグランティーノ種のスタイルです。通常のサグランティーノ種は若いうちはタンニンが強く、長い熟成を経ないと楽しめません。通常のサグランティーノとは逆（**コントラリオ**）のスタイルのワインです。

品種：100%サグランティーノ

平均収穫量：50hl/ha.

収穫：9月末に収穫を行います。すべて手摘み。

製法：発酵、醸しは果皮と果汁を一緒に漬け込み、約25℃で約2 - 3週間を行います。清澄作業は自然に任せ、濾過はしません。

熟成：熟成はステンレスタンクで18か月、セメントタンクで混ぜ合わせ、清澄作業を行い3か月熟成させます。その後、ボトリングしてから最低6か月間熟成させから出荷します。

テイastingノート：赤い深いルビー色。豊かで凝縮した香り、非常にしっかりした木苺の果実味。アロマチックなハーブ。とても上品でフレッシュな風味があり、とても心地よい果実のフィニッシュ。

合う料理：この様なワインは多くの料理に合わせられます。豚肉の冷たい料理やチーズ。香り豊かな前菜。野菜スープ、家禽類の赤身肉料理、少し熟したチーズに良く合います。

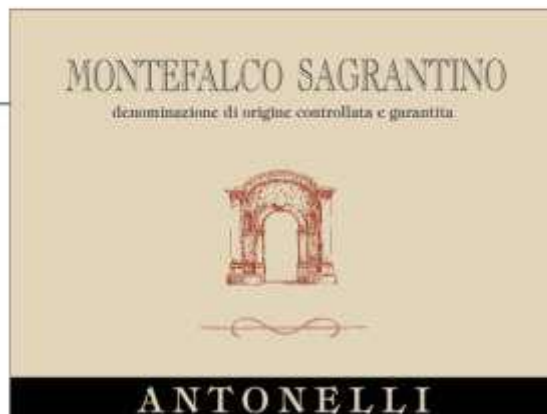
飲み頃：若いうちから楽しめますが、熟成しても非常に美味しく頂けます。

サービス温度：16~18° C



MONTEFALCO SAGRANTINO

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita



Montefalco Sagrantino DOCG. モンテファルコ・サグランティーノ DOCG.

サグランティーノ品種のみから造られた、モンテファルコの伝統的なワインです。ウンブリア丘陵の斜面に数世紀に渡って栽培されてきたブドウは、素晴らしいストラクチャーと長熟の可能性を備えています。

品種：100%サグランティーノ。

平均収穫量：45hl/ha .

畑：標高300-400mの丘の南、南西向き斜面に位置します。グイヨ式栽培方法、樹齢15年以上

収穫：通常10月第2週目以降に収穫を行います。すべて手摘み。

製法：醸造は全て重力方式で行い、ポンプは使いません。ステンレスタンクで果皮を漬込みながら25-40日間、25-28℃で温度コントロールしながら行います。濾過は全く行いません。

熟成：熟成はライトトーストの500Lオーク樽で6か月、そして2,500Lオーク樽に移して18か月熟成、内側をガラスコーティングしたセメントタンクで更に12ヶ月させました。そして瓶詰してから更に12ヶ月瓶熟してからリリースしました。

テイastingノート：濃厚な赤いルビー色。香りはリッチでパワフル、優美で複雑な香り。フルーツやアロマティックなハーブ、シトラス、チェリー、ワイルドベリー、ミント、オレガノなどの典型的な香り。ストラクチャーがあり、しなやかなタンニンのある心地よい味わい。ワインは熟成するほど素晴らしい表現をするでしょう。

合う料理：グリルやローストした赤身の肉、赤身肉のシチュー、ジビエ肉、熟成したハードチーズ。

飲み頃：サグランティーノは通常10~15年後に最高の飲み頃に達し、その後も30年以上は楽しむことができるでしょう。

サービス温度：18° C (64.4° F).

MAGGIORI INFORMAZIONI SONO REPERIBILI SU
MORE INFORMATION IS AVAILABLE AT

www.antonellisanmarco.it

ANTONELLI SAN MARCO

Località S.Marco, 60 - 06036 Montefalco (Pg) - ITALIA

Tel.+39.0742.379158 - fax +39.0742.371063

info@antonellisanmarco.it



PANTALEONE

MARCHE

PANTALEONE



パンタレオーネについて

パンタレオーネは、マルケ州アスコリ・ピチェーノ県の中心地から5km離れたコロナータ・アルタ村にある家族経営の小さなオーガニックカンパニーです。50ヘクタールの土地を所有し、そのうち13ヘクタールがブドウ畑です。

オーガニックへのこだわり。創業以来、それが土地と周囲の環境の自然なバランスを維持し、ワインと消費者の倫理観を尊重しながら、テロワールのあるワインを得るための最良の方法であると考えています。

ブドウ畑とワイナリーは標高約450メートルの谷間にあり、その光景は小さな円形劇場のようです。

栽培しているブドウ品種は、ペコリーノ、パッセリーナ、モンテブルチャーノ、サンジョヴェーゼ、ボルドです。

谷のふもとは「パンタレオーネ」と呼ばれる堀が続いています。

堀の名前「パンタレオーネ」（ギリシャ語のnavはすべてを意味し、λέωνはライオン、強さを意味する）は、その土地の住民によって今でも語り継がれる古代の伝説にまで遡ります。その伝説によると、この土地は果物や穀物などに生命の力強さと骨格を与える強い力を持つとされています。



Onirocep Doc Falerio Pecorino

品名	オニロチェップ'18
品種	ペコリーノ100%
格付	ファレーリオ DOC
畑	マルケ州アスコリ・ピチエーノ県コロナータ・アルタの南東部（標高：400/450m）
土壌	粘土質ローム。有機農法。
収穫	8月と9月の最初の数日間に手摘みで収穫
醸造	ステンレスタンクのみ
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月熟成後ボトル詰め
度数	14%
色	緑がかった輝きのある麦わら色。
香り	ペコリーノ種由来の熟したネクタリン（モモ）、コキア（ほうき草）、タイムとローズマリー（ハーブ）、甘いタンジェリン（柑橘類）とミネラル香が特徴。
味わい	ペコリーノ種特有のはっきりとした酸味と複雑で滑らかな余韻が口の中で長く続く非常に特徴的な味わい。
料理	前菜の生ハムやサラミ・少し味付けしたチーズ・揚げたオリーブ、一皿目の魚・キノコ・野菜を使った料理、メインの魚料理（特にグリル）など幅広い組み合わせ。魚介の缶詰等と合わせても可
受賞歴	ガンベロ・ロッソ2020 トレ・ビッキエーリ（3段階評価：最高評価） スローワイン2020 ヴィーノ・スロー ビベンダ2020 チンクエ・グラッポリ（5段階評価：最高評価） ヴィタエ2020 クワットロ・ヴィーティ（4段階評価：最高評価）





VIGNA LA CUPA

ヴィーニャ・ラ・クパ



ワイナリー歴史は 1952 年に遡ります。第二次世界大戦後直後はこの地方の農家は経済的、社会的に非常に痛ましい状況でした。そして政府主導に新しい農業再生を行い、小さな農家を纏めて協同組合を創設したのが始まりです。ワイナリーはブリンディジの近郊に位置する小さな村サン・ピエトロ村にあります。村の 鉄道駅に隣接した 8000 平方メートルの敷地を有するワイナリーを建設しました。

その当時、鉄道は唯一のワイン輸送手段でした。設立当初から真面目に伝統を重んじ、世界的なマーケットを視野に入れて活動を続けてきました。毎年、新しい技術、品質、サービスを導入して世界市場の売上を伸ばしてきました。

半世紀以上にわたり、プーリア伝統的なアルベッロ方式でブドウ栽培に力を入れてきました。その結果、特にこの地方の特有の土着の品種、ネグロアマーロ、プリミティーヴォ、そしてマルヴァジアの品質が向上しました。その他にもモンテプルチアーノ、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ等の栽培も行っています。約 200ha の畑からはボディーのしっかりしたエレガントで複雑、ユニークなワインを創造します。





‘LEANZI’ SALENTO BIANCO IGP

“レアンツィ”、プーリア IGP ビアンコ

ぶどう品種：シャルドネ、マルヴァジーア・ブランコ

産地：サレントIGP

土壌：粘土、石灰岩

収穫：8月2～3週目。

熟成：ステンレス発酵、瓶内熟成にて2年

収量量：65L/100kg、9000kg/ha

テースティング・ノート

麦わら色で、反射すると金色に。力強く余韻が長く、ほんのりお花のニュワンスとルーティでフレッシュな香り。ドライでバランスが取れた、エレガントなワイン。前菜、白身のお肉、魚料理、フレッシュチーズに合う。



‘LEANZI’ SALENTO ROSSO IGP

“レアンツィ”、サレント IGP ロッソ

ぶどう品種：ネグロアマーロ100%

産地：サレントIGP

土壌：粘土、石灰岩

収穫：手摘みで9月の2週目から。

熟成：ステンレス発酵12ヶ月、瓶内熟成にて2年

収量量：65L/100kg、10000kg/ha

テースティング・ノート

輝くルビー色。若いフルーツの香りにほんのりぶどうの香り。バランスの取れたワインで、どんな料理にも非常に合わせ易いワインです。



CHARDONNAY BARRICATO IGP

サレント IGP シャルドネ バッリカート

ぶどう品種：シャルドネ

100% 産地：プーリアI.G.P.

土壌：粘土、石灰岩

収穫時期：8月2～3週目。

醸造方法：ステンスタックでアルコール発酵とマセレーションを行う。

熟成：新バリックで6ヶ月間熟成。瓶内熟成6か

月 収量量：65L/100kg、6000kg/ha

テースティング・ノート

爽やかな酸、完熟した果実味、そして樽香のバランスの取れたシャルドネ。果実風味はトロピカルフルーツやリンゴの様、樽香はバニラ風味がとても心地良い。味わいはミネラル風味豊かで、しっかりした構成が感じられます。



AZIENDA AGRICOLA TRULLO FLAMINIO

アジエンダ・アグリコーラ
トゥルッコ・フラミニオ



トゥルッコ・フラミニオはイタリア半島の南東、プーリア州南部プリンディジ市の南に位置します。プーリア州はアドリア海とイオニア海に囲まれた自然豊かな場所で農業が非常に盛んです。ワインは勿論、野菜やオリーブオイルをイタリア全土に供給している事で非常に良く知られています。同ワイナリーがあるサレント半島は、その昔は農業が盛んな事から、イタリアの食糧倉庫と言われていました。今はリゾート施設が建設され現在では料理、海、リゾート、観光産業、そしてワインでも非常に注目されている場所です。



パートナーズ(共同出資者)

同ワイナリーは複数の共同出資者によって経営されている。

- フランチェスコは現在もイタリア海軍司令官として働きながら、生まれ故郷のサレントの葡萄栽培家の家に生まれ。彼は家族のルーツに情熱を持ち続けています。
- イアンとジャンは英国人夫妻のワインインポーターのオーナー。プーリアに魅せられ、英国とプーリアで半々で暮らす英国ワイン愛好家。このプロジェクトに参加。
- ステファノはワイン協同組合取締役。彼もブドウ栽培家の出身。プーリア出身。
- ジャンルイジはワイン販売会社社長。20年以上のワイン販売経験がある。パドバ出身。



●フランチェスコ

●イアン

●ジャン

●ステファノ

●ジャンルイジ

同社の畑は南プーリア州ブリンディジの南サレント地区のアドリア海側に位置します。彼らはワイン醸造は伝統と経験のコンビネーションが重要と考えています。彼らのブドウ栽培責任者はレナート氏は1956年からブドウ栽培の経験があります。彼の60年以上の経験、知識の全てをトゥルッコ・フラミニオに注いでいます。



●トゥルッコ・フラミニオの畑



●アルベレッロ方式栽培



●ブドウ栽培責任者レナート



特別な収穫方法

プーリア州は地理的にイタリアの最南端にあり、非常に気候に恵まれています。日照量も豊富にあり、ブドウは完熟するのは当然です。昨今の地球温暖化の影響を受け、ブドウが過熟してワインが焼けた様なジャムの様な味わいになってしまいがちです。そこで彼らが考えた方法がこの方法です。酸が充分に残っているうち収穫して左記の写真の様に天日干しを行います。そしてブドウのアロマ、酸、糖분을凝縮させます。そして普通に収穫したブドウと混ぜて醸造してバランスの取れた、繊細なワインを生み出します。

2017年は収穫後、雨が降ったので天日干しが出来ず、やむを得ず陰干しを行いました。←左記の写真は2018年です。天日干しのブドウをブレンドします。

BRINDISI DOP. NEGROAMARO ブリンディジ DOP. ネグロアマーロ

葡萄栽培

トゥルッコ・フラミニオ社は1952年のカンティーナ・サンピエトラーナ協同組合のメンバーです。同組合は最新のワイン醸造設備が整っていると同時に情熱と健康を重視、環境保護にも取り組んでいます。殆どのブドウは南イタリア独特のアルベレッロ方式で栽培されています。1970年に植樹したブドウ畑は注意深く剪定、栽培、間引きをされ7000kg/haに収穫量を抑えています。

自然に優しく環境保護

彼らは環境保護にも非常に力を入れています。科学的農薬、除草剤を使用せず、季節ごとの自然のリズムを守って栽培します。ブドウの自然な成長を守る様に機械と手作業でブドウ栽培を行っています。

収穫方法

収穫する約10%のブドウは約3週間前に枝ごと切って天日干しを行い、アロマ、果実味、酸、糖분을凝縮させます。残り約90%は通常に収穫して先に収穫、天日干ししたブドウを混ぜて醸造を行いました。プーリア州はいつもブドウが過熟する傾向にあります。過熟したブドウからワインを造るとジャムの様な焼けた風味があり、飲み飽きしてしまいます。そこで酸を残したブドウを干す事によって酸を凝縮させワインにもたらし糖分と酸のバランスを良くして調和の取れたワインが出来ます。

品種：100% ネグロアマーロ

醸造：セメントタンクで約3週間マセレーション、発酵を行いました。

熟成：半分はセメントタンクで約10か月間、残りの半分は600Lトノー樽で約10か月熟成して、ブレンドしてから瓶詰めしました。

テイスティング・ノート

色は紫がかかったルビー色、香りは凝縮した黒い果実の風味と爽やかな酸が心地よくとてもバランスが取れています。優しいタンニンがあり、力強くありながらも精細さも兼ね備え、果実味豊富なワインです。いつまでも余韻が続く非常にエレガントなワインです。





Salento Rosso IGP, “SYNE” サレント・ロッソ IGP. “シーネ”



葡萄栽培

トゥルッロ・フラミニオ社は1952年のカンティーナ・サンピエトラーナ協同組合のメンバーです。同組合は最新のワイン醸造設備が整っていると同時に情熱と健康を重視、環境保護にも取り組んでいます。殆どのブドウは南イタリア独特のアルベッロ方式で栽培されています。ブドウ畑は注意深く剪定、栽培、間引きをされ5000kg/haに収穫量を抑えています。

収穫方法

収穫する約10%のブドウは通常の収穫の約三週間前に枝ごと切って天日干しを行い、アロマ、果実味、酸、糖分を凝縮させます。残り約90%は通常に収穫しします。先に収穫、天日干ししたブドウを混ぜて醸造を行います。プーリア州はいつもブドウが過熟する傾向にあります。過熟したブドウからワインを造るとジャムの様な焼けた風味があり、飲み飽きしてしまいます。そこで酸を残したブドウを干す事によって酸を凝縮させワインにもたらし糖分と酸のバランスを良くして調和の取れたワインが出来ます。

品種：80%シラー、20% ネグロアマーロ

醸造：セメントタンクで約3週間マセレーション、発酵を行いました。

熟成：600Lトノー樽で約8か月熟成して、ブレンドしてから瓶詰めしました。

テースティング・ノート

濃い赤いルビー色、香りは少しスパイスの効いた完熟した赤い果実、ベルベットの様なしなやかなタンニンの後味のある包み込むような味わい。いつまでも余韻が続く非常にエレガントなワインです。熟成したチーズ、ローストや煮込んだ肉料理、牛肉のタルタル、ジビエやスパシーな料理に非常に良く合います。

CANTINE SPADAFORA

カンティーネ・スパダフォーラ



ワイナリーは1915年設立。創業者のイッポリート・スパダフォーラ氏がこの地方の特徴的なワインをバルク販売を始めた事がスパダフォーラ社の始まりです。そして1968年イッポリートの息子ドメニコが引継ぎ、彼は更なる市場拡大させるには過去とは全く違う道を進まないといけなかったと考えていました。

スパダフォーラ社にとって長年同醸造所に原料ブドウを供給してきた地元のブドウ栽培農家は非常に重要です。ブドウ栽培農家と同社のブドウ栽培面積は全体で40ヘクタールになります。1991年からは品質本位にシフトしており、畑はドンニチDOPからマンゴーネ地区にあり、ブドウは伝統的な昔ながらの設備と最新の醸造設備の整った醸造所へ運ばれます。醸造所の敷地面積は20,000平方メートルありその内3,000平方メートルが醸造所です。ワイン醸造、瓶詰、熟成（清澄作業含む）エリアに分かれています。

収穫したブドウを注意深く選果して、優しく圧搾します。最適なエキス分とアロマを引き出すために発酵温度は注意深く安定して温度コントロールを行います。清澄作業はワインのタイプによってステンレスタンクと木樽の両方で行います。

品質の高いワインは清澄作業、瓶詰めの前にフレンチオーク樽(バリック樽)を使い熟成を行います。そしてワインが十分に味わいと香りがバランスが良くなったら、市場にリリースされ、レストランのテーブルやワインショップに届きます。

同社はカラブリア州を代表するマリオッコ種とガリオッポ種を非常に重きを置いています。この2つは全く違うキャラクターの品種です。この2品種はドンニッチDOPとチロDOPを代表する品種ですが、これらの品種は全く異なるキャラクターのワインが出来上がります。マリオッコ種で造るワインはエレガントでタンニンは優しく、色は凝縮した赤色で長熟です。それに比べてガリオッポ種はタンニンが強く、色は薄く、早飲みのワインです。

ワイナリーの発酵タンク



オーナーのスパダフォーラファミリー





ALTOPIANO Bianco, Terre di Cosenza DOP. Greco
アルトピアノー・ピアンコ、テッレ・ディ・コンセンツァDOP.



格付: テッレ・ディ・コンセンツァ DOP
生産場所: カラブリアの丘のゾーン
畑の標高: 400-500m
ブドウ品種: 100% グレコ種
栽培方法: アルベレロ式
収穫時期: 9月中旬から下旬
醸造方法: 優しく圧搾。スキンコンタクトはしません。
発酵: 温度コントロールを行いながらステンレスタンクで発酵。
熟成: 6ヶ月ステンレスタンク、瓶詰めして数カ月して出荷。

テースティングノート

色: 緑がかった黄色、熟成してくると金色へ

香: 華やかな香りがバックグラウンドにある、デリケートで心地よいバナナとパイナップルの香。

味: 新鮮で良質の酸があり、後味にデリケートで心地よい優しい苦味を感じる。

ペアリング: 食前酒として最適。魚介類料理に非常に相性が良く、特にカラブリア郷土料理のメカジキのグリル、貝のスープ、海老のフライ、アンチョビ等に非常に良く合います。日本の白身魚、貝類に非常に良く合います。

サービス温度: 8-10°C

FUIGOROSSO Terre di Cosenza DOP.
フイゴロッソ、テッレ・ディ・コンセンツァ IGP.



マリオッコドルチェが常に栽培されているDOPテッレ・ディ・コンセンツァのサブゾーン「ドニーチ」。特定の土壌、独特の微気候で育つもの品種は、栽培学およびブドウ品種として非常に特徴を持った土着品種として認められました。

この品種「マリオッコドルチェ」は歴史的なもので、苗木として栽培されており、平均収量は非常に低く、手作業で収穫されます。

地域:ドニーチはコセンツァの南に位置する村で広い丘陵地帯で標高400~600メートルの他のエリアとは一線を画しています。クラーティ川とサヴート川。「フィエゴ」は、この赤ワインの醸造に使用されるブドウが産出されるドニーチ地域で特に適した地域です。

ブドウの木:この地域に自生しています。たとえば、流行しているマリオッコドルチェ、グレコ・ネーロ、伝統に従って、少量ではありますが白いマルヴァジアなどです。

栽培方法:伝統的に苗木を使用し、1ヘクタールあたりの平均収量は低い。

収穫期:丘陵地帯で、収穫は10月中旬から下旬に行われます。

醸造:果皮との長時間のマセレーションののち、圧搾は優しく行います。

発酵:温度コントロールを行いながらステンレスタンクで行います。

熟成:最初はステンレスタンクで行い、次に瓶内熟成を行います。

色:ルビーレッド、輝く紫色は熟成と共にガーネットを変わる傾向があります。

香:強烈で持続性のある、透明なチェリーとブラックベリー、ヒントをほのめかすだけフィニッシュにはスパイシーなシナモンと甘草の香りが感じられます。

味わい:素晴らしい個性を持ち、タンニンは柔らかくとてもエレガントなワインです。余韻が非常に長いワインです。

ペアリング:ラムソースのフジツリ、シラノカチョコヴァッロなどの郷土料理に特に適しています。

サービス温度:18-20° C。



TERRANO Bianco, Calabria IGP.
テッラーノ・ピアンコ、カラブリア IGP.



格付：カラブリア IGP
生産場所：カラブリアの丘のゾーン
畑の標高：400-500m
ブドウ品種：70% グレコ種、30% シャルドネ種
栽培方法：アルベレロ式
収穫時期：9月中旬から下旬
醸造方法：優しく圧搾。スキンコンタクトはしません。
発酵：温度コントロールを行いながらステンレスタンクで発酵。
熟成：6ヶ月ステンレスタンク、瓶詰後2カ月して出荷。

テースティングノート

色：緑がかった黄色。
香：やや凝縮した花の香。黄色の花の香がバックグラウンドに感じる心地よいパイナップルの香。
味：フレッシュで生き生きとした酸があり、親しみ易くバランスの取れたワイン。
ペアリング：食前酒として最適。シンプルな魚介料理にお薦め、特にイカを焼いた料理、アンチョビとレモンのマリネ。
サービス温度：8-10℃

TERRANO Rosso, Calabria IGP.
テッラーノ・ロッソ、カラブリア IGP.



格付：カラブリア IGP
生産場所：カラブリアの丘のゾーン
畑の標高：400-500m
ブドウ品種：100% マリオッコ種
栽培方法：コルドン式
収穫時期：9月末旬-10月中旬
醸造方法：優しく圧搾。果皮えおバランスよくマセレーションを行う。
発酵：温度コントロールを行いながらステンレスタンクで発酵。
熟成：6ヶ月ステンレスタンク、瓶詰後3カ月してから出荷。

テースティングノート

色：若々しい紫を伴うルビー色。
香：強烈で持続性のある、澄んだ熟した赤い果実とブラックベリーとスグリのヒント。
味：酸味が優しく、とても柔らかく心地よいワインで、適度にタンニンがあります。
ペアリング：ポテトニョッキソース添え、ポークチョップのグリル、ペコリーノ、塩漬け肉やソーセージに最適。
サービス温度：18-20℃



SICILIA



BAGLIO DELLE FATE

BAGLIO DELLE FATE

バリオ・デッレ・ファテ



バリオ・デッレ・ファテ社はシチリア島南部のカルタジローネに位置し、同社の使命は、自然を尊重して造り上げたワインを消費者に届けることです。高品質なワインを完璧な状態で作り上げるために最先端の技術を導入しています。敬意と愛情をもって育てたシチリアの“自然”が詰まったブドウを“最新技術”によってピュアに、クリーンに保ち、ワインへと仕上げるのです。品種やテロワールごとに備わる個性豊かなブドウの風味を最大限に生かすため、化学物質は一切使用していません。

バリオ・デッレ・ファテ社は次世代によりよい世界を残すため、環境問題に真剣に取り組んでいるニコデモ 姉弟が運営しています。再生可能エネルギーと廃棄処理プログラムを用いて、ブドウ栽培やワイン生産を行っています。太陽エネルギーにより必要な電気をまかない、排水システムを完備して水のリサイクルを行います。灌漑に使う水は、最終的には地中の水は逆浸透膜フィルターを通し飲料水として利用します。環境への配慮はもちろん畑でも行われており、ブドウは厳しく管理されたオーガニックで栽培されています。これらの取り組みは、消費者の目に直接見えるものではありません。けれど、自然との調和を尊重するというこの会社のモチベーションに変わりはありません。





CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア DOCG

チェラスオーロはシチリア唯一の DOCG ワインです。ネッロ・ダーヴォラの力強さとしっかりした骨格、豊かな果実味、フラッパートのエレガントで繊細なフローラルさが完璧に調和した、シチリアワインならではの個性を強く表現しています。

品種：ネッロ・ダーヴォラ 60%、フラッパート 40% 生産地域

：カルタジローネ(CT)

ブドウの仕立て方：ガイヨシステム 植樹率：4188

本/ha

醸造：ステンレスタンク内で 22~24°Cの温度で 12~14 日間発酵 浸漬。

熟成：6 カ月ステンレスタンク、4 カ月瓶内。

アルコール度数：13,5 vol

熟成の可能性：すぐに楽しめますが、4~5年後でも。



TERRE SICILIANE-SYRAH IGP

テッレ・シチリアーネ IGP. シラー

シラーはイラン南西部の都市シーラーズ (Shirāz) が原産と言われている。トルコを経てヨーロッパに伝わり、多く栽培されている。このワインは非常に濃く 赤いルビー色、とても豊かでアロマチックな構成物があります。

品種：シラー100%。

醸造：ステンレスタンク内で20.~22°Cの温度で 6 日~8 日間の発酵浸漬。 熟成：2 カ月瓶内。

熟成の可能性：今すぐに楽しめますが、2~3年後でも十分に楽しめます。



SICILIA DOC. NERO D'AVOLA IGP

シチリア DOC. ネロ・ダヴォラ

ネッロ・ダーヴォラ 100%から造られるワインです。紫を帯びた赤色。ネッロ・ダーヴォラという品種ならではの、若々しく、華やかで、親しみやすい果実味を備えた、シンプルながらもエレガントな味わいに仕上がっています。

品種：ネッロ・ダーヴォラ 100%。

醸造：ステンレスタンク内で20.~22°Cの温度で 6 日~8 日感の発酵 浸漬。

熟成：2 カ月瓶内。

熟成の可能性：今すぐに楽しめますが、2~3年後でも。

TERRE SICILIANE-INZOLIA ‘LUNARIA’ IGP

テッレ・シチリアーネ IGP. ルナリア



毎日の食卓を彩るにふさわしい、気軽に楽しめるワインです。
どのような料理にも合わせやすいのが魅力です。

品種： インソリア 100%。
醸造： ステンレスタンク内で 14～16℃の温度で 10～12 日間
発酵。
熟成： 2 カ月瓶内。

熟成の可能性： 今すぐに楽しめますが、2～3 数年後でも

TERRE SICILIANE GRILLO IGP

テッレ・シチリアーネ、グリッロ IGP.



シチリアの歴史的古代品種“グリッロ”を、伝統を尊重したモダンな技術で醸造しました。このワインは、上品なグリッロの特徴をワインに引き出しています。明るい黄色、ミネラル豊富で、柑橘風味や地中海的なアロマ豊かで凝縮した味わいです。

品種： グリッロ 100%。
醸造： ステンレスタンク内で 14～16℃の温度で 10～12 日間発酵。
熟成： 2 カ月瓶内。

熟成の可能性： 今すぐに楽しめますが、2～3 年後でも十分に楽しめます。



CANTINA GIBA

SARDENA

CANTINA GIBA

カンティーナ・ジーバ



カルボニア=イグレージアス県に位置する。数少ないスルチス・エリアでワイン造りを営むカンティーナ・ジーバ、ワイナリー。この地では主にカリニャーノ種とヴェルメンティーノ種が多く栽培されている。畑はポルト・ピノ、サンタンティコ、カラゼッタ、ジーバに広がり、保護エリアに指定されている場所にあり、この辺りの畑は砂浜のような砂地なので、フィロキセラが生息できず、未だに接木をしていない古木ぶどうが栽培されており、なだらかな丘にアルベレッロ方式で植えられカリニャーノ種は、中には樹齢100年を超える古木もある。自然栽培で質の高いワインが生産されます。

ヴィンチェンツォ・アル氏は叔父と従兄弟を説得して彼らの所有するブドウ畑のブドウで新しくワイナリーを設立して自社で葡萄栽培、醸造、瓶詰して販売をスタートさせました。

今では赤ワインのカリニャーノのトップキュヴェは毎年ガンベロロッソ紙の最高評価「トレ・ビッキエリ」(スリーグラス)受賞常連ワインになりました。

Vermentino di Sadegna DOC. “6 MURA BIANCO”.

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ D.O.C. “セイ ムラ ビアンコ”



品種:ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ100%

アルコール度数: 13.5%

ブドウ畑: 標高50メートル、トラタリナス、ジーバ、マサイナス

ブドウ畑の広さ: 2,5ヘクタール

土質: 粘土/石灰岩砂

栽培方法: 5000樹/1ヘクタールの密度で樹齢10年～20年の木をアルベレッコ方式で栽培しています。

収穫は9月1日～10日、一本から1500g、75ql/1ヘクタールの収穫量です。

アルコール発酵はステンレスタンクを使用し、アルコール発酵の後、スールリーの状態で6ヶ月間熟成させます。

このヴェルメンティーノは6か月間16°Cで伝統的にワイン澱と接触させて定期的に攪拌していますので、心地よい果実風味、フレッシュなどとも強いトロピカル果実の香り、スルチスの土壌の風味がとても強く感じられます。

料理との相性は、特に魚の料理、野菜、鶏肉などの白身の肉と相性が良いです。

Carignano del Sulcis DOC. 6MURA ROSSO

カリニャーノ デル スルチス セイムラ ロッソ



品種:カリニャーノ デル スルチス100%

アルコール度数: 14.5%

ブドウ畑: 標高50メートル、トラタリナス、ジーバ、マサイナス

土質: 砂、粘土石灰岩

栽培方法: 5000本～7000本/1ヘクタールの密度で植樹。

樹齢40年～110年の木をアルベレッコ方式で栽培。

収穫: 9月末、ヘクタールあたり1500～4000kgの収穫量。

醸造: アルコール発酵はステンレスタンクを使用。

熟成: 12ヶ月間フレンチオークバリック樽(250L)とのフレンチ・オークトノー樽(750L)で熟成、後6ヶ月間瓶内熟成。

非常に凝縮した果実、長期熟成に耐える、100年木のカリニャーノ種はヘクタール当たりの収穫量は非常に低いです。濃いルビー色、熟した赤い果実とスパイスの香りが深く、強力な芳香のブーケがあります。なめらかなフルボディな禁欲的ワイン。

料理の相性は個性の強いハードチーズ、仔羊、山羊、ジビエと良く合います。

Vermentino di Sardegna DOC. “GIBA Bianco”

ヴェルメンティーノ ディサルデーニャ D.O.C. “ジーバ ビアンコ”



品種:ヴェルメンティーノ ディサルデーニャ100%

アルコール度数: 13.5%

ブドウ畑:標高50メートル、トラタリナス、ジーバ、マサイナス

土質:砂と粘土

栽培方法:畑の向きは南南東、4000本/1ヘクタールで植樹。

樹齢は10-20年のコルドン式で栽培。

収穫:8月末から9月上旬、6000kg/ヘクタールの収穫量。

醸造:アルコール発酵はステンレスタンクを使用し、15日間のアルコール発酵の後6ヶ月間熟成させ瓶詰め。

白い果実とエキゾチックなフルーツのアロマ、果実味豊かなヴェルメンティーノ。その新鮮さと飲みやすさで際立っている完全な味わい。

食前酒と魚料理に最適です。

Carignano del Sulcis DOC. “GIBA Rosso”

カリニャーノ デル スルチス ジーバ ロッソ



品種:カリニャーノ100%

アルコール度数: 14%

ブドウ畑:標高50メートル、トラタリナス、ジーバ、マサイナス

土質:砂と粘土

栽培方法:4000本~6000本/ヘクタールの密度、樹齢は10-25年コルドン式、アルベレッコ方式で栽培。

収穫:9月中旬、6000kg/ヘクタールの収穫量。

醸造:アルコール発酵はステンレスタンクを使用し、15日間のアルコール発酵

熟成:フレンチ・オーク大樽15%、ステンレスタンク85% 6ヶ月間熟成。

滑らかな口当たりと熟した赤い果実と豊かなハーブの香りを持ったフルーティーなカリニャーノ。

すべての食事のお供に最適。