

セールス・レップ・インターナショナル



株式会社 ミツレサポーリ

MILLE SAPORI

Importatore Alimentari Italiani

## Vini, Oli d'EXV di Olive, Liquori e Panettone e Pandoro

セールス・レップ・インターナショナル合同会社は2025年10月1日 株式会社ミツレサポーリと業務提携しました。

以降一部の地域・区域を除き業務店様・業務卸様への販売を株式会社ミツレサポーリからとさせていただきます。

家族経営・小規模ながらも品質の高いワイナリーを独自発掘し、限られた量を輸入してご案内しています

# 取り扱い生産者一覧



ぶどう畑： 10HR

年間生産本数： 16,000本

最古木樹齢： 50年

現在の若いオーナーマルコ・カヴェディーニの祖父 グイド・カヴェディーニ がワイン事業を始め、コンテナーによる量り売りを開始。 1998年にグイド・カヴェディーニ氏の長男にあたるマルコの父、ウンベルト・カヴェディーニが醸造会社を設立、そこで、社名 Cavedini Umberto Maria として事業を開始する。

2000年からは、ボトルでの販売に力を入れるようになり、当初は、6000本を醸造。

冬・夏の剪定、畑の手入れを念入りに行い、樹齢の古いぶどうの樹（ベースのヴァルポリチェッラで15 - 20年）のぶどうを厳しい選別により収穫、除梗、主醗酵後、極めて低い圧のバルーンでモストをとることで、非常にクリアなきめの細かい果汁を搾汁。

リパッソ・スーペリオレ用として畑を分け（樹齢20年以上）、40日程度アパッシメントすること、またアマローネのモストがまだ十分に残っている場で二番醗酵を行っていることで、よりアマローネに近い味わい・高品質を目指す。

2021年デカンターコンテストでは、2019ヴァルポリチェッラ、2016ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スーペリオレ、2015アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラがすべて90ポイント（シルバー）以上を受賞。2022年デカンターコンテストでもアマローネが90ポイント（シルバー）を受賞。





### Cavedini Valpolicella BIO DOC 2023

#### ヴァルポリチェッラ BIO DOC 2023

コルбина・コルビノーネ 95%, ロンディネツラ 5%

アルコール度数12.5% 生産本数8,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,800

#### 新VT、改訂後価格

9月末収穫後、温度管理を行いながらマセラシオン発酵を8日程度行い、圧搾後、ステンレスで5-6か月発酵・熟成。

チェリーコンポート、赤い花、甘草、ドライハーブ、鉄などクリーンでチャーミングな香。フレッシュなアタック。ジューシーでみずみずしい果実味。タンニンと酸のバランスよく、後半現れるスパイシーさや、ドライハーブ風味で引き締まる。



### Cavedini Valpolicella Superiore bio DOC 2021

#### ヴァルポリチェッラ・スーペリオレ BIO DOC 2021

コルбина、コルビノーネ 95%, ロンディネツラ 5%

アルコール度数12.0% 生産本数TBC 在庫:△ 750 ml ¥5,100

#### 新商品

9月末収穫後、温度管理を行いながらリモンタッジョを7日程度行い、圧搾後、フレンチオークのトノーで12か月熟成。チェリー、赤系果実、ドライフルーツの味わい。タンニンと酸のバランスよく、後半現れるスパイシーさ。



### 20 Cavedini Valpolicella Ripasso Sup DOC

#### リパッソ・スーペリオレ DOC 2020

コルбина・コルビノーネ 85%, ロンディネツラ 5%, クロアティーナ 5%, メルロー 5%

アルコール度数14.5% 生産本数10,000本 在庫:◎ 750 ml ¥5,800

#### 新VT、改訂後価格

リパッソ用の区画で栽培されたぶどうを10月初旬に収穫後、アパッシメント（陰干し）を40日間施し、温度管理を行いながらマセラシオン発酵を4日程度行い、圧搾後（モストも果肉も十分に残った）アマローネの搾りかすに5-6日程度浸す。その後ステンレス発酵40-50日。その後、アマローネを醸造したあとのフレンチオークのトノーで1年半熟成。黒果実、土、甘草などエキゾチックでスパイシーな香り。緻密で凝縮した果実味の後野性味も伝わり、長い余韻。酸・タンニン・果実味のバランスは抜群。



### Cavedini Amarone della Valpolicella DOCG 2018

#### アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ DOCG

コルбина・コルビノーネ 80%, ロンディネツラ 10%, クロアティーナ・オセレータ 10%

アルコール度数16.0% 生産本数2,000本 在庫:◎ 750 ml ¥14,000

#### 新VT 改定後価格

アマローネ用として栽培した畑から10月初旬収穫後 アパッシメント を90日間施し温度管理を行いながらマセラシオン発酵を30日程度行い、圧搾後ステンレスで40-50日間発酵。その後フレンチオークのトノーで2年熟成。樽はすべて新樽を使用。その後瓶で1年以上熟成。ドライブルー、セミドライいちじく、シナモン、甘草、ムスク、たばこ、カカオの香。緻密でベルベッティ。パワフルな果実味と野性味を感じつつもエレガントで長い余韻。



## Cavedini Recioto della Valp. DOCG 2022

### レチオート デッラ・ヴァルポリチェッラ DOCG

コルвина・コルビノーネ・ロンディネッラ 90%, クロアティーナ・メルロー 10%

アルコール度数14.0% 生産本数600本 在庫:△ 750 ml ¥9,000

**入荷。新VT、改訂後価格**

収穫後 アパッシメント を120日間施し温度管理を行いながらマセラシオン発酵を行い、压榨後ステンレスで40-50日間発酵。その後フレンチオークの樽で6か月熟成。  
チェリーリキュール、バラのドライフラワー、ドライハーブ。果実の甘味に、酸、スパイシーさ、ミネラルが融合。凝縮感がありながら、さわやかで洗練された甘さ。



## ROBERTO GARBARINO

Roberto Garbarino ロベルト・ガルバリノ  
ピエモンテ州 ランゲ (ネヴィリエ)

ぶどう畑：9 HR (うちアルタ・ランガ 5 HR)

年間生産本数：約 26,000本

設立：2010年

アルタ・ランガの初ヴィンテージは2013年。

幼少期をアスティで過ごしたロベルトは自然と共に生きることを好み、大学も農学部へ進学、そこでぶどうの醗酵と醸造について学び、ランゲの偉大な造り手と出会い醸造への情熱が深まった。大学卒業後はモスカート・ダスティの巨匠サラッコや世界的に評価の高いジェンマでも修行。その後縁と運に導かれブルーノ・ジャコーザの元で、赤ワイン・スパークリングワインのエノロギとして8年間携わる。ニュージーランドでもマールボロ地区のノーティラス・エステートやラパウラで研鑽を積んだ。

2010年当時は、まだメトド・クラッシコ(シャンパン製法)は新しい存在で、土地の個性を最大限に表現しつつ、革新性を追求する選択ではあったが、現在ではその決断に満足している。

畑はタナロ川とベルボ川の間位置しており、石灰質含有量の高い「レキオ層」(バルバレスコ南部ネイヴェ南部やトレイゾ南部、パローロ南東部セツラランガ南部、モンフォルテ東部にみられる1200万年前の堆積層)で泥灰質シルト土壌 標高は500m程度と高く、主に東-北東向き(シャルドネのみ南東向き)で風通しが良い。特に標高500m以上の高さの畑は地中海から風が入り、同時に北西のモンテ・ローザやアルプスからも風が吹き込むので収穫前は寒暖差が激しい。

近年の温暖化対策として、畑の向きに応じて葉の除去を細かく調整し、通気性を確保しつつ直射日光から守っている。

パートナーのベアトリーチェはイタリアの他のワイナリーの広報経験を有し、ロベルトのマーケティング・広報・営業・管理を担当している。ラベル、ウェブサイト、展示会への出展などブランド構築に注力している。

ロベルトが目指すスタイルは：「流行を追わず、エレガントでバランスの取れた、飲み進めなくなるワイン」。一杯が次の一杯を呼ぶ、そんな味わいで醸造にこだわり、畑の手入れ、収穫(手摘み)と優しい圧搾を最重要視しており、動瓶はすべて手作業で行っている。また、ラベルの鮭のデザインは困難に向かい遡上する姿がアルバでモスカートやドルチェットに対抗する我々に重なる逞しさを表している





**ALTA LANGA DOCG IL VIAGGIO 2021 Extra Brut** \*SLOW WINE 2025 TOP WINE

**アルタ・ランガ DOCG イルヴィアツジョ 2021 (ブラン・ド・ブラン)**

シャルドネ 100% 樹齢 15 年 年間生産本数 3,000 本 36 カ月瓶内二次 残糖 5g/L

希望小売価格 : 7,500 円 + 税

麦わら色、泡はきめ細やかで長く続く。

香り: 青りんご、ジャスミンやレモンの花、トースト香

味わい: フレッシュですっきりとしたライムなどの柑橘系にアカシアのはちみつ、ハーブ、シルキーでクリーミーな泡、フルーティーでミネラル感。

Il Viaggio 「旅」はロベルトたちのワイン造りの冒険の旅すべてを意味する。まるで鮭が海から川の水源へと遡上し、繁殖に向かうように、ワイナリーも長く旅するように、旅と共に成長したいという願いが込められている



**ALTA LANGA DOCG LE RAPIDE 2021 Extra Brut**

**アルタ・ランガ DOCG レ・ラピデ 2021**

シャルドネ 40% ピノ・ネロ 60% 樹齢 15 年 年間生産本数 5,000 本 36 カ月瓶内二次 残糖 5g/L

希望小売価格 : 7,000 円 + 税

ややピンクがかった明るい麦わら色、泡はきめ細やかで長く続く

香り: 青りんご、ジャスミンやレモンの花、洋梨の爽やかさトースト香、ヘーゼルナッツとミネラル香

味わい: 酸と、ピノ・ネロの骨格が美しく調和。口中ではクリーミーなテクスチャーとともに、シトラスや白桃のニュアンスが広がり、フィニッシュには心地よい塩味とほのかな苦味が余韻を引き締める

Le rapide は鮭が遡上する川の流れる速さを表し、畑も急な斜面であることを表した。



**ALTA LANGA DOCG LA SORGENTE 2021 Brut**

**アルタ・ランガ DOCG ラ・ソルジエンテ 2021 (ブランド・ノワール)**

ピノ・ネロ 100% 樹齢 15 年 年間生産本数 5,000 本 36 カ月瓶内二次、残糖 6g/L

希望小売価格 : 7,500 円 + 税

麦わら色、泡はきめ細やかで長く続く

香り: 青りんご、ローズヒップ、白い花 (ジャスミン、レモンの花)、はちみつ、トースト香、わずかにスモーキー

味わい: ピノ・ネロ由来のしっかりしたボディにクリーミーなテクスチャーが印象的。フレッシュな酸が全体を引き締め、白桃やシトラスのニュアンスが口中に広がる。余韻にはミネラル感とほのかな塩味が残り、洗練されたフィニッシュ  
ティネッラ川の水源 (= SORGENTE) Trezzo Tinella は私たちの畑がある村で川の水源は鮭が戻ってくる場所



**ALTA LANGA DOCG L'ISTINTO 2021 Extra Brut**

**アルタ・ランガ DOCG リスティント 2021 (ロゼ)**

ピノ・ネロ 100% 樹齢 15 年 年間生産本数 3,000 本 36 カ月瓶内二次 残糖 5g/L

希望小売価格 : 8,500 円 + 税

淡いサーモンピンク。泡はきめ細やかで長く続く

香り: 野いちごやラズベリーのチャーミングな果実香にジャスミンやレモンの花のようなフローラルなニュアンスが重なる。時間とともに、ローズヒップ、ドライハーブ、そしてわずかにトーストしたパンの香ばしさが現れ、複雑。

味わい: ピノ・ネロ由来のしっかりとした骨格にクリーミーな泡が調和。フレッシュな酸が全体を引き締め、赤系果実のニュアンスが口中に広がる。余韻にはミネラル感とほのかなスパイス感

ネヴィリエに到着した時に直観 ("本能" = ISTINTO) でドルチェットを引き抜き、ぶどうを植え替えたことに由来。

詳細 お問い合わせ先・輸入販売元 :

株式会社ミレサポーリ

〒111-0052 東京都台東区柳橋1丁目3-11

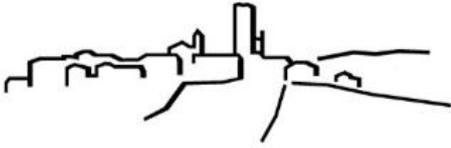
電話 : 03-3805-0808 FAX:03-5809-3799

MILLE SAPORI

Importatore Alimentari Italiani

# CARLO GIACOSA

Carlo Giacosa カルロ・ジャコーザ  
バルバレスコ



ぶどう畑： 5.5HR

年間生産本数： 47,000本

最古木樹齢： 50年

ドナート・ジャコーザにより 1955年からブドウ栽培、ワインの醸造・販売を開始し1967年次男のカルロ・ジャコーザが創業してボトル売りを開始する。

ドナートは数少ない接ぎ木職人で、バルバレスコを「フィロキセラによる壊滅」から救った3人の接ぎ木魔術師の一人であり、またバルバレスコ協同組合創設メンバーの一人でもあった。

この功績と地理的な知識もあったため、バルバレスコを代表する銘醸クリュ「アジリ」の区画をはじめ、モンテフィコ、オヴェッロなど特徴的なクリュの一部を取得することができた。

50年前の独創性を守り続けながらも栽培とワインの生産は、最小限の人的介入、自然酵母の使用、法定の期間よりも長期間の熟成、穏やかな濾過、硫黄の使用制限にこだわっている。

畑はアジリ、モンテフィコ、オヴェッロ、ヴィチエンツィアーノ、コッレ、カースに所有。





### Carlo Giacosa Langhe Nebbiolo DOC '22

#### ランゲ・ネッビオーロ DOC '22

ネッビオーロ

アルコール度数14.5% 生産本数12,000本 在庫:— 750 ml ¥5,700

**完売 次VT2026年3月末入荷予定**

収穫後、除梗してピジャージュ、温度管理したステンレスタンクで皮と共に醗酵を行い、オークの大樽で12カ月熟成しボトリング。酸・柔らかなタンニンのバランスがよく、キュートな印象。まとまりよく、瑞々しい。すもも、梅・紫蘇、キャンディーのような味わい。



### Carlo Giacosa Barbaresco DOCG 2021

#### バルバレスコ DOCG 2021

ネッビオーロ

アルコール度数14.5% 生産本数12,000本 在庫:△ 750 ml ¥8,500

**新商品**

除梗してピジャージュ、温度管理したステンレスタンクで皮と共に醗酵を行い、フレンチオーク樽（20hl-45 hl）で30カ月熟成しボトリング。フレッシュで酸・柔らかなタンニンのバランスが良く長いアフター。すみれ、バラの香りに繊細なアタック。重心が高く奥行きもある。



### Carlo Giacosa Barbaresco Montefico DOCG 2021

#### バルバレスコ モンテフィーコ DOCG 2021

ネッビオーロ

アルコール度数14.5% 生産本数4,000本 在庫:△ 750 ml ¥11,000

**新商品**

除梗してピジャージュ、温度管理したステンレスタンクで皮と共に醗酵を行い、オークの大樽で30カ月熟成しボトリング。柔らかながらしっかりとしたタンニンにのびやかな酸。鉱物・バラ・堇の香り。黒系ベリー、「薬草」クローブ、ザクロ、セロリ、ハーブ、バラ、堇、シナモン、バルサミコなど味わいは複雑。今すぐにも楽しめるが、しっかりとしたタンニンから、長期熟成向き。



### Carlo Giacosa Barbaresco ASILI DOCG 2021

#### バルバレスコ アジーリ DOCG 2021

ネッビオーロ

アルコール度数14.5% 生産本数1,900本 在庫:X 750 ml ¥18,000

**新商品 30本以下**

除梗してピジャージュ、温度管理したステンレスタンクで皮と共に醗酵を行い、フレンチオーク樽で30カ月熟成しボトリング。アーシー、スマレ、バラの香り。柔らかなタンニンでエレガント。長いアフター。薬草、クローブ、チェリー、ラズベリー、クランベリー、ハーブ、オレンジピールのニュアンス。

## CASTINO カスティーノ

アリアーノ・テルメ (アスティ モンフェッラート、ニッツァ地区)



CASTINO  
casa fondata nel 1854

ぶどう畑： 12HR

年間生産本数： 50,000本

最古木樹齢： 90年(1930年に植えられたバルベーラ)

### 1854年創業

現在の当主は7代目にあたり、創業以来一貫してファミリーで質の高いワイン製造を常に心がけて運営。

剪定を含むぶどう栽培から収穫、醗酵、醸造、瓶詰に至るすべての行程に細心の注意を払ってワイン製造に携わってきた。

常に情熱をもってワイン造りにあたり、土壌と伝統に敬意を払うことで、歴史を語りながら販売できることに誇りをもっている。

ぶどう畑はバルベーラ種を主体として、ネッビオーロ、コルテーゼ、アルネイズ、グリニョリーノ、モスカートをグイヨーで栽培。





### CASTINO Roero Arneis DOCG "La Cresta"

ロエロ・アルネイスDOCG ラ・クスタ '22

アルネイス

アルコール度数13.5% 生産本数5,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,300

次VT 価格を3,800円に改訂

9月初めに収穫して ステンレス発酵 滓と共に 4ヶ月ステンレスで熟成  
 白い華、桃・洋梨など白いフルーツのニュアンス、心地よくシャープな酸とミネラル。  
 バランスよく、後味にほんのりほろ苦みを感じる、塩味のミネラルを帯びたすっきりとした辛口。



### CASTINO Vino bianco "Anno Domini" 2021

アンノ・ドミニ 2021

コルテーゼ

アルコール度数13.0% 生産本数1,500本 在庫:△ 750 ml ¥4,600

次VT価格5,100円に改訂予定

樹齢35年のぶどうを使用。9月初めに収穫。 50%は新ダル（トノー）、50%は再使用フレンチオーク  
 トノーで10カ月滓と共に熟成。  
 白い華、桃や、アプリコットの香り。心地よい青りんごやレモン、ライムなどの柑橘系の酸にすっきりと  
 したミントやハーブ感。後からほろ苦みで引き締まり、かすかにペトロール香も。  
 ミネラルとのバランスが良くアフターも長い樽感のあるボディある白。



### CASTINO Barbera d'Asti Superiore 2020

バルベラー・ダスティ スーペリオレ '20

バルベラー

アルコール度数14.5% 生産本数5,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,500

9月下旬に収穫。80%をスラボニアオークの大樽で、20%はトノーで18カ月熟成  
 明るいいルビー色。熟した赤果実、アーモンド、スパイスの香り。  
 果実の凝縮感、フルボディーで長い余韻



### CASTINO Monferrato rosso DOC "Rabengo"

モンフェラート ロッソDOC ラベンゴ '19

バルベラー 70%, ネッビオーロ 30%

アルコール度数14.5% 生産本数1,500本 在庫:◎ 750 ml ¥4,700

10月初めに収穫。 24カ月 フレンチオークのバリックで熟成。  
 濃いザクロ色。 スパイス系のすーとしたシダーウッドなどの香り。  
 フルボディーで熟した赤果実の力強い凝縮感。

**CASTINO Barolo DOCG "del Vasto" 2017****バローロ DOCG デル・ヴァスト '17**

ネッビオーロ

アルコール度数14.0% 生産本数3,000本 在庫:◎ 750 ml ¥7,500

10月中旬に収穫。オークの大樽で36カ月熟成。クリーンでフレッシュ、瑞々しく透明感あるバローロ。すみれ、バラ、なめし皮とスパイスの香りにタンニンは柔らかく、長いアフター。黒系果実の凝縮感。



RI Da Roca リー・ダ・ロカ  
アリアーノ・テルメ (ロエロ地区、サン・ダミアノ・ダスティ、チステルナ・ダスティ地区)

ぶどう畑： 10HR

年間生産本数： 60,000本

公式創業年は現当主の父母（ルイーダ、マリアテレザ）により会社として設立した1994年ではあるが、祖父ジュゼッペが第二次世界大戦から戻った1946年に植えられたネッビオーロから始まり、ブドウ農家として営まれてきた。

現在の当主アンドレアは3代目にあたり、ロエロのデマリエ家とは親戚筋にあたる（パオロ・デマリエの祖母が現当主の大叔母にあたる）自社畑のブドウのみを使用し、家族経営で営まれている。

2015年より、オーガニック認証取得に準備を行っているが、2012年よりソーラーパネルを導入、節電タイプのセラーに設備を変更している。

祖父 ジュゼッペのモットー「優れたワインは優れたぶどうから」を家族ぐるみで実践している。





### Ri Da Roca Langhe Favorita 2022

#### ランゲ・ファヴォリータ '22

ファヴォリータ

アルコール度数13.5% 生産本数5,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,200

次VT 価格改訂3,700円

ステンレス発酵・熟成

白い華洋梨など白いフルーツのニュアンス。厚みあるミネラルと心地よい柑橘系の酸。バランスよく、後味にほんのりほろ苦みを感じる、すっきりとした辛口。カルパッチョなどの前菜、シンプルなパスタ、お寿司などの和食にも



### Ri Da Roca Roero Arneis Ris DOCG Cerea 2021

#### ロエロ・アルネイス リゼルバ DOCG チェレア '21

アルネイス

アルコール度数14.5% 生産本数2,500本 在庫:◎ 750 ml ¥5,200

新VT! 改訂後価格

低温でマセラシオン18時間。2/3 はステンレスで発酵1/3 はアカシアのトノーで発酵。12カ月アカシアのトノーで熟成、6カ月ボトルで熟成。アカシア樽で熟成しているため樽香は穏やか。色は黄金色。 白い華、桃や、アプリコットの香り。ライムや塩味のミネラル感。フレッシュなハーブに加えてヴォリュームーな果実感。後から柑橘系の皮のほろ苦みと旨味。



### Ri Da Roca Piemonte Bonarda DOC 2022

#### ピエモンテ・ボナルダ DOC'22

ボナルダ

アルコール度数13.5% 生産本数3,500本 在庫:◎ 750 ml ¥3,200

収穫後、アルコール発酵、マロラクテック醗酵をステンレスで行い、アウトクラウヴェで1カ月間二次醗酵。濃いルビー色、微発泡。辛口で果実の凝縮感。軽いタンニンが心地よく後味にアーモンドのようなナッティさに、黒コショウのようなスパイスのニュアンス。



### Ri Da Roca Barbera d'Alba 2021

#### バルベーラ・ダルバ '21

バルベーラ

アルコール度数14.5% 生産本数5,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,200

収穫後、アルコール発酵、マロラクテック醗酵をステンレスで行ったあと、最低3カ月間瓶で熟成。明るいうるビー色、で紫色・緋色に輝く。フルボディーでハツラツした酸とプラムやチェリーなど熟した赤果実のニュアンス。辛口でブラックベリージャムなど果実の凝縮感。



### Ri Da Roca Roero DOCG 2019

ロエロ DOCG '19

ネッビオーロ

アルコール度数14.5% 生産本数2,500本 在庫:◎ 750 ml ¥4,400

収穫後マセラシオンをオークの木槽で長めにおこない、アルコール発酵・マロラクテック醗酵。その後オークのトノーと大樽で24カ月熟成、6カ月以上ボトルで熟成。すみれ、バラ、ミントの香りバルサミコや黒コショウ、なめし皮、コーヒーの香り。エレガントで軽やかなボディにタンニンと酸のバランスが良くアフターも長い



### Ri Da Roca Barolo Riserva "Masue" 2015

バローロ リゼルバ DOCG マスエ '15

ネッビオーロ

アルコール度数15.0% 生産本数800本 在庫:X 750 ml ¥9,000

次VT 入荷済 改定価格12,000円

収穫後、除梗してプレス、10日間ほど毎日温度管理しながらポンピングして醗酵。その後自醗酵。小樽で36カ月熟成。その後12カ月ステンレス樽で熟成。完熟した果実、すみれ、バラ、なめし皮とシナモンの香り。クリーンで瑞々しい味わい。アルコールのパワーを感じながら、タンニンは柔らかく、長いアフター。黒系果実の凝縮感。MASUE とは小作人を意味し、昔は借地代として生産量の半分を地主に差し出していた。



### Ri Da Roca Barolo Riserva "Masue" 2016

バローロ リゼルバ DOCG マスエ '16

ネッビオーロ

アルコール度数15.0% 生産本数800本 在庫:X 750 ml ¥12,000

新VT! 改訂後価格

収穫後、除梗してプレス、10日間ほど毎日温度管理しながらポンピングして醗酵。その後自醗酵。小樽で36カ月熟成。その後12カ月ステンレス樽で熟成。完熟した果実、すみれ、バラ、なめし皮とシナモンの香り。クリーンで瑞々しい味わい。16年は秀逸な年。アルコールのパワーを感じながら、タンニンは柔らかく、長いアフター。黒系果実の凝縮感。MASUE とは小作人を意味し、昔は借地代として生産量の半分を地主に差し出していた。



### Ri Da Roca Barolo Riserva "Masue" 2017

バローロ リゼルバ DOCG マスエ '17

ネッビオーロ

アルコール度数15.0% 生産本数800本 在庫:◎ 750 ml ¥12,000

新VT! 改訂後価格

収穫後、除梗してプレス、10日間ほど毎日温度管理しながらポンピングして醗酵。その後自醗酵。小樽で36カ月熟成。その後12カ月ステンレス樽で熟成。完熟した果実、すみれ、バラ、なめし皮とシナモンの香り。クリーンで瑞々しい味わい。アルコールのパワーを感じながら、タンニンは柔らかく、長いアフター。黒系果実の凝縮感。MASUE とは小作人を意味し、昔は借地代として生産量の半分を地主に差し出していた。

Del Signore デルシニョーレ

ガッティナーラ

ぶどう畑： 3HR

年間生産本数： 19,000 - 20,000本

最古木樹齢： 90年 (樹齢30年 - 90年)



ガッティナーラ区域内の様々な丘、標高300m - 450m、南西・南向きのヴァルフェラナ、ペルモローネ、パロディフェロ、サンフランチェスコ、ルルゲ、ピアンテシオに点在する合計約3HRを所有。

現当主、ステファノ・ドゥレツリの曾祖父の時代にはすでにブドウを協同組合に卸していた。2001年より瓶詰販売を開始。

2009年よりようやく安定的に定量を販売できる体制が整い、2011年から2012年にかけて醸造所を改築し、発酵所、醸造所、熟成庫と試飲コーナーを整えた。

土壌は2億8千万年前 (-3億年前) に大爆発を起こしたスーパーヴルカーノ火山土壌であり、酸性斑岩土壌で、斑岩・花崗岩・鉄分など豊富なミネラルを含む。化学物質の農薬、除草剤、殺虫剤は不使用。

フィルター ロゼに「無菌」フィルターを行い、メトドクラッシコは荒いメッシュでフィルターし、赤は全く行わない。





**DEL SIGNORE Rose Spumante Met. CI 2022**

**ロゼ・スパマンテ メトクラッシコ 2022**

スパンナ (ネッビオーロ)

アルコール度数12.5% 生産本数3,000本 在庫:△ 750 ml ¥6,500

**新VT! 改訂後価格**

瓶内二次発酵 14か月  
トースト、はちみつの香りと味わい。果実の凝縮感。すみれ、ドライフラワーのバラ、干し杏の味わい。  
厚み・深み・旨味のある辛口ロゼスパークリング



**DEL SIGNORE Mecco Metodo Ci. Rosato 18**

**メッコ・メトクラッシコ 2018**

スパンナ (ネッビオーロ)

アルコール度数12.5% 生産本数800本 在庫:X 750 ml ¥9,500

**新VT、改定後価格**

瓶内二次発酵 53か月  
トースト、はちみつ、の香りと味わい。果実の凝縮感。すみれ、ドライフラワーのバラ、干し杏、熟した柿の味わい。厚み・深み・旨味のある辛口ロゼスパークリング



**DEL SIGNORE La Grazia Rosatto DOC 21**

**ラ・グラツィアロザート2021**

スパンナ (ネッビオーロ)

アルコール度数13.0% 生産本数1,600本 在庫:X 750 ml ¥3,700

**次VT 改定価格3,800円**

ステンレスで15日間醗酵後4ヶ月醸造  
オレンジがかったロゼ。 鉱物の香りに、生き活きとした酸。塩味のミネラルとあとからじわじわくる旨味。 干し杏、熟した柿、すみれ、バラ、赤果実凝縮感。  
後味のほろ苦さが心地よい。成熟感を感じる辛口のロゼ



**DEL SIGNORE La Grazia Rosatto DOC 23**

**ラ・グラツィアロザート2023**

スパンナ (ネッビオーロ)

アルコール度数13.0% 生産本数1,600本 在庫:△ 750 ml ¥3,800

**新VT入荷済み改訂後価格**

ステンレスで15日間醗酵後4ヶ月醸造  
オレンジがかったロゼ。 鉱物の香りに、生き活きとした酸。塩味のミネラルとあとからじわじわくる旨味。 干し杏、熟した柿、すみれ、バラ、赤果実凝縮感。  
後味のほろ苦さが心地よい。成熟感を感じる辛口のロゼ



### DEL SIGNORE La Crotta DOC 2022

#### ラ・クロッタ2022

スパンナ (ネッビオーロ)

アルコール度数13.5% 生産本数3,000本 在庫:◎ 750 ml ¥5,000

**新VT 改定後価格**

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



### DEL SIGNORE Il Putto DOCG 2019

#### ガッティナーラ DOCGイルプット2019

スパンナ (ネッビオーロ)

アルコール度数13.5% 生産本数6,500本 在庫:△ 750 ml ¥7,000

**新VT、価格改訂**

18日間INOXでマセラシオン発酵、ステンレスで4か月醸造後、スラヴォニア産 2 0 HL オーク樽で26か  
 月熟成

鉱物感の中に赤系果実の香り。熟したイチジク、凝縮した果実感。柔らかくこなれたタンニン、すみれ、  
 バラの味わい。塩味のミネラルを感じる、バランスの良い重口の赤



### DEL SIGNORE Borgofranco DOCG Ris '15

#### ガッティナーラ RIS DOCG ボルゴフランコ 2015

スパンナ (ネッビオーロ)

アルコール度数13.5% 生産本数2,500本 在庫:△ 750 ml ¥9,000

**次VT 改定価格10,000円**

25日間INOXでマセラシオン発酵、ステンレスで4か月醸造後、5HL オーク樽で40ヶ月熟成  
 鉱物感の中に赤系果実の香り。滑らかで柔らかなタンニンに、適度で心地よい酸。

凝縮した果実感。すみれ、バラ、干したブルーベリー、華やかでエレガント。バランスの良い重口の赤



### DEL SIGNORE Borgofranco DOCG Ris '16

#### ガッティナーラ RIS DOCG ボルゴフランコ 2016

スパンナ (ネッビオーロ)

アルコール度数13.5% 生産本数2,500本 在庫:△ 750 ml ¥10,000

**新VT 改訂後価格**

25日間INOXでマセラシオン発酵、ステンレスで4か月醸造後、5HL オーク樽で40ヶ月熟成  
 鉱物感の中に赤系果実の香り。滑らかで柔らかなタンニンに、適度で心地よい酸。

凝縮した果実感。すみれ、バラ、干したブルーベリー、華やかでエレガント。バランスの良い重口の赤

POZZO ポッツォ  
カナヴェーゼ

POZZO

ぶどう畑： 4.5HR  
年間生産本数： 10,000本  
最古木樹齢： 60年

1960年に祖父母がカナヴェーゼのヴィヴェローネ湖のほとり（トリノの北東、ビエッラの南、標高250 - 300m）で創業。

当時はネッピオーロ、バルベーラ、フレイザ、ウーヴァ・ラーラで赤ワインも生産していたが、父、ピノの代に、アルプスから氷河として流れてきたミネラル豊富な土モレーン土壌で育つ土着品種エルバルーチェに注力する。現在は エリーザとクラウディア姉妹で運営。

エルバルーチェ・ディ・カルーゾの白、スプマンテ（シャルマー）、メトドクラシコ、パッシートと赤（カナヴェーゼ）を生産。 伝統的なペルゴラ方式（エルバルーチェを栽培する伝統的栽培方式）で年間約10,000本生産。

除草剤は8年前（2012年）から不使用。殺虫剤（有機）は法律に基づいて年に2回極少量行うが、夜には蜂（養蜂も行っている）が戻ってくる程度。





**Pozzo Erbaluce di Caluso Sparkling Martin.it**

**エルバルーチェ・ディ・カルーゾ スプマンテ**

エルバルーチェ

アルコール度数12.0% 生産本数5,300本 在庫:◎ 750 ml ¥4,500

8月下旬ー9月初めに収穫したブドウを4度で36時間置いたのちに、除梗、果皮とともに48時間マセラシオン。モストをソフトプレスしフィオーレの部分のみを使用。酵母を足して20日間発酵させる。滓とともに4月まで（6-7カ月）熟成したのちにアウトクラウヴェで7カ月酵母と共に醗酵心地よい柑橘系（グレープフルーツ）の苦みと酸にボディあるスパークリングワイン。



**Pozzo Ferv-Mente Erbaluce di Caluso DOCG Metodo Classico**

**フェーヴ・メント メトクラシコDOCG**

エルバルーチェ

アルコール度数12.0% 生産本数1,400本 在庫:X 750 ml ¥5,500

瓶内二次24カ月

8月下旬ー9月初めに収穫したブドウを4度で36時間置いたのちに、除梗、果皮とともに48時間マセラシオン。モストをソフトプレスしフィオーレの部分のみを使用。酵母を足して20日間発酵させる。滓とともに4月まで（6-7カ月）熟成したのちに 24 カ月瓶内二次発酵。翌年5月にデゴルジュマン。残糖 1.5g/L  
酵母のトースト香。白い華の香りかぐわしく、心地よい柑橘系（グレープフルーツ）の苦みと酸。ガス圧 5.5 mbar とやや高め（開栓時要注意）



**Pozzo Ferv-Mente Erbaluce di Caluso DOCG Metodo Classico**

**フェーヴ・メント メトクラシコDOCG**

エルバルーチェ

アルコール度数12.0% 生産本数1,400本 在庫:X 750 ml ¥6,500

瓶内二次36カ月

8月下旬ー9月初めに収穫したブドウを4度で36時間置いたのちに、除梗、果皮とともに48時間マセラシオン。モストをソフトプレスしフィオーレの部分のみを使用。酵母を足して20日間発酵させる。滓とともに4月まで（6-7カ月）熟成したのちに 36 カ月瓶内二次発酵。翌年5月にデゴルジュマン。残糖 1.5g/L  
酵母のトースト香。白い華の香りかぐわしく、心地よい柑橘系（グレープフルーツ）の苦みと酸。ガス圧 5.5 mbar とやや高め（開栓時要注意）



**Pozzo Reiri Erbaluce di Caluso DOCG 2022**

**レイリ エルバルーチェ・ディ・カルーゾ DOCG**

エルバルーチェ

アルコール度数12.5% 生産本数7,100本 在庫:◎ 750 ml ¥3,700

次VT 改訂価格4,200円

9月中旬に収穫し、そのまま4度で36時間置いたのちに、除梗、果皮とともに48時間マセラシオン。モストをソフトプレスしフィオーレの部分のみを使用。酵母を足して20日間発酵させる。滓とともに4月まで（6-7カ月）熟成後、瓶詰してさらに3カ月以上熟成させる。ミネラルをベースに白い華のかぐわしさとりんごや柑橘系（みかん系）の伸びやかな酸にタイムなどのスパイス。長い余韻。



### Pozzo Erbaluce di Caluso Salvaj

エルバルーチェ・ディ・カルーゾ サルヴァイ

エルバルーチェ

アルコール度数12.0% 生産本数380本 在庫:X 750 ml ¥4,200

酸化防止剤無添加、自然酵母 価格改訂

9月中旬に収穫し、そのまま4度で36時間置いたのちに除梗、果皮とともに48時間マセラシオン。モストをソフトプレスしフィオーレの部分のみを使用。酵母・酸化防止剤不使用。滓とともに4月まで（6-7カ月）熟成後、瓶詰してさらに3カ月以上熟成させる。開けたては還元香があるが、抜栓後時間と共に消える。ミネラルをベースに白い華のかぐわしさとりんごや熟したきんかん、マンダリンオレンジ、紅マドンナなどの柑橘系の伸びやかな酸にタイムなどのスパイス。長い余韻。



### Pozzo Erbaluce di Caluso Passito 2018

エルバルーチェ・ディ・カルーゾ RIS パッシート '18

エルバルーチェ

アルコール度数14.0% 生産本数780本 在庫:△ 500 ml ¥7,500

9月中旬に収穫し、そのままを木製のケースで5カ月以上アパッシメントする。モストをソフトプレスしフィオーレの部分のみを使用。

滓とともに小樽で5年間熟成。

ミネラルをベースりんごやマンダリンオレンジ系の柑橘の伸びやかな酸にスパイスのニュアンス。黒糖系の爽やかな甘みにハニー、紅茶など長い余韻。



**Castel San Mauro** カステル・サン・マウロ  
**コルモンズ・ゴリツィア**

ぶどう畑： 6.5HR

年間生産本数： 5,500本

最古木樹齢： 65年

大理石のコンテナで発酵・醸造を行う世界でも極めて稀なワイナリー。

ルドルフ・シュタイナーの哲学に傾倒し、福岡正信の自然農法を独学で学び、発酵・熟成中に余計な波動が介入しないよう大理石コンテナを使用することに行きつく。

ワイン醸造家のための新しい容器「大理石醗酵コンテナNOE (Nuovo Orcio Enofilo)」を商品登録済みで、大理石が持つ多孔性によって微量の酸素がワインに浸透し、ワインの風味やアロマを深める効果があり、また、大理石が持つ優れた熱伝導性から発酵プロセスが安定しやすくなり、微生物の増殖を抑える特性が醸造中の汚染リスクも軽減する。

土壌はコルモンズのポンカ土壌。

栽培は、高品質のぶどうを生産する少量の房からしか収穫しないシステム「TRITONメソッド」によるコルドーネ・スペルナートで行う。

これにより、植物に対して人的作業/介入を極限まで少なくすることができる。





### CSM Ribolla Gialla Spumante

#### リボッラ・ジャッラ・スプマンテ

リボッラ・ジャッラ 75%, シャルドネ 25%

アルコール度数12.5% 生産本数2,000本 在庫:X 750 ml ¥6,700

**新商品** 蝋封堅めで細かく割れるため開栓時ご注意ください。

極めて低い圧（1.8バール）をかけて圧搾、低温でデカンターを行い、別に足で踏んで得た自然酵母を添加しアルコール発酵を行い6カ月NOEで醸造、2022VTは2023年3月に酵母・滓と共にボトリング。無濾過・無清澄。ボトルで最低9カ月熟成。  
 香り：グレープフルーツなどの柑橘系、かりん、きんもくせいなど  
 味わい：青りんご、グレープフルーツ（特に白い皮の部分のほろ苦み）、かりん、心地よい酸にちりちりとして長い泡、時間と共にレモン香、パッションフルーツ



### CSM Char Chardonnay IGP Venezia Giulia

#### チャアル シャルドネ IGP

シャルドネ 80%、リボッラ・ジャッラ20%

アルコール度数13.0% 生産本数2,000本 在庫:◎ 750 ml ¥6,500

**新商品**

低圧（1.8バール）で圧搾、低温でデカンターをステンレスで24時間行い、自然酵母を足してNOEで9カ月醸造、2022年VTは無濾過・無清澄で2023年7月にボトリング。  
 香り：開けたてはやや還元香あり。ミネラルに柑橘の香り  
 味わい：柑橘（みかん系）、青りんご、熟したりんご、メロン、ややシェリー感。ハニーやトーストなどの熟成感



### CSM Atavo Merlot IGP Venezia Giulia

#### アタヴォ メルロー IGP

メルロー

アルコール度数13.5% 生産本数1,500本 在庫:X 750 ml ¥7,000

**新商品**

INOXとNOEで30日間マセラシオン。トルキオでソフトに圧搾し、続けてNOEでマロラクティック醗酵を行い、9カ月NOEで熟成。無濾過・無清澄で2023年7月にボトリング。  
 香り：ゆりの花のような香り、土っぽさ  
 味わい：青っぽさ、シダやローリエ、ユーカリのようなすっとした味わい。しっかりとしたタンニンに土壌感、ミネラル感



**MAION マイオン**  
**プレポット・ウーディネ**

ぶどう畑： 6HR

年間生産本数： 12,000本

最古木樹齢： 60年

マイオンの歴史は1876年に遡る。現在の4代目オーナー、クラウディオの今は亡き妻 ロレッタがそれまで一族が長年に亘り所有・承継・運営してきたぶどう畑と醸造業を1989年に発展させ、年間 約12,000本を生産。

現在は クラウディオの次男 ファビオと共に運営している。

土壌はプレポット地域特有の泥灰土壌ポンカ、畑は全て傾斜の急な斜面となっており、車・機械での作業はできず、剪定、収穫は全て手作業で行っている。

標高 100m - 200m。

樹齢最若樹齢で40年から最古樹齢で60年

ビオロジック・ビオディナミの認証は、取得していないが、化学肥料、農薬、除草剤は不使用。また、発酵にあたり、白ワインも含め自然酵母のみ。

すべてぶどう自らの発酵にゆだね、赤ワインについてはフィルターも不使用。





## Maion Ribolla Gialla Spumante

### リボッラ・ジャッラ・スプマンテ

リボッラ・ジャッラ

アルコール度数12.5% 生産本数2,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,600

#### 改訂後価格

収穫後、マセラシオン発酵を行い、ソフトプレスして「モスト」の状態のままを直接ステンレスアウトクラーベで数か月醗酵。ミネラル感と果実味を感じる、超ドライ、切れのある泡。リボッラの果実感とほろ苦みを残したシャープでスッキリした爽やかなスプマンテ。ラベルに「ミレジマート」記載がありますが、ノンヴィンテージとなります。



## Maion Friulano 2023

### フリウラーノ

フリウラーノ

アルコール度数14.0% 生産本数1,750本 在庫:◎ 750 ml ¥3,400

#### 新VT 改定後価格

2日間マセラシオンの後、6か月間ステンレスタンクで発酵。10%は木樽で2か月間熟成してからブレンド。

白い華、ほろ苦い野菜やフルーティなアタック。酸とミネラルのバランスが良く、しっかりとした味わい。抜栓後、時間をかけて開かせる翌日は白い花、洋梨のような果実感とともにさらに複雑な表情をみせる。



## Maion Sauvignon 2022 750 x 6

### ソーヴィニヨン

ソーヴィニヨン

アルコール度数13.5% 生産本数300本 在庫:一 750 ml ¥3,600

#### 次VT入荷は来年春以降

24時間マセラシオンの後、そのまま10月末から11月初めまでトラヴァーゾ（デキャンタ）を行い、直接木樽で発酵・9か月間熟成。

開けたては閉じているが抜栓後時間をかけて開かせる印象が変わる。

フレッシュでハーブの香り高く、豊かなミネラルとフレッシュな酸のバランスが心地良い。ハーブとぶどうの果実感が豊か。



## Maion Schioppettino DOC 2020

### スキオッペティーノ DOC

スキオッペティーノ

アルコール度数14.0% 生産本数2,500本 在庫:一 750 ml ¥4,800

#### 次VT21有

20日間マセラシオンの後、直接フランス産、スラボニア産のオーク樽に投入し12-15か月発酵・熟成、その後ステンレスタンクで2-3ヶ月ストレッチ。

フルッタディボスコ、青ピーマン。タンニンは中程度で、酸とミネラルのバランスが良く、しっとりとしルキー。アフターも長い。抜栓後翌日はタンニンが柔らかくなり、バランスはさらに良くなる。



### Maion Schioppettino DOC 2021

#### スキオッペディーノ DOC

スキオッペディーノ

アルコール度数14.0% 生産本数2,500本 在庫:X 750 ml ¥4,800

#### 新VT 価格据置

20日間マセラシオンの後、直接フランス産、スラボニア産のオーク樽に投入し12-15か月発酵・熟成、その後ステンレスタンクで2-3ヶ月ストレッチ。フルッタディボスコ、青ピーマン。タンニンは中程度で、酸とミネラルのバランスが良く、しっとりとシルキー。アフターも長い。 抜栓後翌日はタンニンが柔らかくなり、バランスはさらに良くなる。



### Maion Merlot 2021 750 x 6

#### メルロー

メルロー

アルコール度数13.0% 生産本数2,000本 在庫:△ 750 ml ¥3,300

20日間以上マセラシオンの後、モストをMLFのうえ、木樽で10か月熟成、その後瓶詰。瑞々しい酸と滑らかなタンニン。鉄分を感じる、黒系果実の凝縮感。プラム、ブラックベリー・枯葉のニュアンス。アフターも長くボディあるメルロー。

## BORTOLUSSO ボルトルツソ

## アンニア

ぶどう畑： 45HR

年間生産本数： 250,000本

最古木樹齢： 40年



曾祖父1930年代後半にぶどう農業、ワイン造りを開始。父、エミーロ が、1976年に現在の場所、マラーノの【干潟】に土地を購入してBORTOLUSSOを設立、ボトル詰めしたワインの販売を開始。

現在はセルジョとクララ、セルジョの長男ルカ、長女エリーザで運営を行っている。【干潟】（海拔ゼロメートル）という、他に類をみない特殊な立地。

土壌はミネラル・カルシウムを豊富に含み、南から吹く塩分を含んだ潮風（シロッコ）と、アルプスから吹き降ろす北風（ポーラ）に年間を通じて常にさらされ、寒暖差がおおきく酸が伸びやか。

収穫後、窒素ガスで満たされた最新鋭のステンレスタンクでの発酵と熟成が行われ、年間を通して温度・湿度が一定の海面下2Mに造られたセラーで熟成されている。赤ワインは自然酵母による醗酵。白・赤ともに和食とも相性が良い。





### Bortolusso Emiro

#### エミーロ スプマンテ

リボッラ・ジャッラ 40%、シャルドネ30%、ピノビアンコ30%

アルコール度数12.0% 生産本数20,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,200

9月初旬収穫後、ソフトプレス後、モストに酵母を添加、発酵後3カ月間アウトクラウヴェで二次発酵。青りんご、レモングラス、カモミールなど爽やかな香り。ちりちりとした細やかな泡。生き活きとした新鮮な果実味と爽快感。ほろ苦みが程よく効き、すっきりと切れ味よい辛口。食前酒として、また魚介料理、野菜のスープと共に。



### Ribolla Gialla Spumante

#### リボッラ・ジャッラ スプマンテ

リボッラ・ジャッラ

アルコール度数11.5% 生産本数30,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,400

#### 改訂後価格

9月初旬収穫後、ソフトプレス後、モストに酵母を添加、発酵後4カ月間アウトクラウヴェで二次発酵。レモンピール、カモミール、ミント。ナチュラルで爽やかな泡。果実味の凝縮も感じる柔和なアタック。酸とハーブ風味の存在がメリハリ。食前酒として、また魚介料理、野菜のスープと共に。



### Rose Cuore Spumante

#### ロゼ・クオーレ スプマンテ

レフォスコDPR

アルコール度数12.0% 生産本数20,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,400

#### 新価格

9月初旬収穫後、ソフトプレス後、モストに酵母を添加、発酵後3カ月間アウトクラウヴェで二次発酵。薔薇のドライフラワー、グレナデンシロップ（ざくろ）、ちりちりとした細やかな泡。ラズベリーコンポート的なキュートな甘酸っぱさで、新鮮な果実味。食前酒として、また魚介料理、野菜のスープと共に。



### Bortolusso Pinot Grigio 2022

#### ピノ・グリージョ

ピノ・グリージョ

アルコール度数13.0% 生産本数20,000本 在庫:X 750 ml ¥3,000

#### 次VT入荷済、価格3,200円に改訂

9月中旬収穫後、ステンレス醗酵・熟成6カ月。洋梨、白胡椒、レモングラスなど、清涼感もある香り。クリーンな果実味に新鮮な酸が融合。ミネラル感が引き締まるスッキリした飲み口。後半スパイシーなほろ苦みが食欲を刺激。生ハム、オイル系の野菜のグリル・パスタなどに！



### Bortolusso Malvasia 2022

マルヴァジア

マルヴァジア

アルコール度数0.13 生産本数10,000本 在庫:△ 750 ml ¥3,000

次VT入荷済、価格3,200円に改訂

9月末収穫後、ステンレス醗酵・熟成6カ月。やや微発泡。マスカット、白桃のコンポート、ドライハーブの香り。塩味とスパイシーで辛口。



### Bortolusso Ribolla Gialla 2023

リボッラ・ジャッラ

リボッラ・ジャッラ

アルコール度数0.12 生産本数10,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,200

9月中旬収穫後、ステンレス醗酵・熟成6カ月。切立のゴールデンデリシャス、レモンピール。しなやかで伸びのある、若々しい酸に融合した果実味



### Bortolusso Traminer Aromatico 2023

トラミネール・アロマティコ

トラミネール・アロマティコ

アルコール度数0.13 生産本数10,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,200

9月中旬収穫後、14℃で12時間マセラシオン、ステンレス醗酵・熟成6カ月。ライチ、白い花、ドライハーブの香り。柑橘の皮の様な酸とスパイシーさにほろ苦みもアクセント。



### Sauvignon 2023

ソーヴィニヨン

ソーヴィニヨン

アルコール度数0.13 生産本数20,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,200

世界のソビニオンコンクールで連続上位受賞

9月中旬収穫後、14℃で12時間マセラシオン、ステンレス醗酵・熟成6カ月。青リンゴ、洋梨、白い花の香り。つるりとした触感、酸やハーブ的なほろ苦みで引き締め、ほのかに塩っぽさあるドライな後味。



### Bortolusso Chardonnay 2023

シャルドネ

シャルドネ

アルコール度数0.13 生産本数10,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,200

**新VT！改訂後価格**

9月中旬収穫後、ステンレス醗酵・熟成6カ月。滑らかで伸びやかな酸と繊細なミネラル。リンゴの香りに塩味が効き、すっきりと切れの良い後味。



### Chardonnay Sun Of Winter 2022

シャルドネサン・オヴ・ウィンター

シャルドネ

アルコール度数0.135 生産本数6,000本 在庫:◎ 750 ml ¥4,100

**新VT新価格**

9月中旬に収穫後低温でスキンコンタクトしながら10-15日間醗酵。醗酵後、20%は500Ltrのオーク樽で、80%は2500Ltrのオーク樽で6カ月熟成。

滑らかでレモンやライムなどの伸びやかな酸と繊細なミネラル。蜜入りリンゴとトーストの香、アーモンドやかすかにバニラ香。最後まで塩味とスパイシーさが効く、切れの良い後味。



### Bortolusso Merlot 2023

メルロー

メルロー

アルコール度数0.13 生産本数10,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,200

**新VT新価格**

10月初旬収穫後、温度管理を行いながらステンレスタンクで10-15日間醗酵後、ステンレスで熟成。コケモモ、ダークチェリー、鉄、黒胡椒の香。つるりとなめらかなアタックに重すぎずクリーンな果実味。スパイシーさ、タンニンにほどよく融合した酸。根菜にもあい、家庭料理など幅広いジャンルの料理にベストマリナーージュ



### Bortolusso FRANCONIA 2022

フランコニア

フランコニア

アルコール度数13.0% 生産本数10,000本 在庫:△ 750 ml ¥3,200

**次VT価格3,400円に改訂**

10月初旬収穫後、温度管理を行いながらステンレスタンクで10-15日間発酵を行い、その後、ステンレスで熟成。

シルキーで軽やかなタンニンとジャミーな果実の凝縮感に青野菜のニュアンス。バランスの取れた酸、スパイシーな味わい。肉の煮込み、シンプルなロースト・ソテーに。穴子、鰻のかば焼き、レバーの焼き鳥（タレ）にも相性が良い。



### Refosco dal Ped. Rosso 2022

#### レフォスコ・ペデウンコロ・ロッソ

レフォスコ

アルコール度数13.0% 生産本数10,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,500

#### 改訂後価格

10月末収穫後、温度管理を行いながらステンレスタンクで10-15日間 25-27度で発酵を行い、その後、50%をステンレスで熟成、50%を2カ月木樽熟成。ブラックベリーやダークチェリーコンポート、赤バラのドライフラワー、シナモン、黒蜜、鉱物、ロースティでスモーキーな香り。緻密でしっとりとなめらかなアタック。凝縮果実味にタンニンやスパイシーさが細やかに存在。エキゾチックさもある余韻。レバーの焼き鳥（タレ）、鴨のスモークとクレソンのサラダ、キノコのパルサミコソテー、穴子、鰻のかば焼きにも相性が良い。



### Bortolusso Merlot Lamis 2019

#### メルロー・ラミス

メルロー

アルコール度数14.0% 生産本数10,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,800

#### 次VT入荷済、価格4,100円に改訂

10月初旬収穫後、ステンレス醗酵3カ月、500Lのフレンチオークのトノーで12か月木樽熟成、瓶詰めて6か月以上熟成。

紫プラム、赤い花、鉄、ドライミントの香り。果実の甘みがチャーミングに伝わるジューシーさに鉄分、スパイシーさ、タンニン、そして酸が融合。赤身、白身の肉のグリル、ハードチーズと共に。



### Bortolusso Schioppettino 2022

#### スキオッペティーノ 2022

スキオッペティーノ

アルコール度数14.0% 生産本数20,000本 在庫:◎ 750 ml ¥4,100

#### 新VT！改定後価格

10月中旬収穫後、ステンレスタンクで8-12日25-27度で醗酵を行いその後3カ月ステンレスで熟成後、10-12カ月500Ltrのフレンチオークのトノーで熟成後、瓶で3-4カ月熟成。

ブラックベリーやブルーンのコンポート、シナモン、黒胡椒、クローブ、スモーキーな香り。凝縮果実も甘みもありながら重すぎず、ジューシー。バランスよく伸びの良い酸、タンニン・スパイシー紗が融合。ミディアム・フルボディ。



**MONTIANI モンティアーニ**  
**サンポーロ、イン・グレーヴェ、キャンティ**

ぶどう畑： 4HR  
 年間生産本数： 12,000本  
 最古木樹齢： 50年

4ヘクタール全ての畑が280 - 350mの高地にあり、南・南西向き。土壌はガレストロ (泥灰岩)。 1973年から栽培を開始し、最古樹齢は約50年。その根は約2m地下のミネラルを芳醇に含んだ土壌から養分を吸い上げている。

ぶどうのつるは無理に添え木にしぼりつけられず、自由にのびのび育つ。そこはぶどうにとってのまさに楽園。 2003年にビオロジック (ユーロリーフ) 認証取得。

手摘みでの収穫、除梗後は、チューブなどを使わず、重力で発酵容器に自然に落下する仕組みを用いて、22日間マセラシオン、自然酵母のみで発酵。醗酵・醸造には、醸造家 Luca da Toma とともに働いていたDavide Picci のアドバイスを受ける。





### Montiani FELIX IGT 2020

#### フェリックス

サンジョヴェーゼ・マンモロ 95%、 カナイオーロ 5%

アルコール度数13.5% 生産本数8,000本 在庫:◎ 750 ml ¥5,300

#### 新VT、改訂後価格

1-2ヶ月のステンレス発酵。収穫したブドウの一部を乾かしておき糖度を上げたモノを発酵中のモストに加え、上澄みだけを用いて木樽で10-20ヶ月熟成、その後瓶熟期間を経て出荷される。キャンティ・クラッシコ地域、サンジョベーゼ 主体でありながらも酸味はまろやか、鉱物感と共に、きめ細やかでしなやかなアタックを感じる。

ぶどうの完熟感と健全でジューシーな果実の旨味が口いっぱいに広がる。丸みのあるタンニン、スパイシーさ、鉱物感が緻密に溶け込むのびやかな余韻。ラグーソースのパスタ料理、肉のグリル、煮込み料理等とともに。



### Montiani FELIX IGT 2021

#### フェリックス

サンジョヴェーゼ、マンモロ 85%、 カナイオーロ 15%

アルコール度数13.5% 生産本数8,000本 在庫:◎ 750 ml ¥5,700

#### 新VT、改訂後価格

1-2ヶ月のステンレス発酵。収穫したブドウの一部を乾かしておき糖度を上げたモノを発酵中のモストに加え、上澄みだけを用いて木樽で10-20ヶ月熟成、その後瓶熟期間を経て出荷される。キャンティ・クラッシコ地域、サンジョベーゼ 主体でありながらも酸味はまろやか、鉱物感と共に、きめ細やかでしなやかなアタックを感じる。

ぶどうの完熟感と健全でジューシーな果実の旨味が口いっぱいに広がる。丸みのあるタンニン、スパイシーさ、鉱物感が緻密に溶け込むのびやかな余韻。ラグーソースのパスタ料理、肉のグリル、煮込み料理等とともに。



Niccolo Lari ニッコロ・ラリ

サンカッシャーノ、ラストラ・ア・シーニャ

ぶどう畑： 10HR

年間生産本数： 15,000本

最古木樹齢： 40年

銀行勤務からの脱サラ！2015年設立。（すでにビオロジックによりグイヨー、コルドーネ・スペロナートで栽培されていた畑で栽培されていた樹齢25 - 40年のぶどうを使用）  
キャンティクラッシコ地域、フィレンツェの西と南、海拔175メートル、総面積15HR 土壌は岩・小石の混ざった泥灰土。  
ワイン用のブドウ（サンジョヴェーゼとトレッビアーノに、若干のカナイオーロ）の他、オリーブオイルを造るオリーブの樹と養蜂も営む。

一切の化学物質を使わず、ぶどうの自然の恵みと力のみでワインを作る。酵母は自然酵母。ノンフィルター。無清澄。新進気鋭の醸造家。

エノロゴはユーリ・ロンボリ。





### Niccolo Lari BEATNIK 2022

#### ビートニク

トレッビアーノ

アルコール度数12.5% 生産本数4,000本 在庫:◎ 750 ml ¥4,300

スカンディッチ 樹齢40年の樹から9月末に収穫したブドウを除梗後、コンクリートタンクで10日以上醸し。毎日2回リモンタッジョ。無清澄。無濾過。  
タンニンとボディのあるオレンジワイン。 紅茶、梅、ミント、タイムなどスパイスのニュアンス。和食にも合うオレンジワイン



### Niccolo Lari La Tigre 2022

#### ラ・ティグレ

トレッビアーノ

アルコール度数13.0% 生産本数3,000本 在庫:◎ 750 ml ¥5,300

ラストラ・ア・シーニャ 樹齢40年の樹から9月末に収穫したブドウを除梗後、直接木樽に入れて10カ月マセラシオン。毎日2回リモンタッジョ。無清澄。無濾過。  
タンニンとボディのあるオレンジワイン。 柑橘系の果実味（干したオレンジの皮）、紅茶、梅、ミント、タイムなどスパイスのニュアンス。



### Niccolo Lari L'Imprevisto 2021

#### リンプレヴィスト

サンジョヴェーゼ

アルコール度数12.5% 生産本数1,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,800

サンカッシアーノ・イン・ヴァルディ・ペーザ（キャンティクラッシコ）樹齢40年の樹から9月末に収穫したブドウをセメントタンクで約2週間マセラシオン、毎日2度のリモンタッジョとデレスタージュののちにセメントタンクで8カ月醸造、熟成。無清澄。無濾過。開けたてに、やや還元香あるも時間の経過で消える。凝縮したチャーミングな果実味、フランボワーズやチェリー、梅、ミント、シダー、コショウなどのスパイス味。



### Niccolo Lari La Mischia 2020

#### ラ・ミスキア '20

サンジョヴェーゼ

アルコール度数13.5% 生産本数450本 在庫:◎ 750 ml ¥5,100

#### 新VT、改訂後価格

ラストラ・ア・シーニャ 樹齢25-40年の樹から9月末に収穫したブドウを除梗後直接木樽に入れて10カ月マセラシオン。毎日2回リモンタッジョ。無清澄。無濾過。チャーミングで軽やかな果実味に、開けたては嫌味のない還元香。出汁のようなアミノ酸の旨味。すみれ、すもも・チェリーの甘酸っぱさにミントやシダーのニュアンス。



COLLE ADIMARI

Colle Adimari コツレ・アディマーリ  
チェレット・グイディ (キャンティ地区)

ぶどう畑： 15HR

年間生産本数： 40,000本

トスカーナ州、キャンティ地区北西部、エンポリの北で3代にわたりワイナリーを営む。

土壌は砂質石灰土壌。約800年前、もっとも有名なメディチ家がこの地に入り込む以前よりすでにこの丘に住み着いていた初代のファミリーへのオマージュとして「コツレ・アディマーリ」を名乗る。

ロゴは、太陽に照らされた地球の色と年間を通じてブドウ園の真上に際立つ空の青、アディマーリの古代の紋章の色、黄土色・青をイメージしている。

ヴァージニアとニコロの姉・弟は海外や国内の別の地域で修行し、幼いころから、見てきた祖父、父が情熱をもって営んできた醸造業を引き継いだ。

酵母はすべて自然酵母





### Adimari DOC Due su Due 2023

ドウエ・ス・ドウエ 2023

サンジョヴェーゼ

アルコール度数13.0% 生産本数8,000本 750 ml 価格未定TBI

新ヴィンテージ BBS (ブルネッコ・ディ・ピオンディ・サンティ) 11クローン

9月中旬-末に収穫後、セメントタンクでリモンタッジョを施し、温度管理をせずマセラシオン約1週間。ステンレスタンクで熟成。その後ボトルで4カ月熟成。フレッシュで生き活きとした酸に柔らかなタンニンのバランスが良い。



### Adimari IGT Bono 2022

ボノ 2022

シラー80%、  
サンジョヴェーゼ20%

アルコール度数13.0% 生産本数3,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,200

9月に収穫後、温度管理しながらステンレスタンクで発酵、短期間のマセラシオン、オークの大樽で3カ月熟成。3カ月ボトルで熟成。エレガントでシラーのスパイス感にサンジョヴェーゼのフレッシュな酸が融合。モダンで軽やかな赤。



### Adimari DOCG Governo all'uso toscano '21

ゴヴェルノ アルーズ トスカーノ 2021

サンジョヴェーゼ90%、陰干したメルロー10%

アルコール度数13.5% 生産本数10,000本 在庫:X 750 ml ¥3,500

次VT22有、価格 3,700円

9月中旬-末にサンジョヴェーゼ収穫後、破碎して木樽で発酵、6カ月熟成し、そこへ陰干したメルローを加える、伝統的な製法。木樽熟成後直接瓶詰めして、6カ月熟成。陰干したぶどうの甘みをかすかに感じながら生き活きとしたサンジョヴェーゼの酸との柔和。



### Adimari Chianti DOCG Riserva

キャンティ DOCG リゼルバ

サンジョヴェーゼ

アルコール度数13.5% 生産本数8,000本 在庫:X 750 ml ¥3,800

9月末にアディマーリの畑で最も優れたブドウを収穫後温度管理をせず、ステンレスタンクで長めにマセラシオン。オークの500リットルトノーで20カ月熟成。その後6カ月瓶で熟成。滑らかで伸びやかな酸と滑らかなタンニン。ぶどうの果実味が豊かでエレガント。バルサミコなど、味わい・香りも複雑でアフターも長い。



## CORSIGNANO コルシニャーノ

カステルヌオーヴォ・ベラルデンガ、キャンティ

ぶどう畑： 7HR

年間生産本数： 40,000本

最古木樹齢： 20年

トスカーナ州 キャンティクラッシコエリアの中でも最南端に位置するカステルヌオーヴォ・ベラルデンガ区域で 1988年創業。サンジョヴェーゼ、マルバジア・ネーラ、メルロー、カヴェルネ・ソービニヨンなどを栽培。

標高420m、南向き、南西向きで粘土質、ガレストロ土壤、石灰粘土質土壤で岩・砂の混ざった泥灰岩で豊富なミネラルを含む。 2014年にビオロジック認証取得。

22ヘクタールの所有地の中の7ヘクタールをブドウ畑として年間約40,000本を生産。

醗酵に際して、培養酵母は使わず自然酵母。





## 2022 Corsignano Rosato Toscana 750x6

ロザート トスカーナ 2022

サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%

アルコール度数12.5% 生産本数2,000本 在庫:◎ 750 ml ¥3,300

新VT、新ボトル、改訂後価格

9月中旬以降に収穫したやや若い樹齢（7年以上）の木から収穫したぶどうをプレス、モストのフィオーレを45日間15度で醗酵。3-4カ月INOXで熟成。  
キュートで心地よい赤果実感の酸、赤い華と豊かでトロピカルな果実感と長い余韻。



## Corsignano Chianti Classico DOCG La Coppia 2020

キャンティ・クラッシコ DOCG ラ・コッピア '20

サンジョヴェーゼ

アルコール度数14.0% 生産本数20,000本 在庫:◎ 750 ml ¥4,300

新VT 改定後価格

9月下旬に樹齢7年—22年の木から収穫したブドウを約2週間セメントタンク・INOXで醗酵後MLF30日間、その後オーク樽（10HLと20HL樽）で12カ月熟成。  
赤いチェリーなど赤系果実の凝縮感、心地よい酸とタンニンのバランス。鼻へ抜ける複雑なアロマと長い余韻



## 2018 Corsignano Ch Classico Ris L'imperatore 750x6

キャンティ・クラッシコ リゼルバ リンペラトーレ '18

サンジョヴェーゼ90%、マルヴァジア・ネーラ10%

アルコール度数14.0% 生産本数8,000本 在庫:△ 750 ml ¥5,000

次VT価格改訂 5,600円

9月下旬-10月初旬に7-22年の樹齢の木から収穫したブドウを約20日間セメントタンク/INOXで醗酵。うち約30%を20-30日間マセラシオン。その後30日間MLFののち、18か月間木樽で熟成（50%は20HLのスラヴォニア・オーク樽 残り50%は500Ltrのトノー）果実の凝縮感、複雑なアロマにパワフルなタンニンとボディ。



## Corsignano Ch Classico G.Sele L'imperatorice '19

キャンティ・クラッシコ グランセレツィオーネ '19

サンジョヴェーゼ

アルコール度数14.0% 生産本数1,500本 在庫:△ 750 ml ¥10,000

新VT 改定後価格

9月下旬-10月初旬に22年の樹齢の木から収穫したブドウを約20日間セメントタンク/INOXで低温で醗酵、リモンタジヨとデレスタージュを施したあと20日間マセラシオン。その後20日間MLFののち、24か月間500Lの新ダルのトノーで熟成後225Lのバリックで4年熟成。プラムなど、黒系果実の凝縮感、コーヒー、ヴァニラなど複雑なアロマにパワフルなタンニンとボディ。



### 2018 Corsignano La Luna Rosso Toscana IGT

ラ・ルーナ ロッソ トスカーナ 2018

マルヴァジア・ネーラ

アルコール度数13.5% 生産本数500本 在庫:△ 750 ml ¥7,700

**新VT、改訂後価格**

9月中旬以降に14年の樹齢の木から収穫したブドウをセメントタンクで10日間マセラシオン醗酵。30日間ステンレスでMLF, 18か月間500Ltrのフレンチオークトノー（50%は新樽、50%は2年使用樽）で熟成。ブラックチェリーなど、黒系果実の柔らかな凝縮感、クローブなどのスパイシーさに柔らかながらしっかりとしたタンニン。



### 2015 Corsignano Gli Sposi Rosso Toscana IGT

リ・スポージ ロッソ・トスカーナ 2015

サンジョヴェーゼ50%、メルロー30%、カヴェルネソヴィニヨン20%

アルコール度数14.0% 生産本数2,000本 在庫:X 750 ml ¥7,500

メルローは9月中旬以降に、SG/CSは9月下旬-10月初旬に7-22年の樹齢の木から収穫したブドウをセメントタンクで20日間マセラシオン醗酵。デレスタージュとリモンタージュを行う。30日間ステンレスでMLF, 20-24か月間500Ltrのフレンチオークトノーと225Ltrのバリックで熟成。6か月以上瓶で熟成。ブラックチェリーとプラムの香り。力強いタンニンに酸がバランスよく存在してボディを造る。



Casa Lucciola カーザ・ルッチョラ  
カーザ・ルッチョラ地名

ぶどう畑： 4HR  
年間生産本数： 6,500本  
最古木樹齢： 8年

現当主、ルカ・クルチアーニは以前グラフィック・デザイナーとして勤務していたが、2013年にカーザ・ルッチョラを設立。

2013年、父の逝去ののちに2ヘクタールに苗を植え、2017年はさらに2ヘクタールぶどう畑を拡大。

2018年にはセラーを構築し、初回ヴィンテージの2018の収穫を行う。

ぶどう農家を始めてからビオディナミ農法を実践。自然酵母を使用し、2013年来殺虫剤、化学肥料不使用。

収穫する直前に一部のブドウを採取して「足で踏み」そこから全体の発酵のための酵母を作り出す。

収穫は手摘みで行ったあと、除梗し極めてソフトにプレスを行い、モストを10度の低温で一晩おき、滓を除いてから自然酵母を足す。

発酵時は毎日気を使い時にリモンタッジョを行う。軽くフィルター。





### Verdicchio di Matelica DOC Casa Lucciola '21

#### ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ DOC

ヴェルディッキオ

アルコール度数13.0% 生産本数5000本 在庫:△ 750 ml ¥3,400

次VT 価格改訂3,900円

ステンレスタンクで8-9カ月熟成、6カ月以上ボトルで熟成  
 白い華、りんご、洋梨の香り、フレッシュできれいな酸  
 瑞々しく、はっさくなどの柑橘系のボディある白  
 カルパッチョ、生ハム、サラミ、野菜などのアンティパスト、軽いソースの  
 プリモ、白い肉のソテー、グリルなど。和食にも相性が良い。



### Verdicchio di Matelica DOC Casa Lucciola Macerato

#### ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ・マチェラート

ヴェルディッキオ

アルコール度数12.5% 生産本数1,000本 在庫:◎ 750 ml ¥4,800

再入荷分・改定後価格

セメントタンクで1カ月間温度管理せずにマセラシオン。1日2-3回圧搾を行う。皮と種を取り除き引き続  
 きセメントで温度管理せず15カ月熟成後、荒いメッシュでフィルターしてボトリング。熟れた洋梨、りん  
 ご、柑橘系の酸、紅茶のニュアンス。タンニンとほろ苦み。紹興酒的 長い余韻。カルパッチョ、生ハ  
 ム、サラミ、苦みのある野菜、香辛料や山菜などを用いた前菜。中程度に熟成した中華料理全般。和食に  
 も相性が良い。



### Verdicchio di Matelica DOCG Casa Lucciola Riserva '20

#### ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ RIS DOCG

ヴェルディッキオ

アルコール度数13.0% 生産本数3,000本 在庫:◎ 750 ml ¥4,700

7月価格改訂 4,700円

比較の日当たりの良い畑から収穫し、よりすぐった房を厳選。ステンレスタンクで9カ月熟成、セメント  
 タンクで9カ月+瓶熟成5カ月。香りは凝縮感があり、スパイス、バルサミコなどの妖艶な香りにフローラ  
 ルでハーブ的。果実の凝縮感と丸みのあるふくよかな味わいと長いアフター

## **AZIENDA AGRICOLA TOMMASO MASCIANTONIO**

トンマーズ マシアントニオ農園  
(アブルッツォ州カーゾリ)



毎年いくつもの賞を受賞するトップクオリティのEXVオリーブオイルを生産する家族経営のオーガニック農園。1950年代から原料販売用としてブドウの栽培をしていましたが、2015年より自ら醸造を始め2016年に初リリース、2023年にはガンベロロッソトレビッキエーリを獲得しています。



### **ABRUZZO PECORINO D.O.C "jernare"**

アブルッツォ ペコリーノ "イエルナーレ"

ブドウ品種：ペコリーノ

熟成：ステンレスタンク

ミディアムボディ/辛口/アルコール度数：13%

750ml/6 希望小売価格 ¥3,200

青リンゴやカリンの柔らかな果実。セルフィーユなどのハーブのニュアンス。

若々しくキレのある酸。後味のアーモンドのような微かなほろ苦さが心地よい。



### **ABRUZZO PECORINO SUPERIORE D.O.C "mantica"**

アブルッツォ ペコリーノ スーペリオレ "マンティカ"

ブドウ品種：ペコリーノ

熟成：ステンレスタンク

ミディアムボディ/辛口/アルコール度数：13%

750ml/6 希望小売価格 ¥3,400 **\*2023 GAMBERO ROSSO TRE BICCHIERI**

熟れた洋梨やシトラスの芳醇な香り。百合の花や蜂蜜漬けのレモン、白胡椒のスパイス香。

みずみずしくフレッシュな酸と、艶やかでジューシーな果実を石灰を思わせるミネラルの心地よい苦味が引き締めている。



### **CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C "agnes"**

チェラスオーロ ダブルッツォ "アニェス"

ブドウ品種：モンテプルチアーノ

熟成：ステンレスタンク

ミディアムボディ/辛口/アルコール度数：12.5%

750ml/6 希望小売価格 ¥3,200

微かにオレンジがかったチェリーピンク。白桃やラズベリーのフレッシュな香りに

苺キャンディ、かすかにセージのハーブ香。ややふくよかなボディ。微かだがハッキリと主張する若々しいタンニン。



### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C "sciato"**

モンテプルチアーノ ダブルッツォ "シヤト"

ブドウ品種：モンテプルチアーノ

熟成：オーク樽12カ月

フルボディ/辛口/アルコール度数：14%

750ml/6 希望小売価格 ¥3,500

黒みがかった深いガーネット。ダークチェリーやプラムのコンポート、ハイカカオ、

グローブの複雑な香り。凝縮した味わい。綿密なタンニンと果実の旨みが溶け合っている。力強い若い果実と繋ぎ目のない滑らかな飲み心地が印象的。

輸入者：(株)ミッレサポーリ お問い合わせTEL：03-3865-0808

ヴィッラ・デ・ヴァルダ社はアマレット以外の3種類のリキュールの製造を終了しました。  
本邦の在庫が完売次第、終売となります。



## フィオーレ ディ サンブーコ **在庫完売後 終売品**



サンブーコの花から抽出したエキスを使用。  
アルコール度数 21°

200 ml

¥3,000 **在庫 60本以下**

**\*500mlは完売しました**

従来のサンブーコのイメージ（スターアニスの香）を払しょくする 芳香華やかな花の香りに優しい甘さ。

プロセッコで割って、アペリティーボに！

スパークリングワイン、ライム、ミントと共に“カクテル・フーゴ”として！ ストレートで食後酒としても。

## メーラ・ヴェルデ

**在庫完売後 終売品**



青りんご果汁（ゴールドンデリシャス、グラベンスタイン、ライネット）を使用した、グラッパ（テロルデゴ）ベースのリキュール。

アルコール度数 28°

500 ml

¥6,000 **在庫少50本以下**

200 ml

¥3,000 **同上**

さわやかな 青りんごの香りと酸味で引き締まる。

ソーダやプロセッコで割ってアペリティーボに、食後酒として、酸味のあるフレッシュフルーツと共に。グラニータ（シャーベット）にかけても・

## ミルティッコ

**在庫完売後 終売品**



**すぐり**のフレッシュなジュースを新鮮なブルーベリーと共に使用した、グラッパ（テロルデゴ）ベースのリキュール。

アルコール度数 28°

500 ml

¥6,000 **在庫少60本以下**

200 ml

¥3,000 **同上**

甘酸っぱいキュートな酸味がアクセント。

ソーダで割ってアペリティーボに、

食後酒、マCHEDONIAなど、酸味のあるフレッシュフルーツ（すいか、メロン、いちご、さくらんぼ）と共に。グラニータ（シャーベット）やパンナコッタにかけても・

## アマレット

**在庫完売後 終売品**



杏の甘美高い香り、甘さが優しいアマレット。

アルコール度数 28°

200ml

¥3,000 **在庫 5本以下**

**\*700mlは完売しました**

洋菓子(キャラメル・プリン、ババ、ボネ、チョコレートケーキ、パンナコッタ、タルトタタン) やバニラアイスとともに・

紅茶に加えたり、ミルクと併せるなどカクテルでも・



生産者Davide

2024年産 全3種

オリーブジャパン2025 連続受賞

## エクストラ・バージン・オリーブオイル

北イタリア ヴェネト州 メツァアーネ・ディ・ソットで1888年から130年以上オリーブオイルを生産しているヴェルゼン社  
300mの高地で豊かな水量に恵まれ、かつ水はけのよい石灰質土壌で育まれた樹齢100-300年の樹から収穫された実から抽出されている

- ・収穫後4・5時間以内に低温度(23度前後vs. 法定温度27度以下)で抽出
- ・オイル・水分・搾りかすを徹底的に分離(オイルの純度が高く、劣化しにくい)
- ・毎回抽出機械を部品レベルに分解して徹底的に洗浄
- ・フィルターを使って不純物を除外

**オレイン酸・ポリフェノールが高濃度**

**15度定温輸送・定温保管で品質を徹底管理し、製造元と同品質を維持**

**賞味期限は 2026年12月**



### ノストラノ ブレンド (2024年産)

250ml	3,400円
500ml	4,600円
1 Ltr 缶	7,800円
3Ltr ボックス	17,000円

品種： グリニャーノ 40% , レッチーノ 30% , ファヴァロル 10% , フラントイオ 10% , レッチョデルコルノ 10% など、ヴェルゼン農園で栽培される多様な品種をブレンド  
フレッシュな若草の香り。アーモンドのようなほろ苦さと辛みもあり、フルーティで、滑らか、口に残りながらも清々しい。お料理のジャンルを問わず、素材の旨味を引き出すオイル



### グリニャーノ 単一品種 (2024年産)

250ml	3,600円
500ml	4,900円

イタリアでは、この生産地でのみ栽培されるきわめて珍しい品種で一度は絶滅しかけた、搾油率もとても低い希少価値の高いオイル。

刈りたてのフレッシュな若草、青いバナナの葉、アーモンド、ハーブのニュアンスと花の香。



### レッチョ・デル・コルノ 単一品種 (2024年産)

250ml	3,500円
500ml	4,900円

イタリアでは、他の地域でも栽培される品種。

刈りたてのフレッシュな若草、夏野菜、香草、アーモンドのほろ苦さと辛みがアクセント。

イタリアのグラスメーカーがデザインし、スロヴァキアで製造されたクリスタル ワイングラス

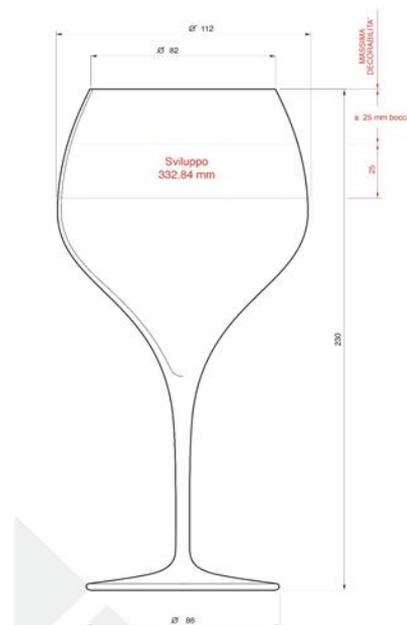
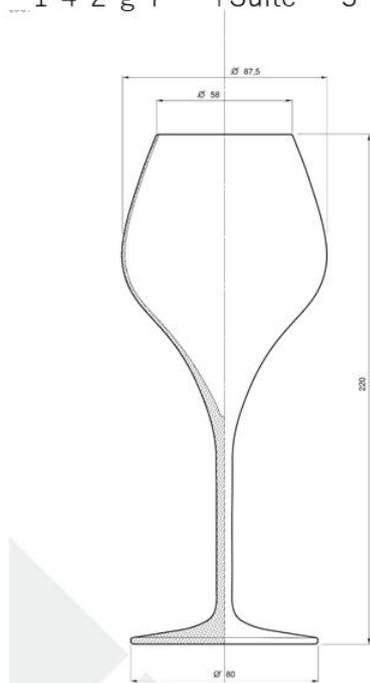
ディッシュ・ウォッシャー対応

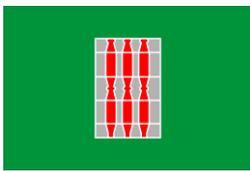
12脚単位 リファースシステムジャパンでのご配送のみで承ります。

(クロネコヤマト・佐川急便でのご配送は承れません)

「参考 税抜 小売価格」 : 1,800円 / 脚  
ご希望数に応じてお見積りいたします。

容量 380cc 重さ 142gr 「Suite 38」 容量 730cc 重さ 213gr 「Suite 73」





ウンブリア州

## パネットーネ と パンドーロ



ウンブリア州首都ペルージャの郊外、フォリーニョで1795年に創業したアンティカ・パスティツェリア・ムツィは、ボルサーリ、ジョヴァンニ・コーヴァなどのパスティツェリア5社との合併も経て、中堅規模のパスティツェリアに成長し現在に至る。

パネットーネ・クラッシコ

1,000g

¥7,200



パネットーネは特別な自然酵母を使い、長い時間をかけて発酵と休みを繰り返して作られるオレンジ・ピールやレーズンをふんだんに使った伝統的な焼き菓子で、常温保存（賞味期限は翌年4月末頃まで）が可能なることから昔からクリスマスの時期に販売されてきたお菓子。クリスマスにはプレゼントとして、また各家庭の味としてミラノはもちろん、イタリア各地の人々に愛されている。

パンドーロ・クラッシコ

1,000g

¥7,200



パンドーロはヴェローナ発祥のお菓子でシンプルにドライフルーツは加わらない。ムツィ社のパンドーロは厳選されたバター・卵など材料にこだわり、バニラの香りが素晴らしい。切り分けてホイップクリームや、ザバIONEソースをかけていただいても一層美味しく、ジェラート等添えていただいたり、バターをとかしたフライパンで軽く焼いていただくとドルチェとしても素晴らしいものとなる。

パネットーネ・洋梨とチョコレート味

1,000g

¥8,000



イタリアで人気の高い、洋梨のドライフルーツとチョコレートチップが加わったパネットーネ。チョコチップがたくさん入り、濃厚なチョコレート香に洋梨の芳香が魅力。

上記価格は **2025年の税抜小売価格、イメージ画像**です。

2025年のパネットーネ・パンドーロの承りは終了しました。お渡しは11月末の受発注でのみの承りです。

2025年入荷 MUZZIのパネットーネ・パンドーロの**輸入は株式会社ミッレサポーリが行います。**

**\* セールス・レップ・インターナショナル合同会社は2025年10月1日株式会社ミツレサポーリと業務提携し、以降一部の地域・区域を除き業務店・業務卸への販売を株式会社ミツレサポーリから行わせていただきます。お見積もり・受注の都度ご連絡してまいります。**

カタログ記載の価格は2025年9月30日現在の**税抜希望小売価格**です。各アイテムの在庫状況を◎（100本以上）、△（50本以上）、×（50本以下）－（10本以下または完売）でお示ししています。詳細はお問合せ下さい。

業務店様・小売店様・業務卸様向け **LINE 公式アカウント**  
定期的に在庫状況・新着状況をお知らせします  
**ご登録の際お手数ですが、一度メッセージ又はスタンプをお送りください**

Instagramでも定期的に催事・新着品のご案内を発信しております

本カタログは定期的に更新されるE-bookでもご高覧いただけます



セールス・レップ・インターナショナル合同会社  
東京都豊島区南大塚1-29-2  
電話：03-6912-2922  
FAX：03-6912-2923  
E-MAIL：request@salesrepinternational.com  
酒類販売管理者の氏名：奥野 智子  
酒類販売管理研修受講年月日：令和5年7月19日  
次回研修の受講期限：令和8年7月18日  
研修実施団体名：一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会

2025.10

@ Copyright 2025.10 Sales Rep International LLC all rights reserved