

Catalogo dei Vini 2026



Maurizio Alongi Giulio Gambelli

L'Erede

マウリツィオ・アロンジとジュリオ・ガンベッリ

受け継がれる伝統

PANTAREI

PANTA REI

Catalogo dei Vini 2026

INDICE PRODUTTORI

Spumante	LE MARCHESINE	Franciacorta	1-2
	FAMILY OF WINE	Ronca'	2
	GIANNI TESSARI	Veneto	3
Piemonte	CARLO BOFFA	Barbaresco	3
	FLETCHER WINES	Barbaresco	4
	TRAVERSA 1816	Spigno Monferrato	4
	FRANCESCO RINALDI	Barolo	5
	GIUSEPPE RINALDI	Barolo	6
	PRINCIPIANO GIUSEPPE	Monforte d'Alba	7
	PIERO BENEVELLI	Monforte d'Alba	8
Alto Adige	GOTTARDI	Mazzon	8
	MANNI NOSSING	Bressanone	9
	BRUNNENHOF	Mazzon	9
Lombardia	MONTONALE	Desenzano del Garda	10
Veneto	FAMILY OF WINE	Ronca'	10
	SAN CASSIANO	Mezzane di Sotto	11
	GIANNI TESSARI	Veneto	11
Friuli Venezia Giulia	POLENCIC ISIDORO	Plessiva, Cormons	12
Toscana	PODERE DELLA CIVETTAJA	Pratovecchio	13
	IL BORGHETTO	Montefiridolfi	13
	MAURIZIO ALONGI	Gaiole in Chianti	14
	PECCI CELESTINO	Montalcino	15
	DARIO SINI	Montalcino	15
	PIERSANTI	S. Paolo di Jesi	16
Marche			
Lazio	TENUTA FIORANO	Roma	16
Abruzzo	CIAVOLICH	Loreto Aprutino	17-18
Campania	CENATIEMPO	Ischia	18
	GIAN LUCA MAZZELLA	Irpinia	19
	SORRENTINO	Boscotrecase	20
	VIGNE GUADAGNO	Taurasi	20
	DRAGONE	Pietrapenta	20
Basilicata			
Sicilia	AL CANTARA	Randazzo, Etna	21
Sardegna	CANTINA SANNAS	Mamoiada	22
	CANTINA GIOGANTINU	Berchidda	22
Liquori e Digestivi	TIBERI	Loro Piceno	23

Aggiornamento novembre 2026

=SPUMANTE=

Az. Agr. Le Marchesine レ・マルケジネ

ロンバルディア州ブレシャ県パッシラーノ



イタリア、ロンバルディア州、バッサ・プレジャーナ地区でネゴシアン・エルブールを家業としていたビアッタ家の3代目ジョヴァンニにより1985年に設立。

ジョヴァンニは1980年、スパークリングワインに適した土地フランチャコルタのパッシラーノ地区にワイナリーを購入し、自らブドウ栽培を手掛け、自社ワインの生産を開始しました。長きにわたるワイン業界でのネゴシアンとしての経験と、エノロゴであるジャン・ピエール・ヴァラド氏（フランスシャンパーニュ醸造大学教授）の豊富な経験をベースに、現在は4代目当主ロリスの指揮の下、息子アンドレア、娘アリチェとともに、約50haの自社ブドウ畑から、フランチャコルタDOCGを筆頭に10数種類、50万本のスパークリングワインを生産しています。

現在はフランチャコルタ地域で4-5番目の規模の生産者となり（家族経営では一番大きな規模）、2011年ワインガイドのガンベロ・ロッソ誌によりベストイタリアン・スパークリングを獲得しました。

2021年、“Guardiamo al futuro, riscoprendo il nostro passato 我々は未来に目を向け、過去を再発見します”というテーマのもと、セラーの新築とノンヴィンテージのクラシックラインとミッレジマートラインのラベルを一新し、更なる飛躍を誓う生産者です。



◆Metodo Classico Vino Spumante di Qualità メトド・クラッシコ

Opera Brut

オペラ ブリュット



Vino Spumante di Qualità

品種：ピノ・ビアンコ、
ピノ・ネロ、シャルドネ
瓶内二次発酵：18ヶ月
残糖：10g/Lt

アカシアの花や菩提樹、香ばしいトーストなどの香りとフレッシュな力強い泡立ちを持つ、辛口。

Opera Rosé

オペラ ロゼ



Vino Spumante di Qualità

品種：ピノ・ビアンコ、
ピノ・ネロ、シャルドネ
瓶内二次発酵：18ヶ月
残糖：10g/Lt

アカシアの花やラズベリーのような赤い小さな実の香りで、淡いロゼの生き生きとした柔らかな泡立ちを持つ、フレッシュな辛口。



◆Franciacorta NV フランチャコルタ・クラシックライン ノン・ヴィンテージ

Franciacorta Brut Nitens

フランチャコルタ ブリュット ニテンス



FRANCIACORTA DOCG

品種：シャルドネ、
ピノ・ビアンコ、ピノ・ネロ
瓶内二次発酵：最低24ヶ月
残糖：9g/Lt.

黄金色の輝きと細やかな泡立ち。青りんごやレモンの皮フレッシュな柑橘のアロマにマジパンや白い花のニュアンス。アカシアの蜂蜜やナッツのような豊かな味わいとフレッシュな酸味のバランスが良く、クリーンで瑞々しい味わい。

Franciacorta Dosaggio Zero Audens

フランチャコルタ ドサッジョ・ゼロ アウデンス



FRANCIACORTA DOCG

品種：シャルドネ、
ピノ・ビアンコ、ピノ・ネロ
瓶内二次発酵：最低24ヶ月
ノン・ドサージュ
残糖：2g/Lt.

黄金色の輝きと細やかな泡立ち。青りんごやレモンの皮フレッシュな柑橘のアロマにドサージュゼロらしいキレのある酸味とミネラル感。ドライながら葡萄本来の果実味とキリッとしたシャープさが魅力。



泡	オペラ ブリュット	VSQ	750×6	NV	新価格	¥ 4,100	(¥ 4,510)
泡ロゼ	オペラ ロゼ	VSQ	750×6	NV		¥ 3,900	(¥ 4,290)
泡	フランチャコルタ ブリュット ニテンス	DOCG	750×12	NV	新価格	¥ 4,700	(¥ 5,710)
					2026.10 価格改定	¥ 4,900	(¥ 5,390)
泡	フランチャコルタ ドサッジョ・ゼロ アウデンス	DOCG	750×12	NV	新価格	¥ 4,900	(¥ 5,390)
					2026.10 新価格	¥ 5,100	(¥ 5,610)
	MG ボトル		1500×1	NV			

=SPUMANTE=

Az. Agr. Le Marchesine レ・マルケジネ



◆Franciacorta Millesimato フランチャコルタ・ミッレジマート

Rosé Artio

ロゼ アルティオ

FRANCIACORTA DOCG



品種：シャルドネ 50%、
ピノ・ネロ 50%
畑：ラデルティ・フランチャコルタ
瓶内二次発酵：最低 36 ヶ月
残糖：8g/Lt.

輝くサーモンピンク。長く続く細やかな泡立ち。ベリー系のニュアンスや白い花、熟成からくるイースト香。クリーミーな口当たりとともに、ピノ・ネロの豊かな果実味と骨格、シャルドネのフレッシュな酸味とミネラル感が秀逸。



◆Franciacorta Brut “Secolo Novo” Blanc de Blancs フランチャコルタ 単一畑セーコロ・ノーヴォ

南斜面のサンティッシマの丘の畑から造られるセーコロ・ノーヴォシリーズは全てブラン・ド・ブランです

Secolo Novo Brut

セーコロ・ノーヴォ・ブリュット

FRANCIACORTA DOCG



品種：シャルドネ 100%
瓶内二次発酵：54 ヶ月
残糖：5g/Lt.

美しく輝く黄金色。熟した桃やレモン、クレープフルーツなどの柑橘香続いてマジパンやブリオッシュのような香ばしくリッチな香り。非常にクリーミーな口当たりで、豊かな果実味と酸味、心地よいトーストのニュアンスが贅沢に続くフラグシップのフランチャコルタ。

Secolo Novo Riserva Dosage Zero

セーコロ・ノーヴォ リゼルヴァ ドサージュ・ゼロ

FRANCIACORTA DOCG



品種：シャルドネ 100%
瓶内二次発酵：72 ヶ月
残糖：1g/Lt.以下

深く輝く黄金色。極めて繊細で途切れることのない細やかな泡立ち。ドライフルーツやナッツ、スパイスのような複雑で濃密な熟成香。ドサージュゼロによる極めてドライでストレートな口当たり。非常に立体的なストラクチャーで、生き生きとしたミネラル感とシャープな長い余韻が魅力。

泡ロゼ	フランチャコルタ	ロゼ	アルティオ	DOCG	750×6	2021		¥ 6,100	(¥ 6,710)
泡	フランチャコルタ	ブリュット	セーコロ・ノーヴォ	DOCG	750×6	2014		¥ 8,500	(¥ 9,350)
泡	フランチャコルタ	ブリュット	セーコロ・ノーヴォ	DOCG	750×6	2015	新 VTG 新価格	¥ 12,200	(¥ 13,420)

Family of Wine ファミリー・オブ・ワイン

ヴェネト州ヴェローナ県ロンカ

エンリコ・マルカートはヴェローナ県ロンカに根ざす 140 年以上続くマルカート家の 4 代目当主です。同家は土着品種ドウレツラの魅力をいち早く見出し、レッシーニ・ドウレツロ DOC の品質向上と普及に大きな貢献をしてきた歴史あるワイナリーです。イ・プランディは同家の代表する畑で、標高 180-300m 南向きの火山性土壌で、ドウレツラを中心にピノ・ネロなどが栽培されています。

ファミリー・オブ・ワインは 2014 年より始めたワインのプロデュースやディストリビューションにあたるプロジェクト。いずれもテロワールを十分に表現したワインとして、各国で高い評価を受けています。

(P.11 にも他商品掲載)



I Prandi Lessini Durello

イ・プランディ レッシーニ・ドウレツロ

LESSINI DURELLO DOC



品種：ドウレツラ
地域：ヴェローナ県ロンカ
一次発酵：ソフトプレス後 14-16°C のステンレスタンク
二次発酵：シャルマ方式 約 1 ヶ月
本数：20,000 本

ワイナリーを代表するスタンダード・キュヴェ。ドウレツラ本来の爽快感と火山性土壌由来のミネラル感をストレートに表現した一本。フレッシュで引き締まった味わい。生き生きとした酸が全体を支え、豊かなミネラル感と塩味を伴う余韻が長く続きます。シャープで洗練されたスパークリングワイン。

泡	イ・プランディ	レッシーニ・ドウレツロ	DOC	750×6	NV	新価格	¥ 2,800	(¥ 3,080)
---	---------	-------------	-----	-------	----	-----	---------	-----------

=SPUMANTE=

Az. Agr. Gianni Tessari ジャンニ・テッサーリ

ヴェネト州ヴェローナ県ロンカ



ワイナリーの前身であるマルカート社は 1904 年に設立、この地特有のドゥレツラ種で造られるスプマンテと共に成長してきました。

2013 年より、マルカート一家の元で醸造を担当していたジャンニ・テッサーリ氏とその家族により、その情熱は受け継がれ約 55ha の畑から 40 万本のワインを生産しています。常にドゥレツラの先駆者的存在であり続けています。

「レッシーニ・ドゥレツロ ブリュット DOC」は、ヴェト州とヴィチエンツァ県にまたがるレッシーニ山地で栽培される土着品種ドゥレツラ 100% から造られるスプマンテです。ドゥレツラは高い酸味と豊かなミネラル感が特徴で、長期熟成に非常に適した品種として知られています。繊細な泡立ち、鮮やかな酸味、そして火山性土壌由来のミネラル感が魅力の本格的なメトド・クラシコです。フランチャコルタやシャンパーニュとは異なる個性を持ちながら、日本料理との相性も非常に良く、食中酒食中酒として幅広く楽しめます。

- ・ フレッシュさ：★★★★★
- ・ ミネラル感：★★★★★
- ・ 複雑さ：★★★★☆
- ・ コストパフォーマンス：★★★★★

(P.10 にも他商品掲載有)



Lessini Durello Brut 36mesi

レッシーニ・ドゥレツロ・ブリュット 36 ヶ月

LESSINI DURELLO DOC



品種：ドゥレツラ
地域：ヴァル・ダルボーネ
収穫：手摘み
一次発酵：ソフトプレス後 14-16°C のステンレスタンク
瓶内二次発酵：地下セラーにて最低 36 ヶ月

泡 レッシーニ・ドゥレツロ・ブリュット 36 ヶ月

DOC

750×6

NV

新価格

¥ 4,500

(¥ 4950)

=PIEMONTE=

Az. Vitivinicola Carlo Boffa カルロ・ボッファ

ピエモンテ州クーネオ県バルバレスコ



ピエトロ・ボッファにより 60 年代に独自の体制によりワインの生産を開始。現在はカルロ・ボッファが所有者となり妻のローラと共にワイン造りを手掛けています。ワイナリーは、バルバレスコの村の中心、塔への道沿いに位置し、ランゲのなだらかな丘、タナロ川のゆっくりとした流れ、アルプスの山脈を眺めることができます。所有するブドウ畑は約 4ha。ネッビオーロから作られるバルバレスコは、ノーマルと単一畑パイエ、オヴェッロの 3 種類あり、ドルチェット、バルベーラ等も栽培し、ワインを生産しています。カルロ・ボッファは、畑の管理を非常に重要視し、7-8 月の手作業による間引きによって、最適なポリフェノールと糖度調整を行い、バランスの取れたブドウを収穫し、また同じように伝統的な古典的ワイン造りを目指し、アルコール発酵は非常に長い時間をかけ、ゆっくりと皮から色あい、味とタンニン抽出します。スラヴォニア産オークの大樽で時間をかけ熟成し、アロマ、色調、ビロードの滑らかさと柔らかさを持つ、バランスの良いワインを生み出しています。

Barbaresco

バルバレスコ

BARBARESCO DOCG



品種：ネッビオーロ
畑：バルバレスコ 東-西
仕立て：グイヨ
土壌：粘土、石灰質
植樹：1968, 80, 94 年 収穫：手摘み
醸造：ステンレスタンク
熟成：20-25HL スラヴォニア産オーク樽 15-18 ヶ月
本数：5000 本

Barbaresco Paje

バルバレスコ・パイエ

BARBARESCO DOCG



品種：ネッビオーロ
畑：パイエ/バルバレスコ 南-南西
仕立て：グイヨ
土壌：粘土、石灰質
植樹：1991 年 収穫：手摘み
醸造：ステンレスタンク
熟成：20-25HL スラヴォニア産オーク樽 15-18 ヶ月
本数：7600 本



赤 バルバレスコ

DOCG

750×6

2020

¥ 6,600

(¥ 7,260)

赤 バルバレスコ パイエ

DOCG

750×6

2021

¥ 7,900

(¥ 8,690)

=PIEMONTE=

Fletcher Wines フレッチャー・ワインズ

FLETCHER

ピエモンテ州クーネオ県バルバレスコ

もはや中毒ともいえるネッピオーロに対する深い興味と愛情を持った、若きオーストラリア人醸造家デイヴィッド・フレッチャー氏が、2016年閉鎖されていた旧バルバレスコ駅を改築し設立したワイナリー。故郷オーストラリア、ブルゴーニュ、カリフォルニアなど世界中で修業をし、その後ピエモンテの雄チェレット社のエノログとして活躍、その手腕を高く評価されました。決して清澄やフィルターをかけることはありません。現在は、12の異なる畑から7種類のワインを造っていますが、生産量は合計で12,000本という正にマイクロワイナリー。ワイナリーの改装も終わり、自社畑も取得し、オーストラリアでのネッピオーロを栽培醸造にも挑戦し、その情熱は尽きる事無くこれから更に目が離せない注目のワイナリー。

Langhe Nebbiolo

ランゲ ネッピオーロ

LANGHE DOC



品種：ネッピオーロ、
地域：バルバレスコ、スカパローニ
(アルバ)、モンタ(ロエロ)、広
さ：0.3ha
収穫：手摘み
発酵：品種ごとに開放桶にて
熟成：10年使用したバリックにて12ヶ月
瓶詰：無清澄、ノンフィルター
本数：4,000本



赤 ランゲ ネッピオーロ

DOC

750×6

終売

Traversa 1816 トラヴェルサ 1816

ピエモンテ州アレッサンドリア県スピーニョ・モンフェッラート



トラヴェルサ 1816 は、ピエモンテ州アレッサンドリア県スピーニョ・モンフェッラートに位置する200年を超える歴史を持つ家族経営のワイナリーです。モンフェッラートの美しい丘陵地帯に広がるブドウ畑とともに、伝統と革新を融合させたワイン造りをしています。

創業は1816年に遡ります。ジュゼッペ・トラヴェルサが近くの町の司祭であったモンシニョール・フランチェスコ・トラヴェルサの支援とアドヴァイスにより、ミサ用のワインを造り始めたことに遡ります。ブドウ栽培ワイン造りの情熱は5代目に当たるセバスティアノーとエドアルド・ロヴァッラ兄弟へと2021年に引き継がれました。ユネスコ世界遺産「ピエモンテのブドウ畑の文化的景観」の一部であるモンフェッラートの数少ない歴史的ワイナリーとして、長年にわたりレストランやワインバー、ピエモンテワインを愛する人達を楽しませています。

Il Barigi

イル・バリジ

MONFERRATO BIANCO DOC



品種：ファヴォリータ、コルテーゼ
醸造：圧搾時に6-10時間スキンコン
タクト
熟成：ステンレスタンク6ヶ月+瓶内
12ヶ月



赤 イル・バリジ モンフェッラート・ピアンコ

DOC

750×6

2023

¥4,200

(¥4,620)

=PIEMONTE=

Francesco Rinaldi e Figli フランチェスコ・リナルディ

FRANCESCO RINALDI & FIGLI

ピエモンテ州クーネオ県バローロ

ランゲの中心部、世界で最も美しい丘の1つと言われるこの場所で、フランチェスコ・リナルディは130年の歴史を持ち、バローロで名高い2つの畑、ブルナーテ、カンヌビを所有する生産者です。この畑や景観を受け継ぐ彼らは、その栽培は極力自然であり病気が蔓延した時以外に薬品を用いることはほとんどありません。伝統ある造り手で、醸造所は徹底的に清潔が保たれており、それがワインに素晴らしくピュアな印象を与えています。初代当主のジョヴァンニ（現当主の祖父）は、1870年にこの美しいバローロの丘を訪れ、その土地にすっかり魅了されました。そして同時にその丘の持つ、ブドウ畑としてのポテンシャルに気付き、その後の数年間で、ジョヴァンニは息子の手を借りながらワインを造りつつ、新しい畑を買い足していきました。その中に名高いカンヌビとブルナーテがあったのです。現在は約11haのブドウ畑を所有し、約70,000本のワインを生産しています。リナルディ家の歴史と最良の畑、ピエモンテのブドウ品種を見事なまでにワインへ反映させ、継承しているのです。



Dolcetto d'Alba Rousot

ドルチェット・ダルバ ルソット

DOC



品種：ドルチェット
畑：カンヌビ 南-西向き 1ha
標高：250m 仕立て：グイヨ
土壌：石灰質、粘土
植樹：1890-2008年
収穫：9月下旬 手摘み
醸造：ステンレス 15日間 スキン
コンタクト MLF
熟成：ステンレス 6ヶ月
本数：12000本

Barbera d'Alba

バルベラー・ダルバ

DOC



品種：バルベラー
畑：バローロ、ラ・モッラ、ノヴェッロ 南-南西 1.2ha
土壌：粘土質 植樹：1986年
収穫：10月上旬 手摘み
醸造：ステンレス 20-25日 スキン
コンタクト MLF
熟成：スラヴォニア産オーク樽 12ヶ月

Langhe Nebbiolo

ランゲ ネッビオーロ

DOC

品種：ネッビオーロ
畑：バローロ市内 0.4ha
土壌：石灰粘土質
植樹：2016年
醸造：セメントタンク 15-20日
熟成：スラヴォニア産オーク樽 12ヶ月

Barolo

バローロ

DOCG

品種：ネッビオーロ
畑：バローロ、ラ・モッラ、カステリオーネ・ファレット 3ha
土壌：石灰粘土質、砂質
植樹：1980-1990年
醸造：ステンレス 25-30日
熟成：50HL スラヴォニア産オーク樽 36ヶ月

Barolo Brunate

バローロ ブルナーテ

DOCG

品種：ネッビオーロ
畑：ブルナーテ 南-東向き 2ha
土壌：石灰粘土質、わずかに砂質
植樹：1979-1981年
醸造：ステンレス 25-30日
熟成：50HL スラヴォニア産オーク樽 36ヶ月

Barolo Cannubi

バローロ カンヌビ

DOCG

品種：ネッビオーロ
畑：カンヌビ・ボスキス 2.2ha カンヌビ 0.6ha 南-東向き
土壌：砂質、シルト土壌
植樹：1969-1990年
醸造：ステンレス 25-30日
熟成：50HL スラヴォニア産オーク樽 36ヶ月

Barolo Rocche dell'Annunziata

バローロ ロッケ・デッランヌンツィアータ

DOCG

品種：ネッビオーロ・ミケ、ランビ
ア
畑：ロッケ・デッランヌンツィ
アータ 南西
土壌：砂岩と石灰質の礫岩
植樹：1970-1983年
醸造：ステンレス 25-30日
熟成：50HL スラヴォニア産オーク樽 36ヶ月



赤	ドルチェット・ダルバ ルソット	DOC	750×6					
赤	バルベラー・ダルバ	DOC	750×6					
赤	ランゲ ネッビオーロ	DOC	750×6					
赤	バローロ	DOCG	750×6					
赤	バローロ ブルナーテ	DOCG	750×6					
赤	バローロ カンヌビ	DOCG	750×6	2020	在庫少	¥ 18,000	(¥ 19,800)	
赤	バローロ ロッケ・デッランヌンツィアータ	DOCG	750×6	2020	在庫少	¥ 19,800	(¥ 21,780)	

=PIEMONTE=

Giuseppe Rinaldi ジュゼッペ・リナルディ

ピエモンテ州クーネオ県バローロ



バローロでもとりわけ人気の高いジュゼッペ・リナルディ。リナルディ家は代々ブドウ栽培農家で、かつてランゲ地方一帯を広く統治していたファレッティ侯爵家のもとでブドウ栽培に従事していましたが、第一次世界大戦後に畑を所有し、自ら瓶詰めを開始しました。周囲の著名な造り手達が次々とコンピューター制御式モニター設備の発酵槽を採用するなか、同社では旧式の発酵槽や35HL入りのスラヴォニア産オーク樽を現在も使用し、バリックの使用は厳禁です。ジュゼッペ・リナルディ社は約10haの自社畑にネッビオーロ、バルベーラ、ドルチェットに加えて、フレイザとルケを植えています。これらすべてのワインは、ほとんどが予約販売となっており、限られた数量しか入荷がありません。2018年9月惜しまれつつもジュゼッペは永眠しましたが、娘マルタとカルロッタにその意志は引き継がれ、品種と土地の個性を存分に表現し、過剰に手をかけない自然主義の生産方法がもたらす純粋でクリーンな味わいは唯一無二の存在として、今もそしてこれからもピエモンテの至宝としてあり続けるでしょう。

Rosae

ロサエ

VdT



品種：ルケ
樹齢：40年 グイヨ仕立て
畑：0.42ha 標高300m
生産量：3300本
収穫：9月上旬 手摘み
土壌：粘土や石灰質が混ざる泥灰土
発酵詳細：天然酵母/ステンレスタンクにて約10日間
熟成：ステンレス7ヵ月間
亜硫酸塩：60mg

Dolcetto d'Alba

ドルチェット・ダルバ

DOLCETTO D'ALBA DOC



品種：ドルチェット
樹齢：40年 グイヨ仕立て
畑：0.4ha 標高300m
生産量：3000本
収穫：9月上旬 手摘み
土壌：粘土や石灰質が混ざる泥灰土
発酵：天然酵母/ステンレスタンクにて約10日間
熟成：ステンレス7ヶ月
亜硫酸塩：60mg

Barbera d'Alba

バルベーラ・ダルバ

BARBERA D'ALBA DOC



品種：バルベーラ
樹齢：40年 グイヨ仕立て
畑：0.9ha 標高300m
生産量：7000本
収穫：10月上旬 手摘み
土壌：粘土や石灰質が混ざる泥灰土
発酵：天然酵母/ステンレスタンクにて約10日間
熟成：ステンレス+オーク樽7ヶ月
亜硫酸塩：60mg

Langhe Freisa

ランゲ フレイザ

LANGHE DOC



品種：フレイザ
樹齢：40年
畑：0.4ha 標高300m
生産量：3000本
収穫：9月中旬 手摘み
土壌：粘土や石灰質が混ざる泥灰土
発酵：天然酵母/ステンレスタンクにて約10日間
熟成：ステンレス+オーク樽7ヶ月
亜硫酸塩：60mg

Langhe Nebbiolo

ランゲ ネッビオーロ

LANGHE DOC



品種：ネッビオーロ
樹齢：40年
畑：1.2ha 標高300m
生産量：7000本
収穫：10月上旬 手摘み、遅摘み
土壌：粘土や石灰質が混ざる泥灰土
発酵容器：天然酵母/オーク樽にて約20日間
熟成：オーク樽18ヶ月
亜硫酸塩：60mg



Barolo Tre Tine

バローロ トレ・ティエネ

DOCG



品種：ネッビオーロ
樹齢：40年 仕立て：グイヨ
畑：1.7ha (カンスピエサン・ロレンツォ、レ・コステ、ラ・ヴェーラ)
標高：300m
生産量：9000本
土壌：粘土や石灰質が混ざる泥灰土
収穫：10月上旬 手摘み
発酵：天然酵母/オーク樽30日間
熟成：オーク樽42ヶ月
亜硫酸塩：60mg

Barolo Brunate

バローロ ブルナーテ

DOCG



品種：ネッビオーロ
樹齢：40年 仕立て：グイヨ
畑：1.3ha ブルナーテ
標高：300m
生産量：7000本
収穫：10月上旬 手摘み
土壌：粘土や石灰質が混ざる泥灰土
発酵：天然酵母/オーク樽30日間
熟成：オーク樽42ヶ月
亜硫酸塩：60mg

Barolo Bussia

バローロ ブッシア

DOCG



品種：ネッビオーロ
樹齢：25年 グイヨ仕立て
畑：1.3ha ブッシア・ソッターナ
標高：230m 生産量：4000-5000本
収穫：10月上旬 手摘み
土壌：粘土や石灰質が混ざる泥灰土
発酵：天然酵母/オーク樽30日間
熟成：オーク樽42ヶ月
亜硫酸塩：60mg

赤	ロサエ (ルケ)	VdT	750×12	2025	2027.春頃	オープン
赤	ドルチェット・ダルバ	DOC	750×12	2025	2027.春頃	オープン
赤	バルベーラ・ダルバ	DOC	750×12	2025	2027.春頃	オープン
赤	ランゲ フレイザ	DOC	750×12	2025	2027.春頃	オープン
赤	ランゲ ネッビオーロ	DOC	750×12	2024	2027.春頃	オープン
赤	バローロ トレ・ティエネ	DOCG	750×12	2022	2027.春頃	オープン
赤	バローロ ブルナーテ	DOCG	750×12	2022	2027.春頃	オープン
赤	バローロ ブッシア	DOCG	750×12	2022	2027.春頃	オープン

* こちらの商品は基本的にセット販売のみとなります。内容につきましてはお問い合わせください*

=PIEMONTE=

Az. Agr. Principiano Giuseppe プリンチピアノー・ジュゼッペ

ピエモンテ州クーネオ県モンフォルテ・ダルバ



20世紀初頭に現当主ジュゼッペの祖父ジュゼッペがブドウを植えてから4世代に渡る長い家族の歴史を大切に受け継いできたプリンチピアノー家。カンティエーナはモンフォルテ・ダルバのサン・ジュゼッペに位置し、モンフォルテ・ダルバとセッラルunga・ダルバに8haのブドウ畑を所有します。その標高は280-400m、仕立ては伝統的なグイヨで、ドルチェット、バルベラ、そして大半はネッピオーロを栽培しています。現在はジュゼッペと妻ルチア、四代目にあたる息子フランチェスコが中心となり、現代の技術も導入しながら、注意深くブドウ栽培から醸造まで行っています。ブドウの特徴を維持し、その豊かさを高め、それをワインに変えること。そのワインが生まれる土地やヴィンテージの特徴、彼らの伝統や情熱、努力、献身を、ワインを飲む人々に伝えることに、全ての力が注がれているのです。まさに伝統的な生産者で、ワインはどれもクラシックな味わいで、様々な食の場面に寄り添います。



Piemonte Chardonnay

ピエモンテ・シャルドネ

DOC



品種：シャルドネ 100%
標高：280-330m
土壌：石灰質 方角：西
仕立て：グイヨ
収穫：手摘み 9月初旬
発酵：ステンレスタンクにて 15-17℃
熟成：3ヶ月ステンレスタンク

Dolcetto d'Alba

ドルチェット・ダルバ

DOC



品種：ドルチェット 100%
畑：モンフォルテ・ダルバ セッラルunga・ダルバ
標高：280-350m
土壌：粘土-石灰質 方角：南東、西
仕立て：グイヨ
収穫：手摘み 9月中旬
発酵：ステンレスタンクにて伝統的なカッベッロ・ソネルメルソで5-7日間マセラシオン。
熟成：5ヶ月ステンレスタンク

Barbera d'Alba

バルベラ・ダルバ

DOCG



品種：バルベラ 100%
畑：モンフォルテ・ダルバ、セッラルunga・ダルバ
標高：300-400m
土壌：粘土-石灰質 方角：南西、東
仕立て：グイヨ
収穫：手摘み 9月下旬
発酵：ステンレスタンクにて伝統的なカッベッロ・ソネルメルソで10-12日間マセラシオン
熟成：14ヶ月ステンレスタンク

Langhe Nebbiolo

ランゲ ネッピオーロ

LANGHE NEBBIOLO DOC



品種：ネッピオーロ 100%
畑：モンフォルテ・ダルバ
標高：300-350m
土壌：粘土-石灰質 方角：南東、西
仕立て：グイヨ
収穫：手摘み 10月第1週目
発酵：ステンレスタンクにて伝統的なカッベッロ・ソネルメルソで9-12日間マセラシオン。
熟成：16ヶ月ステンレスタンク

Barolo

バローロ

BAROLO DOCG



品種：ネッピオーロ 100%
畑：モンフォルテ・ダルバ、セッラルunga・ダルバ
標高：300-400m
土壌：粘土-石灰質 方角：南西-南東
仕立て：グイヨ
収穫：手摘み 10月初旬-中旬
発酵：ステンレスタンクにて伝統的なカッベッロ・ソネルメルソで15-20日間マセラシオン
熟成：3年(25hl スラヴォニア産大樽+1年ステンレスタンク)

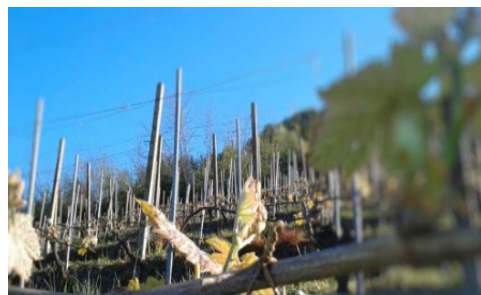
Barolo Boscareto

バローロ ボスカレート

BAROLO DOCG



品種：ネッピオーロ 100%
畑：セッラルunga・ダルバ
標高：300-400m
土壌：粘土-石灰質 方角：南西
仕立て：グイヨ
収穫：手摘み 10月初旬-中旬
発酵：ステンレスタンクにて伝統的なカッベッロ・ソネルメルソで15-20日間マセラシオン
熟成：3年(25hl スラヴォニア産大樽+1年ステンレスタンク)



白	ピエモンテ・シャルドネ	DOC	750×6	2024	2026.7.1より新価格	¥3,500	(¥3,850)
赤	ドルチェット・ダルバ	DOG	750×6	2023		¥3,100	(¥3,410)
赤	バルベラ・ダルバ	DOC	750×6	2024	2026.9頃	¥3,500	(¥3,850)
赤	ランゲ ネッピオーロ	DOC	750×6	2023	2026.7.1より新価格	¥4,100	(¥4,510)
赤	バローロ	DOCG	750×6	2021	2026.9頃	¥7,600	(¥8,360)
赤	バローロ ボスカレート	DOCG	750×6	2018		¥8,500	(¥9,350)

=PIEMONTE=

Piero Benevelli ピエロ・ベネヴェッリ

ピエモンテ州クーネオ県モンフォ



現当主マッシモ・ベネヴェッリの父ピエロ・ベネヴェッリにより、1978年にモンフォルテ・ダルバの5haの畑からスタートしたワイナリー。マッシモは14歳から仕事を手伝い始め、現在はランゲの特徴を良く反映したクラシックなワインを生産しています。フレイザ、ドルチェット、バルベーラから3つのバローロ・クリュまで、このワイナリーのワインたちは、優雅さとバランスを保ちながら、それぞれの品種の個性を十分に表現しています。現在、約20haほどの畑のほとんどはモンフォルテの丘の中腹に、ワイナリーとセラーはレ・コステにあります。すべてのブドウは手摘みで収穫され、温度管理された50hlのステンレスタンクにて、1日に3度ルモンタージュされます。素晴らしいワインを造るための最高のブドウを生産するために、常にブドウ畑に焦点が当てられています。アントニオ・ガッローニに「ピエモンテの新進気鋭のスターは誰なのかとよく聞かれます。マッシモ・ベネヴェッリは確かにそのひとりです。」と評される注目のワイナリーです。

Langhe Nebbiolo

ランゲ ネッビオーロ

DOC



品種：ネッビオーロ
畑：1.5ha
樹齢：7-10年
土壌：赤い砂 青い泥炭土
醸造：コールドマセラシオン 24-36時間
熟成：ステンレス 5-6ヶ月＋瓶内3ヶ月



赤 ランゲ ネッビオーロ

DOC

750×6

2021

在庫限り

¥4,600

(¥5,060)

=ALTO ADIGE=

Az. Agr. Gottardi ゴッタルディ

トレンティーノ＝アルト・アディジェ州ボルツァーノ自治県マッツォン



オーストリアのインスブルックでワインショップを運営していた父ブルーノと息子アレクサンダー・ゴッタルディは、1986年ピノ・ネロの聖地マッツォンに約6haのブドウ園を購入し、自分たちのワインを生産するという夢の実現の一步を踏み出しました。しかしながら、自分たちのワインの最初のボトルをリリースするまでにすべてのブドウの植え替え、ワイナリーの再建など、多くの作業が必要でした。そして9年後の1995年に初めてピノ・ネロに加え、ゲヴルツトラミネール（2009年まで）、シャルドネ（2006年まで）のワインをリリースしました。これらは直ぐに高い評価を受けましたが、2010年よりピノ・ネロのみの栽培に専念することになりました。現在は、砂岩、石灰岩、泥灰土など特徴的な7つの区画の約9haのブドウ畑で、三代目のエリザベスが父親と祖父の夢と伝統と家業を引き継ぎ「フィネスとエレガンス」に富むワイン造りを遂行しています。

Pinot Nero Mazzon

ピノ・ネロ マッツォン

ALTO ADIGE DOC



品種：ピノ・ネロ 100%
熟成：12ヶ月ロヴェレ産バリック
(1/4新樽) + 8ヶ月以上大樽

Pinot Nero Mazzon Riserva

ピノ・ネロ マッツォン リゼルヴァ

ALTO ADIGE DOC



品種：ピノ・ネロ 100%（良年のみ古木より収穫）
熟成：12ヶ月ロヴェレ産バリック
(1/4新樽) + 8ヶ月以上大樽 + 24ヶ月ボトル



赤 ピノ・ネロ マッツォン

DOC

750×6

2020

¥8,100

(¥8,910)

赤 ピノ・ネロ マッツォン リゼルヴァ

DOC

750×6

2019

¥14,300

(¥15,730)

=ALTO ADIGE=

Az. Agr. Manni Nössing マンニ・ノッスィング

アルト・アディジェ州ボルツァーノ県プレッサノーネ



MANNI NÖSSING

アルト・アディジェ州のプレッサノーネ市より 600mの標高のクラネビット地区にあるハンドロフ農場では代々ノッスィング家によりブドウ栽培や、家畜業を営んできました。そして現在マンニ氏はワイン造りに関して深い情熱を注いでおり、1999年、地域のノヴァチェッラ組合にブドウを譲ることを止め、独立し自らボトリングすることを決意してから、短い間で国内評論家から高い評価を得ました。2003年には、自社で醸造設備を整え、現在は標高 650-800mにある 5ha のブドウ畑から約 20000 本のワインを生産しています。ケルネル、シルヴァネール、ミュラー・トゥルガウ、グリューナー・フェルトリナー種があり、2011 ヴィンテージから、リースリングもリリース。2010 ヴィンテージもガンベロ・ロッソ誌、エスプレッソ誌やロバート・パーカー氏も高い評価をし、順調な成長を遂げています。アジア市場はもちろんイタリア市場においても入手困難なワインのひとつです。



Grüner Veltliner

グリューナー・フェルトリナー

ALTO ADIGE DOC Valle Isarco



品種：グリューナー・フェルトリナー
標高：800m 面積：0.8ha
樹齢：6年 土壌：砂利が多い
仕立て：グイヨ 収穫：手摘み
発酵：30分以内圧搾 24-48時間清澄濾過
発酵：ステンレス 10-12日
熟成：ステンレス 8ヶ月

Kerner

ケルネル

ALTO ADIGE DOC Valle Isarco



品種：ケルネル
標高：660-700m 面積：2.5ha
樹齢：2-15年
土壌：砂利が多い
仕立て：グイヨ 収穫：手摘み
発酵：収穫から 30分以内に 24-48時間清澄濾過 ステンレスタンク 10-12日
熟成：ステンレスタンク 8ヶ月

Riesling

リースリング

ALTO ADIGE DOC Valle Isarco



品種：リースリング
標高：660-700m 面積：0.4ha
樹齢：3年
土壌：砂利が多い
仕立て：グイヨ 収穫：手摘み
発酵：収穫から 30分以内に 24-48時間清澄濾過 16-18°Cステンレスタンク 10-12日
熟成：ステンレスタンク 8ヶ月

白	グリューナー・フェルトリナー	DOC	750×6	2023	¥ 4,500	(¥ 4,950)
白	ケルネル	DOC	750×6	2023	¥ 4,500	(¥ 4,950)
白	リースリング	DOCG	750×6			

Brunnenhof ブルンネンホフ

トレンティーノ＝アルト・アディジェ州ボルツァーノ自治県マッツォン



ブルンネンホフは、アルト・アディジェ・南チロル地方のピノ・ノワールの天国とも呼ばれるマッツォンに位置する、家族経営のワイナリーです。標高 230mから 450mの高地で、ヴィッラ谷間は石灰質モレーン土壌、マッツォンの斜面は砂質ローム土壌、西向きの斜面は午後の陽光を浴び、涼しい夜にはガルダ湖の風が優しく吹き抜ける絶好のロケーションにあります。

2011年から厳格なオーガニックガイドラインに従いブドウ畑を耕作しています。自然を大切に、そして自然から学んでいます。ブドウ畑が活力に満ちているほど、それがワインに反映されるのです。

Manzoni Bianco EVA

マンツォーニ・ビアンコ エヴァ

IGT



品種：マンツォーニ・ビアンコ 100%
畑：トゥルドナー・バッハ川沿い
方角：南西向きのガレの斜面
標高：250m
収穫：9月中旬
醸造：除梗後、短時間の果皮との接触後、丁寧に圧搾 ステンレスタンクにて発酵 翌年 3-4月まで澱と共に熟成

Chardonnay Mühlinger

シャルドネ ミュールアングアー

SUDTIROL ALTO ADIGE DOC



品種：シャルドネ 100%
畑：トゥルドナー・バッハ川の沖積丘陵 標高：250m
土壌：砂利が多い
収穫：9月末
醸造：除梗後、圧搾機で 24時間浸軟させ、ソフトプレス 500Lt.のオーク樽で発酵 10ヶ月間澱と共に熟成 翌年 8月に瓶詰め
生産本数：1000本



白	マンツォーニ・ビアンコ EVA	DOC	750×6	2023	¥ 5,200	(¥ 5,720)
白	シャルドネ ミュールアングアー	DOC	750×6	2023	¥ 5,500	(¥ 6,050)

=LOMBARDIA=

Az. Agr. Montonale モントナーレ

ロンバルディア州ブレシャ県デンセンツァーノ・デル・ガルダ



ワイナリーの歴史は 20 世紀初頭、フランチェスコ・ジレリがコンタ地域の 2ha の土地を開墾したことに始まります。トゥルビアーナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロを植えました。トゥルビアーナのブドウの香りが非常に強烈で、近隣の住民を魅了したといわれています。その後順調に成長していき、相続の問題で 1998 年に一時その歴史が途絶えますが、現当主ロベルト・ジレリ（エノロゴ）は兄クラウド（マネージメント）、弟ヴァレンティノ（アグロノモ）と共に 2002 年ワイナリーを復興し、ルガーナに新しい未来を与えるという共通の目標に邁進しています。

ブドウ畑はワイナリー周辺に 35ha あり、石灰岩が豊富な粘土質の土壌で、非常にエレガントなワインに必要なミネラル感、フィネス、アロマを産み出します。品種ごとに最も適した土壌が選択され、南北に列をなし、6-8 芽/株のグイヨに仕立てられます。収穫は熟した房のみを選び、9 月下旬から 10 月末まで完全に手摘みで行われます。セラーは麦わらで造られた壁と太陽光発電が設置され、二酸化炭素の排出を大幅に削減します。

ジレリ家にとって、トゥルビアーナとトゥルビアーナから生まれるワインは、湖畔で楽しむという以上に、社名でもあるモントナーレというテロワールとアイデンティティを表し、個性的で長命であり、時間の経過とともに熟成し、豊かな表情を見せるかけがえのない存在なのです。

特にこのモントゥナル ルガーナ DOC は、果実味・酸味・ミネラル感のバランスに優れた上質な白ワインです。繊細でありながら奥行きのある味わいは、和食との相性も非常に良く、特に寿司や魚介料理の魅力を引き立てます。ルガーナを代表する生産者の一つとして、その品質の高さと洗練されたスタイルを存分に楽しめる一本です。



Montunal

モントゥナル

LUGANA DOC



品種：トゥルビアーナ
畑：モントナーレ村にある全ての自社畑から選別
土壌：粘土質、石灰質でミネラル多
仕立て：グイヨ剪定のスパッリエラ
5-6 芽/株
醸造：アロマを残す為、房は選別後
圧搾前に冷却 酸化防止の為、無酸
素状態でソフトプレス フリーラン
ジュースを清澄し、ステンレスタン
クにて土着酵母で約 10 日間発酵
後、バトナージュをしながら最低 6
ヶ月熟成と共に熟成

白	モントゥナル	ルガーナ	DOC	750×6	2024	2026.9 頃	新価格	¥ 4,900	(¥ 5,390)
---	--------	------	-----	-------	------	----------	-----	---------	-----------

=VENETO=

Family of Wine ファミリー・オブ・ワイン

ヴェネト州ヴェローナ県ロンカ

EMI
family of wine

ヴェローナで 140 年以上続くブドウの栽培、ワインの生産、販売というワインビジネスの家系に育ったエンリコ・マルカートが 2014 年より新しいステップとしてワインのプロデュースやディストリビューションにあたるプロジェクト。エンリコはミラノ大学の醸造科を卒業後、間もなくワイン業界にデビュー。カリフォルニア、オーストラリア、カザフスタンなど貴重な海外経験を経て、醸造家・国際市場の開拓者として大きく成長しました。そして、自身のプロジェクトのみならず、親しい生産者のワインを世界中の消費者に伝えたいという気持ちからマルカート・ダイレクトを設立。イ・ブランディは、エンリコが生まれた地、ヴェローナ県とヴィチエンツァ県の間、2つの地域間で栽培されたブドウからできたワインが中心で、親しみやすいアプローチのワインを産み出しています。いずれもテロワールを十分に表現したワインとして、各国で高い評価を得ています。

(P.2 にも他商品掲載有)

I Prandi Chardonnay

イ・ブランディ シャルドネ

DOC



品種：シャルドネ
産地：ヴェネト、フリウリ
発酵：3 時間 CO2 を充填しマセラ
シオン後、14-16℃ステンレスタン
ク
熟成：ロヴェレ産オーク樽 8 ヶ月
生産量：8,000 本

I Prandi Pinot Nero

イ・ブランディ ピノ・ネロ

TRE VENEZIE IGT



品種：ピノ・ネロ
産地：ヴェネト、フリウリ
発酵：ステンレスタンク約 10 日間
熟成：4000Lt オーク樽 10 ヶ月間
生産量：8,000 本



白	イ・ブランディ	シャルドネ	DOC	750×12	2024	2026.9 頃	新価格	¥ 2,900	(¥ 3,190)
赤	イ・ブランディ	ピノ・ネロ	DOC	750×12	2024	2026.9 頃	新価格	¥ 2,900	(¥ 3,190)

=VENETO=

Family of Wine ファミリー・オブ・ワイン

Az. Agr. San Cassiano サン・カッシアーノ

ドウオ・ロッソでエンリコ・マルカートとタグを組み、ミルコ・セッラのワイナリー。1964年にミルコの祖父アルビノが小作農から畑を所有し、2004年ミルコが製油所、セラー、14haのブドウ園と10haのオリーブ園を持つサン・カッシアーノを設立。3代に渡るブドウ栽培の技術と情熱、この地へのリスペクトが溢れるワイン、オリーブオイル造りをしています。

Le Alène Rosso Veneto

レ・アレネ ロッソ・ヴェネト

IGT



品種：コルヴィノーネ 80% コルヴィーナ 20%
畑：レ・アレネ（メッザーネ）
標高：400m 地質：石灰質
仕立て：グイヨ
発酵：40日間陰干し後、ステンレスタンクにて2週間
熟成：バリック 36ヶ月＋瓶内 12ヶ月
本数：6,000本

Le Alène Amarone della Valpolicella Riserva

レ・アレネ アマローネ・リゼルヴァ

VALPOLICELLA DOC



品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ
畑：レ・アレネ（メッザーネ）
標高：400m 地質：石灰質
仕立て：グイヨ
発酵：夜明け前に選別し収穫された最上級のブドウを120日陰干し後、30日間
熟成：バリックにて24ヶ月＋瓶内30ヶ月以上

赤	サン・カッシアーノ	レ・アレネ	ロッソ・ヴェネト	IGT	750×6			
赤	サン・カッシアーノ	アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・リゼルヴァ		DOC	750×6	2015	¥9,600	(¥10,560)

Az. Agr. Gianni Tessari ジャンニ・テッサーリ

ヴェネト州ヴェローナ県ロンカ

前身であるマルカート社は1904年に設立され、この地特有のドウレッツァ種で造られるスプマンテと共に成長してきました。2013年より、マルカートファミリーの元で醸造を担当していたジャンニ・テッサーリ氏とその家族により、その情熱は受け継がれ約55haのブドウ畑から40万本のワインを生産しています。火山性の土壌を生かした品種を栽培し、テロワールを十分に表現しています。（P.3にも他商品掲載有）



Soave Classico Scalete

ソアヴェ・クラッシコ スカレーテ

SOAVE CLASSICO DOC



品種：ガルガーネガ、トレッビアーノ・ディ・ソアヴェ
畑：テンダ/ソアヴェ
仕立て：グイヨ
収穫：手摘み
発酵：ソフトプレス後、ステンレスタンクで14-16℃
熟成：ステンレスタンク 6-8ヶ月

Soave Classico Perinato

ソアヴェ・クラッシコ ペリナート

SOAVE CLASSICO DOC



品種：ガルガーネガ
畑：ピーニョ/ソアヴェ
仕立て：ペルゴラ・ヴェローネーゼ
収穫：手摘み
発酵：3時間マセラシオン後、木樽で14-16℃
熟成：20HL オーク樽 8-10ヶ月

(Pigno 商品名変更)

Pian Alto Colli Berici

ピアナルト コッリ・ベリチ

COLLI BERICI DOC



品種：メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネーレ
畑：サレーゴ/ヴィチエンツァ
仕立て：スパッリエラ グイヨ
5000本/ha 収穫：手摘み
発酵：ステンレスタンク 12日間
熟成：新バリックにて24ヶ月＋40hl オーク樽にて12ヶ月

白	ソアヴェ・クラッシコ	スカレーテ	DOC	750×6	2024	新価格	¥3,200	(¥3,520)
白	ソアヴェ・クラッシコ	ペリナート	DOG	750×6	2023		¥3,600	(¥3,850)
					2024	新 VTG 新価格	¥3,900	(¥4,290)
赤	ピアナルト	コッリ・ベリチ	DOC	750×6	2021	新価格	¥4,300	(¥4,730)

=FRIULI-VENEZIA GIULIA=

Az. Agr. Polencic Isidoro ポレンチッチ・イシドーロ

フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州ゴリツィア県コルモンス

PLESSIVA
ISIDORO POLENCIC

ポレンチッチ・イシドーロは、コッリオの中心部で3世代にわたり偉大なフリウリの白ワインを生産してきました。コッリオがオーストリア・ハンガリー帝国の一部だった頃、この地域はさくらんぼの生産で有名で、1960年代までは桃やその他の野菜の栽培も盛んでしたが、初代イシドーロはワインの世界に焦点をあて、ブドウも共に栽培しました。1970年代にはバルクワインの取引から自社ラベルのワインの販売へ移行し、1990年代に入り、祖父・父の跡を継ぐ3人の兄弟ミケーレ、エリザベッタ、アレックスにより家族経営でありながら、近代的なワイナリーへと発展することになりました。

現在は、コルモンス、ルータス、サン・フロリアーノ・デル・コッリオ、モッサに約30haのブドウ畑を持ち、多品種のブドウを栽培、単一からブレンドまで120,000本のワインを生産し、SLOW WINE や AIS など高い評価を得て、さらなる飛躍をみせる期待のワイナリーです。

Ronco del Castelletto

ロンコ・デル・カステレット

Venezia Giulia IGT



品種: シャルドネ、ソーヴィニヨン、フリウラーノ
土壌: ボンカと呼ばれる泥灰岩と砂質
醸造: ソフトプレス後、約10時間コールドデカンタ。18-19°Cでゆっくりと発酵
熟成: ステンレスタンクにて澱と共に2月まで

Sauvignon

ソーヴィニヨン

COLLIO DOC



品種: ソーヴィニヨン
土壌: ボンカと呼ばれる泥灰岩と砂質
仕立て: グイヨ
収穫: 9月前半
醸造: フリーランジュースを12時間澱引き後、16-17°Cのステンレスタンクで13-15日間発酵。澱と共に数ヶ月熟成

Chardonnay

シャルドネ

COLLIO DOC



品種: シャルドネ
土壌: ボンカと呼ばれる泥灰岩と砂質
仕立て: グイヨ
収穫: 9月後半
醸造: フリーランジュースを12時間澱引き後、16-17°Cのステンレスタンクで18-20日間発酵。澱と共に数ヶ月熟成

Pinot Bianco

ピノ・ビアンコ

COLLIO DOC



品種: ピノ・ビアンコ
土壌: ボンカと呼ばれる泥灰岩と砂質
仕立て: グイヨ
収穫: 9月後半
醸造: フリーランジュースを12時間澱引き後、16-17°Cのステンレスタンクで13-15日間発酵。澱と共に数ヶ月熟成

Friulano

フリウラーノ

COLLIO DOC



品種: フリウラーノ
土壌: ボンカと呼ばれる泥灰岩と砂質
仕立て: グイヨ
収穫: 9月後半
醸造: フリーランジュースを12時間澱引き後、16-17°Cのステンレスタンクで18-20日間発酵。澱と共に数ヶ月熟成

Friulano Fisci

フリウラーノ フィスク

COLLIO DOC



品種: フリウラーノ 100%
土壌: ボンカと呼ばれる泥灰岩と砂質
仕立て: グイヨ
収穫: 9月後半
醸造: コールドマセラシオン 8-12°C
マロラティック発酵無し
熟成: フレンチオーク 8ヶ月

Ribolla Gialla

リボッラ・ジャッラ

COLLIO DOC



品種: リボッラ・ジャッラ
地域: プレッシーヴァ、コルモンス、ルッタルス・イン・ドレーニャ・デル・コッリオ
土壌: 砂岩のマール
仕立て: グイヨ、カボヴォルト
熟成: ステンレスタンク、一部木樽

Pinot Nero

ピノ・ネロ

COLLIO DOC



品種: ピノ・ネロ
土壌: ボンカと呼ばれる泥灰岩と砂質
標高: 150m 樹齢: 18-30年
仕立て: グイヨ
収穫: 9月前半
醸造: 除梗後、18-25°Cのステンレスタンクにて24日間アルコール発酵。澱引き後1500ltのフランス産オーク樽でマロラティック発酵。18ヶ月間熟成



白	ロンコ・デル・カステレット	IGT	750×6	2023	¥2,700	(¥2,970)
白	ソーヴィニヨン	DOG	750×6			
白	シャルドネ	DOC	750×6	2023	¥3,200	(¥3,520)
白	ピノ・ビアンコ	DOC	750×6	2023	¥3,300	(¥3,630)
白	フリウラーノ	DOC	750×6	2023	¥3,300	(¥3,630)
白	フリウラーノ フィスク	DOC	750×6	2023	¥4,800	(¥5,280)
白	リボッラ・ジャッラ	DOC	750×6	2023	¥3,500	(¥3,850)
赤	ピノ・ネロ	DOC	750×6	2022	¥3,700	(¥4,070)

=TOSCANA=

Podere della Civettaja ポデーレ・デッラ・チヴェッタヤ

トスカーナ州アレッツォ県ロメナ・ディ・プラトヴェッキオ



アペニン山脈の麓カゼンティノー地域、ロメナ・ディ・プラトヴェッキオにヴィンチェンツォ・トンマーゾ氏はポデーレ・デッラ・チヴェッタヤを設立。自身、現在もブルゴーニュでワイン研究を続けるなど、ピノ・ノワールが非常に好きで、トスカーナでは極めて冷涼でピノ・ネロに適した土地であると、高祖父が持っていたこのカゼンティノー地域にトスカーナでは大変珍しいピノ・ネロを植えることを決意し、自然に寄り添い、ビオディナミでワイン造りを始めました。年間 3000 本にも満たない生産本数で、手にすることは非常に難しいのですが、トレビッキエーリを毎年獲得するなど、年々国内外で高い評価を得ているブティックワイナリーです。



Pinot Nero

ピノ・ネロ

TOSCANA IGT



品種：ピノ・ネロ
畑：カゼンティノー
面積：2.6ha 9000 株/ha
標高：500m
発酵：天然酵母 セメント、一部木樽
熟成：3-5 年使用したバリック 12 ヶ月+セメント 6 ヶ月
本数：3000 本未満

赤 ピノ・ネロ

IGT

750×6

2023

新価格

¥ 11,300

(¥ 12,430)

Az. Agr. Il Borghetto イル・ボルゲット

トスカーナ州フィレンツェ県サンカッシャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーサ



キャンティ・クラッシコ地区でも最も美しい場所のひとつであるサンカッシャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーサのモンテフィドルフィにある、カヴァッリーニ家が所有する 30ha の農園。ブドウ畑は約 6ha、標高 300m の南西の良い場所にあり、1990 年代後半からサンジョヴェーゼを中心にメルロやカベルネ・ソーヴィニヨンが植樹され、ワインが造られています。カヴァッリーニ家の指揮の下、仲間と共にこの地の新たな可能性を探求し、現在は少量ずつながら 6 種類のエレガントな味わいのワインを造っています。イタリア国内でもなかなか手にすることのできない、ファミリーブティックワイナリーです。

Montigiano

モンティジャーノ

TOSCANA IGP



品種：サンジョヴェーゼ
収穫：9 月下旬 手摘み
畑：イル・ボルゲット/南、北
ラ・コッリーナ/南西、北西
発酵：10%全房発酵 自然酵母 セメントタンクにて 44 日間マセラシオン
熟成：54hl のセメントタンク 12 ヶ月
本数：6500 本 スクリューキャップ

Monte de Sassi

モンテ・デ・サッシ

TOSCANA IGP



品種：サンジョヴェーゼ
収穫：9 月下旬-10 月上旬 手摘み
畑：イル・ボルゲット/南、北
発酵：25%全房発酵 自然酵母
開放桶にて 36 日間マセラシオン
熟成：228Lt のバリックにて 18 ヶ月（新樽未使用）
本数：5000 本

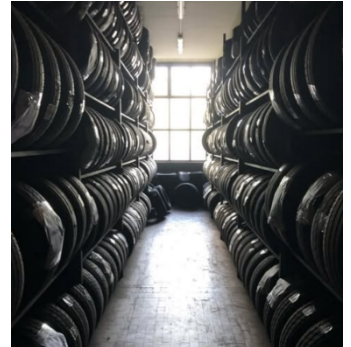
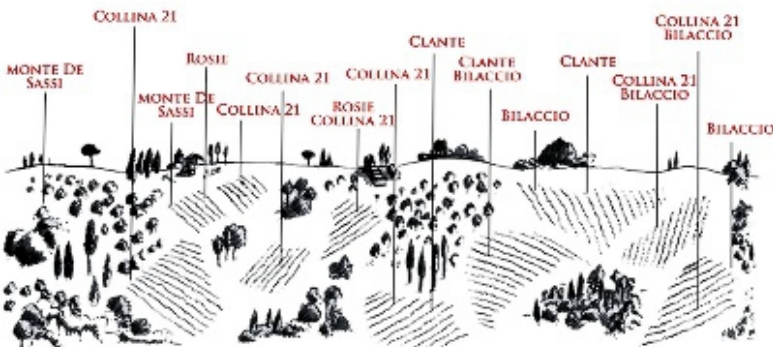
Bilaccio

ビラッチョ

TOSCANA IGP



品種：サンジョヴェーゼ
畑：ラ・コッリーナ、イル・ボルゲット
発酵：30%全房発酵 自然酵母 解放桶にて 48 日間マセラシオン 熟成：バリック 18 ヶ月+瓶内 4 ヶ月（新樽未使用）
本数：3600 本
天然コルク



赤 モンティジャーノ

IGP

750×12

2022

¥ 4,400

(¥ 4,840)

赤 モンテ・デ・サッシ

IGP

750×6

赤 ビラッチョ

IGP

750×6

=TOSCANA=

Maurizio Alongi マウリツィオ・アロンジ

トスカーナ州シエナ県ガイオーレ・イン・キャンティ

マウリツィオ・アロンジはシエナ出身のエノログで、いくつかのキャンティとイタリア企業での経験の後、生まれ故郷に近いガイオーレ・イン・キャンティの中世の村バルビスキオで、自分が望む最適な小さな二つのブドウ畑（ボッジョとサッピエ）を見つけたことから自身のワインを造ることを決めました。ここは1973年代に植えられたサンジョヴェーゼを主に、色と丸みを与えるマルヴァジア・ネーラ、芳香を足すカナイオーロからなり、2015年のキャンティ・クラッシコ・リゼルヴァが初めてリリースされました。彼が造るのはこの銘柄のみ。現在完全な有機栽培に転換中で、2019年より認証がつけられる予定です。



Chianti Classico Riserva Vigna Barbischio

キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ ヴィーニャ・バルビスキオ

DOCG



品種：サンジョヴェーゼ 94% マルヴァジア・ネーラ 4% カナイオーロ 2%
畑：ヴィーニャ・バルビスキオ（ボッジョ、サッピエ）
標高：435m
発酵：除梗後、max28°Cで管理されたステンレスタンクにて14日間
熟成：ロヴェレ産トノー新15%
使用済み85% 1年+瓶内10ヶ月以上
サービス温度：16-18°C
生産本数：約4,000本/750ml

◆マウリツィオ・アロンジとジュリオ・ガンベッリ 受け継がれる伝統◆

マウリツィオ・アロンジとジュリオ・ガンベッリの絆と協力関係は、トスカーナにおけるサンジョヴェーゼの価値を最大限に高めた、最も重要な世代間の継承を象徴しています。アロンジはガンベッリを「最大の師であり、精神的なメンター」と仰いでおり、ワインとテロワールに対する彼の純粋主義的なビジョンに決定的な影響を与えました。

【ビッビアーノにおける二人の絆と共通のビジョン】

「マスター・テイスター（偉大なる試飲家）」、「ビッキエリーノ（小さなグラス）」の愛称で親しまれたジュリオ・ガンベッリは、キャンティ・クラッシコやモンタルチャーノの醸造史を築いた伝説的人物です。マウリツィオ・アロンジは、トスカーナで30年以上にわたりコンサルタントや醸造家として活動する中で、ガンベッリの歩みや彼が手掛けた歴史的な畑と深く関わってきました。特に歴史あるワイナリーであるテヌータ・ディ・ビッビアーノで、ガンベッリは何十年にもわたりクローンの選別や歴史的な畑（名声高い ヴィーニャ・デル・カバンニーノ など）の植樹を行いました。その後、アロンジが同じ貴重なブドウ畑の醸造コンサルティングを引き継ぎ、その意思とスタイルを守り続けました。

【マウリツィオ・アロンジのワインに生きるガンベッリ・スタイル】

2015年、マウリツィオ・アロンジは長年の夢を叶え、ガイオーレ・イン・キャンティに自身のマイクロ・ワイナリーを設立しました。単一の古木畑「ヴィーニャ・バルビスキオ」から、たった1種類のワインだけを造るプロジェクトです。

アロンジは、ガンベッリから学んだ「ブドウへの絶対的な敬意、最小限の介入、そしてサンジョヴェーゼ本来の酸味と洗練さの追求」という純粋主義の哲学の教えを、畑と醸造所の双方で実践しています。セパージュは伝統的なキャンティの古い黄金比率を忠実に守っています。サンジョヴェーゼ 94%+マルヴァジア・ネーラ 4%（色調とまろやかさを加えるため）+カナイオーロ 2%（アロマの複雑さを高めるため）熟成は、新樽や過度に凝縮されたボディの強すぎるワインを嫌ったガンベッリの教えに忠実に従い、アロンジは「キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ」の熟成に主に古樽のトノー（500Lの木樽）を使用しています。これにより、品種本来の透明感とフレッシュさが保たれます。

こういった徹底したこだわりにより、ワインは「すぐに飲める画一的なスタイル」ではなく、15年以上の長期熟成に耐えうる並外れたポテンシャルを持って市場に出ます。瓶内熟成を経たワインは、小さな赤系果実、スミレ、タバコ、シトラスのヒントといった典型的なアロマを放ち、口当たりは驚くほど軽やかでフレッシュ、そしてクリーンです。



赤 キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ ヴィーニャ・バルビスキオ

DOCG

750×6 2020

¥6,200 (¥6,820)

750×6 2021

¥7,200 (¥7,920)

750×6 2022

¥6,800 (¥7,480)

=TOSCANA=

Az. Agr. Pecci Celestino ペッチ・チェレスティーノ

トスカーナ州シエナ県モンタルチーノ



第二次世界大戦時に甚大な被害を受け、耕地が放棄された場所であったサン・タンティモのロマネスク修道院側の農家に生まれたチェレスティーノ氏。この土地を愛していた氏は、モンタルチーノの北東に位置するヴァル・ディ・カーヴァ地区に約 40ha の土地とヴィーティとサン・カルロの農場を手に入れ、1968 年独立しました。妻イドリアと共にブドウ栽培と農場の仕事に励み、家族消費用、またはボトリングをせず他のワイナリーに販売していましたが、2003 年彼らの一人娘であるティツァーナがそれまでの仕事を辞め、農場に専念したときから、彼らは自分達自身で瓶詰めすることを決め、2000 年のブルネッロ、2004 年のロッソ・ディ・モンタルチーノをリリースしました。わずか 7 ha で、12,000 本のワインは瞬く間に買い手が付き、今後の成長が大変に楽しいワイナリーです。



You Can Sangiovese di Toscana

ユー・キャン サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナ

ROSSO TOSCANO IGT



品種：サンジョヴェーゼ
畑：ヴァル・ディ・カーヴァ
方角：南、南西 標高：350m
土壌：軽く粘土が混じった、石灰、砂質土壌
仕立て：コルドーネ・スベロナート
収穫：手摘み
発酵：ステンレス 28-30°C 12 日
熟成：ステンレス 18 ヶ月

Rosso di Montalcino

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

ROSSO DI MONTALCINO DOC



品種：サンジョヴェーゼ
畑：ヴァル・ディ・カーヴァ
方角：南、南西 標高：350m
土壌：軽く粘土が混じった、石灰、砂質土壌
仕立て：コルドーネ・スベロナート
収穫：手摘み
発酵：ステンレス 28-30°C 12 日
熟成：10HL、35HL スラヴォニア産オーク樽 8 ヶ月

Brunello di Montalcino

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



品種：サンジョヴェーゼ
畑：ヴァル・ディ・カーヴァ
方角：南、南西 標高：350m
土壌：軽く粘土が混じった、石灰、砂質土壌
仕立て：コルドーネ・スベロナート
収穫：手摘み
発酵：ステンレス 28-30°C 20 日
熟成：10HL、35HL スラヴォニア産オーク樽 36-42 ヶ月

赤	ユー・キャン	サンジョヴェーゼ・トスカーナ	IGT	750×6	2023	¥ 3,900	(¥ 4,290)
赤	ロッソ・ディ・モンタルチーノ		IGP	750×6	2023	¥ 4,800	(¥ 5,280)
赤	ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ		DOCG	750×6	2019	¥ 9,200	(¥ 10,120)

Dario Sini ダリオ・シーニ

トスカーナ州シエナ県モンタルチーノ

1988 年モンタルチーノで商売をしていた両親の元に生まれたダリオ・シーニ氏。ペルージャで農業とワイン醸造の学士を取得後、アスティでも醸造学を学ぶ。バンフィ、ヴィノ・ノヴィレ・ディ・モンテプルチアーノ協会などの勤務を経て、現在直近の 7 年はシロ・パチェンティにてカンティニエーレを務めています。その傍ら、モンタルチーノの中心部のやや北西部の畑を賃貸し、有機栽培にて自らのワインを造り始めました。(近隣のワイナリーは Pietroso, L'Aietta, Canneta, Poggio alle Forche, Tassi など) 2022 年のこのワインがファーストリリースとなります。将来的には畑を購入し、ブルネッロの生産を目指しています。

Crinale Quattordici

クリナーレ クアットロディッチ

ROSSO TOSCANO IGT



品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ
畑：モンタルチーノ 北側斜面
北西向き 0.4ha 標高：400m
土壌：ガレストロ、凝灰岩
樹齢：35 年
収穫：10 月初旬 手摘み 除梗・破碎後、重力を利用し発酵槽に移行
醸造：ステンレスタンクにて発酵
果皮と共に 20 日間 定期的に攪拌
熟成：フランス産トノーで 10 ヶ月
+セメントタンクで 6 ヶ月 無濾過・無清澄 生産本数：626 本



赤	クリナーレ	クアットロディッチ	IGT	750×6	2023	¥ 9,000	(¥9,900)
---	-------	-----------	-----	-------	------	---------	----------

=MARCHE=

Piersanti ピエルサンティ

マルケ州アンコーナ県サン・パオロ・ディ・イエージ

1955年にジョバンニ・ピエルサンティと二人の息子シルベリアとカルロによって設立。当時最も人気のあったスパークリングワイン生産から始まり、80年代半ば事業を受け継いだカルロの息子達により、マルケの主要白ブドウ品種のヴェルディッキオに集中することとなりました。その後、大規模な設備投資の甲斐もあり、現在は非常にコストパフォーマンスの高いワインを生産するワイナリーとして、イタリア国内はもちろん世界中で高い評価を受けています。



L'Agreste Verdicchio dei Castelli di Jesi

ラグレステ ヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージ

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC



品種：ヴェルディッキオ
醸造：ソフトプレス 一番搾りのみ
使用 ステンレス低温発酵熟成

緑がかった麦わら黄色。フレッシュでフルーティーな香りとヴェルディッキオらしいほのかな苦みを感じるバランスの取れた白ワイン

白 ラグレステ ヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージ

DOC

750×6

2024

¥ 2,100

(¥ 2,310)

=LAZIO=

Tenuta di Fiorano テヌータ・ディ・フィオラーノ

ラツィオ州ローマ県ローマ

1940年代後半の第二次大戦後には既に造られていた、驚くべき長期熟成能力を持つ、伝説のワイナリー。当時アルベリコ・ボンコンパーニ・ルドヴィージ・ヴェノーサ公が、ローマの南、旧アッピア街道に近いフィオラネッロという場所にある広大な農地の一部に、友人であるタンクレディ・ピオンディ・サンティ氏とルイーダ・ヴェロネッリ氏のアドヴァイスを受け、地元品種マルヴァジア・ディ・カンディアの横に、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、セミヨン等の国際品種を植え、1998年までワイン造りを楽しんでいました。アルベリコ公が病に倒れた後、農園を相続したアレッシンドロ・ヤコポ・ボンコンパーニ・ルドーヴィシ公は、マルヴァジアをヴィオニエとグレケットに替え、有機栽培の12haの畑から非常に高いレベルのワインを作りました。残念ながら2025年12月にこの世を去ったアレッシンドロ公。その志は、イタリアで最初のボルドーブレンド、そして最初の有機栽培のワイナリーとして偉大な歴史とともに後世に受け継がれていくことでしょう。



Fioranello Bianco

フィオラネッロ・ビアンコ

LAZIO IGT



品種：ヴィオニエ 50%、グレケット 50%
地域：ローマ市内
土壌：堆積火山灰と緑肥が混じった土
仕立て：コルドーネ
醸造：ステンレス 天然酵母
熟成：ステンレス 6ヶ月

Fiorano Bianco

フィオラーノ・ビアンコ

LAZIO IGT



品種：ヴィオニエ 50%、グレケット 50%
地域：ローマ市内
土壌：堆積火山灰と緑肥が混じった土
仕立て：コルドーネ
醸造：18日間でフレンチオーク樽
天然酵母 シュールリー
熟成：1000lt.オーク樽 12ヶ月

Fiorano Semillon

フィオラーノ・セミヨン

LAZIO IGT



品種：セミヨン
地域：ローマ市内
土壌：堆積火山灰と緑肥が混じった土
醸造：100lt.オーク樽 12ヶ月

Fioranello Rosso

フィオラネッロ・ロッソ

LAZIO IGT



品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 地域：ローマ市内
土壌：堆積火山灰と緑肥が混じった土
仕立て：コルドーネ
醸造：500lt.オーク樽 12ヶ月

Fiorano Rosso

フィオラーノ・ロッソ

LAZIO IGT



品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 65%、メルロ 35%
地域：ローマ市内
土壌：堆積火山灰と緑肥が混じった土
仕立て：コルドーネ
醸造：30日間で開放木樽 天然酵母
熟成：1000lt.オーク樽 30ヶ月＋瓶熟 24ヶ月



白	フィオラネッロ・ビアンコ	IGT	750×6	2023	2026.9頃	インデント	¥ 6,000	(¥ 6,600)
白	フィオラーノ・ビアンコ	IGT	750×6	2020	2026.9頃	インデント	¥ 12,000	(¥ 13,200)
白	フィオラーノ・セミヨン	IGT	750×6	2021	2026.9頃	インデント	¥ 18,000	(¥ 19,800)
赤	フィオラネッロ・ロッソ	IGT	750×6	2022	2026.9頃	インデント	¥ 6,400	(¥ 7,040)
赤	フィオラーノ・ロッソ	IGT	750×6	2016	2026.9頃	インデント	¥ 17,000	(¥ 18,700)

=ABRUZZO=

Az. Agr. Ciavolich チャヴォリック

アブルッツォ州ペスカーラ県ロレート・アブルティーノ

1853
CIAVOLICH
Store

チャヴォリック家は、ブルガリア出身の羊毛商人の古い家族で、サラセン人の侵略から逃れるために、1560年頃にキエーティ県のミリアーニコの町にやってきました。1853年、フランチェスコ・チャヴォリックがアブルッツォ州で最も古いワイナリーのひとつを設立しました。19世紀の終わりに、ロレート・アブルティーノの貴婦人エルネスタ・ヴィチーニとジュゼッペ・チャヴォリックが結婚し、アブルッツォの二つの地域に畑を持つこととなり、1900年代後半よりワインの醸造が本格的に始まり、現当主キアラ・チャヴォリックは法学を勉強した後に、家族が長く続けるこの農場を継ぎました。イタリア屈指のワイン産地であるこの土地は海にも近く、石灰質と砂質の土壌、グランサツソとマイエッラ山からの冷たい風など自然の恵みを受け、キアラは従来の量よりも質を重視したハイクオリティなワインを生み出しているのです。



Passerina

パッセリーナ

TERRE D'ABRUZZO IGP



品種：パッセリーナ
畑：ロレート・アブルティーノ
植樹：2011年
標高：250m
土壌：粘土質、石灰質
仕立：コルドン、ドッピオ・グイヨ
収穫：9月 手摘み
熟成：ステンレスタンク 3-4ヶ月
生産本数：約13000本

Cococciola

コッコッチョラ

COLLINE PESCARESI IGP



品種：コッコッチョラ
畑：ロレート・アブルティーノ
植樹：1985年
標高：250m
土壌：粘土質、石灰質
仕立：ベルゴラ・アブルツェーゼ
収穫：9月 手摘み
熟成：ステンレスタンク 3-4ヶ月
生産本数：約6000本

Pecorino Aries

ペコリーノ アリエス

COLLINE PESCARESI IGP



品種：ペコリーノ
畑：ピアネッラ 1ha、ロレート・アブルティーノ 1ha
植樹：2000年、2011年
標高：250m
土壌：粘土質、石灰質
仕立：ベルゴラ・アブルツェーゼ、コントロスバリエラ
収穫：8-9月早朝 手摘み
熟成：ステンレスタンク、一部トノー 3ヶ月+瓶内2ヶ月
生産本数：約20000本

Trebbiano d'Abruzzo Fosso Cancelli

トレッビアーノ・ダブルッツォ フォッソ・カンチェッリ

DOP



品種：トレッビアーノ
畑：ピアネッラ、ロレート・アブルティーノ
植樹：1960-70年
標高：250m
土壌：粘土質、石灰質
仕立：ベルゴラ・アブルツェーゼ
収穫：9月 手摘み
醸造：一部テラコッタのアンフォラ、一部スラヴォニア産ボッテ
生産本数：約4000本

Cerasuolo d'Abruzzo

チェラスオーロ・ダブルッツォ

DOP



品種：モンテプルチアーノ
畑：ロレート・アブルティーノ
植樹：2011年
土壌：粘土質、石灰質
標高：250m
仕立：ベルゴラ・アブルツェーゼ
収穫：9月下旬
発酵：ステンレスタンク 8時間マセラシオン
熟成：ステンレスタンク
生産本数：約13000本

Cerasuolo d'Abruzzo Fosso Cancelli

チェラスオーロ・ダブルッツォ フォッソ・カンチェッリ

DOP



品種：モンテプルチアーノ
畑：ロレート・アブルティーノ
植樹：1985年
土壌：粘土質、石灰質
標高：250m
仕立：ベルゴラ・アブルツェーゼ
収穫：9-10月
発酵：セメントタンク/24-36時間
放置し自発的発酵後、アンフォラにて自然発酵を継続
生産本数：約4000本

Montepulciano d'Abruzzo

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

DOP



品種：モンテプルチアーノ
畑：ピアネッラ
樹齢：1960-70年
土壌：粘土質、石灰質
標高：250m
仕立：テンドーネ 収穫：10月
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク 12ヶ月
生産本数：約25000本

Montepulciano d'Abruzzo Divus

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ ディーヴス

DOP



品種：モンテプルチアーノ
畑：ロレート・アブルティーノ
植樹：1970年 1980年 1990年
土壌：粘土質、石灰質
標高：250m
仕立：テンドーネ 収穫：10月
発酵：ステンレスタンク
熟成：225Lt.旧バリック 12ヶ月
本数：30,000本

Montepulciano d'Abruzzo Fosso Cancelli

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ フォッソ・カンチェッリ

DOP



品種：モンテプルチアーノ
畑：ロレート・アブルティーノ
植樹：1960-1970年
土壌：粘土質、石灰質
標高：250m
仕立：テンドーネ 収穫：10月
発酵：セメントタンク
熟成：セメントタンク 12ヶ月+瓶内36ヶ月以上
本数：4000本

=ABRUZZO=

Az. Agr. Ciavolich チャヴォリック



白	パッセリーナ	IGP	750×6	2024				¥ 3,400	(¥ 3,740)
				2025	2026.9 頃	新 VTG 新価格		¥ 3,700	(¥ 4,070)
白	ココットョラ	IGP	750×6	2024				¥ 3,400	(¥ 3,740)
				2025	2026.9 頃	新 VTG 新価格		¥ 3,700	(¥ 4,070)
白	ペコリーノ アリエス	IGP	750×6	2024				¥ 3,800	(¥ 4,180)
				2025	2026.9 頃	新 VTG 新価格		¥ 4,300	(¥ 4,730)
白	トレッビアーノ・ダブルツツォ フォッソ・カンチェッリ	DOP	750×6	2023	2026.9 頃	新 VTG 新価格		¥ 7,700	(¥ 8,470)
ロゼ	チェラスオーロ・ダブルツツォ	DOP	750×6	2025	2026.9 頃	新 VTG 新価格		¥ 3,700	(¥ 4,070)
ロゼ	チェラスオーロ・ダブルツツォ フォッソ・カンチェッリ	DOP	750×6	2023	2026.9 頃	新 VTG 新価格		¥ 7,600	(¥ 8,360)
赤	モンテプルチアーノ・ダブルツツォ	DOP	750×6	2022				¥ 3,400	(¥ 3,740)
赤	モンテプルチアーノ・ダブルツツォ ディーヴス	DOP	750×6	2020				¥ 3,900	(¥ 4,290)
				2021	2026.9 頃	新 VTG 新価格		¥ 4,400	(¥ 4,840)
赤	モンテプルチアーノ・ダブルツツォ フォッソ・カンチェッリ	DOP	750×6	2017				¥ 9,200	(¥ 10,120)
				2019				¥ 11,000	(¥ 12,100)

=CAMPAGNA=

Az. Agr. Cenatiempo チェナティエンポ

カンパーニア州ナポリ県イスキア



チェナティエンポ社は 1945 年イスキア島に設立。紀元前 8 世紀の頃、ギリシャ植民地開拓者によってブドウ栽培がもたらされたイスキア島では、その後ローマ人やエトルスキ人によって盛んにワイン造りが行われ、ワインの土地と呼ばれていました。16 世紀には中央ヨーロッパやアフリカ、イギリスなど広い地域に輸出されるなどイスキア島はカンパーニアにおける一大産地、ワイン造りの文化の中心でした。チェナティエンポ社は、このイスキア島の数箇所に約 4ha の葡萄畑を持ち、ほぼ有機栽培で、ピアンコレッラ、フォラステラ、ペレ・パルンモなどの在来品種の復興により再認識をされ始めているイスキア島の中でも、特に注目をされているワイナリーです。



Ischia Bianco Superiore

イスキア・ビアンコ・スーペリオレ

ISCHIA BIANCO SUP DOC



品種：ピアンコレッラ、フォラステラ、他白ブドウ
畑：セッラーラ・フォンターナ、イスキア
仕立：イスキア風スパッリエラ
収穫：9 月下旬～10 月上旬

Ischia Biancolella

イスキア・ピアンコレッラ

ISCHIA BIANCOLELLA DOC



品種：ピアンコレッラ
地域：セッラーラ・フォンターナ
仕立：イスキア風スパッリエラ
収穫：9 月下旬～10 月上旬
発酵：ステンレス
熟成：ステンレス
ノンフィルター

Ischia Biancolella Kalimera

イスキア・ピアンコレッラ カリメラ

ISCHIA BIANCOLELLA DOC



品種：ピアンコレッラ
畑：ピオディナミ
畑：カリメラ/セッラーラ・フォンターナ
仕立：イスキア風スパッリエラ
収穫：10 月下旬
醸造：定温管理のステンレス容器
シュールリー 4 ヶ月
瓶中熟成 120 日間

白	イスキア・ピアンコ スーペリオレ	DOC	750×6	2024	インデント	¥ 5,200	(¥ 5,720)
白	イスキア・ピアンコレッラ	DOC	750×6	2024	インデント	¥ 5,900	(¥ 6,490)
白	イスキア・ピアンコレッラ カリメラ	DOC	750×6	2023	インデント	¥ 8,200	(¥ 9,020)

=CAMPANIA=

Gian Luca Mazzella

ジャン・ルカ・マッツェッラ

カンパーニア州イルピニア地方

イタリアの偉大なファインワインに魅せられたジャン・ルカ・マッツェッラ。ブルゴーニュでの研修を経て、ドイツとイタリアでワイン造りに携わり、イルピニアのアリアニコの可能性を追求しています。テロワールへの敬意、厳格な栽培、低収量を重視し、土地の個性と長期熟成の可能性を備えたワインを目指す造り手です。



Taurasi Riserva Paterico 2020

タウラージ・リゼルヴァ パテリコ 2020

TAURASI DOCG



品種：アリアニコ

産地：カンパーニア州イルピニア地方

タイプ：赤ワイン / タウラージ・リゼルヴァ

ヴィンテージ：2020年

取扱開始：2026年11月

アリアニコの個性とイルピニアの土地の表情を伝える、マッツェッラのパテリコ。生産者の哲学である低収量とテロワールの尊重を軸に、長い時間をかけて楽しむ一本としてご紹介します。

価格・販売条件・在庫状況はお問い合わせください。

赤 タウラージ・リゼルヴァ パテリコ

DOCG

2020

価格お問い合わせ

輸入元：株式会社パンタ・レイ

〒248-0002 神奈川県鎌倉市二階堂9 TEL 0467-25-0989

=CAMPANIA=

Az. Vinicola Sorrentino ソッレンティーノ

カンパーニア州ナポリ県ボスコトレカーセ ヴェスヴィオ国立公園



ヴェスヴィオ火山の南南東の麓に位置する標高 400m のボスコトレカーセに位置するソッレンティーノ社。イタリアでも最も長いブドウ栽培やワイン造りの歴史を持つエリアの一つであるこの地で、その DNA にワイン造りの熱い情熱が刻み込まれたソッレンティーノ家によって経営されています。長いブドウ栽培の歴史に比べ、ワイン造りは他の地域に比べ、ローカルな発展しかしていませんでしたが、ブドウ栽培に恵まれた火山質の土壌から産み出されるワインは、ワインスペクター誌でも高い評価を得ています。また、土着品種カタラネスカでのワイン造りなど、最新の技術と長い経験を活かし、この地域の伝統の継承と品質の向上を目標に邁進しています。

Falanghina Macerina'91 BIO

ファランギーナ・マチェリーナ'91

VESVIO DOC



品種：ファランギーナ
有機栽培
土壌：火山質、砂質
仕立：グイヨ
標高：250m
収穫：9月中旬 手摘み
熟成：ステンレスタンク

Caprettone Benita'31 BIO

カプレットーネ・ベニタ'31

VESVIO DOC



品種：カプレットーネ
有機栽培
土壌：火山質、砂質
仕立：グイヨ
標高：250m
収穫：9月中旬 手摘み
熟成：ステンレスタンク



白	ファランギーナ・マチェリーナ'91 BIO	DOC	750×6	2023	¥ 3,500	(¥ 3,850)
白	カプレットーネ・ベニタ'31	DOC	750×6	2023	¥ 3,600	(¥ 3,960)

Vigne Guadagno ヴィーニエ・グアダーニョ

カンパーニア州アヴェッリーノ県タウラジ



2010 年、アヴェッリーノ出身の 2 人の兄弟ジュゼッペとパスカーレによって設立されたヴィーニエ・グアダーニョ社。故郷でワインを造ることは彼らの夢であり、多大な努力を経てその夢を現実にしました。アヴェッリーノは土壌、標高、ミクロクリマなどが非常に多様で、それぞれの適切な場所を探すことが非常に重要でした。“良いブドウなしでは良いワインは造れない”がモットーで、それぞれの畑ごとに地域と品種の違いを生かし、個々の地域の伝統とブドウ栽培の特異性を尊重しています。



Contrada Sant'Aniello

コントラーダ・サンタニエッロ

DOCG



品種：フィアーノ 100%
畑：モンテフレダーネ
標高：500-550m
土壌：土質混合仕立て：スパッリエラ、一部グイヨ 樹齢：10 年
栽培方法：有機 銅と硫黄使用 収穫：10 月下旬 手摘み
醸造：20-25℃で発酵後、ステンレスタンクにて 7 ヶ月+瓶詰後 8 ヶ月 アルコール度数：13%vol.

白	コントラーダ・サンタニエッロ	DOCG	750×6	2016	在庫限り	¥ 4,800	(¥ 5,280)
---	----------------	------	-------	------	------	---------	-----------

=BASILICATA=

Dragone ドラゴーネ

バジリカータ州マテラーラ県コントラーダ・ピエトラペンタ



1955 年にミケーレ・ドラゴーネが創設したマテラーラの家族経営ワイナリー。その歴史は 19 世紀まで遡り、現在はマテラーラ市内から約 12 km 離れたピエトラペンタに約 10,000 hl の畑を所有しています。ミケーレは“マテラーラ DOC ワイン保護協会”の創設メンバーのひとり。

ドラゴーネ社は、4 世代に渡ってマテラーラ地域の典型的な特徴を表現してきましたが、同時に、静かで寛大な土地、謙虚で威厳のある人々、並外れた美しさを持つ人々の愛、情熱、歴史と伝統も表現してきました。過去の犠牲と苦しみから引き出された魅力的な都市、あらゆる強さと気高さが今日その素晴らしさの中に現れています。

Primitivo Matera Pietrapenta

プリミティーヴォ マテラーラ ピエトラペンタ

DOC



品種：プリミティーヴォ
標高：265m
仕立て：コルドーネ・スベロナート
収穫：手摘み
発酵：ステンレスタンクにて 25℃で約 10 日間
熟成：ステンレスタンクと木樽にて 12 ヶ月熟成

赤	プリミティーヴォ マテラーラ ピエトラペンタ	DOC	750×6	2020		¥ 3,500	(¥ 3,850)
---	------------------------	-----	-------	------	--	---------	-----------

=SICILIA=

Az. Agr. Al Cantara アル・カンターラ

シチリア州カターニア県エトナ国立公園 ランダッツォ



エトナ火山の東北に位置する、火口から一番近い村であるランダッツォ村、標高 650m のフェウド・サンタナスタシア地区 10ha の畑を所有するワイナリー。アル・カンターラ、この名前は近くを流れる川、アラブ語で‘橋’という意味で、ワイナリーのロゴマークの女性の頭にはアル・カンターラ川と橋が描かれています。オーナーであるジュッフリーダ・プッチ氏はカターニャ市でマフィアが国へ返却した財産を管理する機関の専任税理士。ワインのラベルには、アーティストのグリエルミーノ・アルフレード氏の絵を取り入れ、ワインの名はすべてシチリア方言で、想いとテイストを表現しています。ヨーロッパで一番壮大な活火山であるエトナ周辺のコミュニティ、特殊な文化、この環境で栽培している農産物は全て個性的であり、畑の黒い土壌からくる強い鉄分、海からの風による塩味との調和。険しい斜面、在来品種、他の土地では見る事のできない独自のテイストとスタイルが楽しめます。2023 年 Vinitaly “5StarWines”にて Cantina del Anno（最優秀ワイナリー）、アムリ・ディ・フィツミナは Miglior vino Rosato（最優秀ロゼワイン）のダブル受賞をしました。

Ciuri di Strata

チウリ・ディ・ストラータ

SICILIA BIANCO DOC



品種：カタラット
樹齢：40 年
土壌：ミネラル豊富な火山性土壌
仕立て：ドッピオ・コルドーネ・スベロナート
醸造：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク 澱と共に 4 ヶ月

Occhi di Ciuni Etna Bianco

オッキ・ディ・チュミ

ETNA BIANCO DOC



品種：カリカンテ、グレカニコ
面積：2/0.5ha 樹齢：16/80 年
土壌：ミネラル豊富な火山性土壌
仕立て：ドッピオ・コルドーネ・スベロナート
醸造：ステンレス 8-10 日 低温
熟成：ステンレス 6 ヶ月

A Nutturna

ア・ヌットウルナ

TERRE SICILIANE IGP



品種：ネレッロ・マスカレーゼ
面積：2ha 樹齢：16 年
土壌：ミネラル豊富な火山性土壌
仕立て：ドッピオ・コルドーネ・スベロナート
発酵：ヴィニフィカート・イン・ビアンコ/ステンレス 12-14 日間
14-18℃で
熟成：ステンレス 6 ヶ月澱と共に

Lu Veru Piaciri Etna Rosso

ル・ヴェル・ピアチリ

ETNA ROSSO DOC



品種：ネレッロ・マスカレーゼ、ネレッロ・カブッチョ
面積：11/1ha 樹齢：16 年
土壌：ミネラル豊富な火山性土壌
仕立て：ドッピオ・コルドーネ・スベロナート
醸造：ステンレス 8-10 日
熟成：オーク樽 3 ヶ月、ステンレス 10 ヶ月

Muddicchi di Suli

ムディッキ・ディ・スーリ

TERRE SICILIANE IGP



品種：ネレッロ・マスカレーゼ
面積：2ha 樹齢：10 年
土壌：ミネラル豊富な火山性土壌
仕立て：ドッピオ・コルドーネ・スベロナート
醸造：ステンレス 6-8 日
熟成：ステンレス 12 ヶ月

O' Scuru O' Scuru Etna Rosso

オ・スクル オ・スクル

ETNA ROSSO DOC



品種：ネレッロ・マスカレーゼ、ネレッロ・カブッチョ
面積：4ha 樹齢：40/50 年
土壌：ミネラル豊富な火山性土壌
仕立て：ドッピオ・コルドーネ・スベロナート
醸造：ステンレス 8-10 日
熟成：オーク樽 8 ヶ月 ステンレス 6 ヶ月

La Fata Galanti

ラ・ファータ・ガランティ

TERRE SICILIANE IGP



品種：ネレッロ・カブッチョ
面積：2ha 樹齢：16 年
土壌：ミネラル豊富な火山性土壌
仕立て：ドッピオ・コルドーネ・スベロナート
醸造：ステンレス 7-9 日
熟成：バリック 12 ヶ月、ステンレス 12 ヶ月、瓶内 12 ヶ月

U Toccu

ウ・トック

TERRE SICILIANE IGP



品種：ピノ・ネロ
面積：0.5ha 樹齢：10 年
土壌：粘土質の混じった、ミネラル豊富な火山性土壌
仕立て：ドッピオ・コルドーネ・スベロナート
醸造：ステンレス 7-10 日
熟成：バリック 6 ヶ月 ステンレス 6 ヶ月



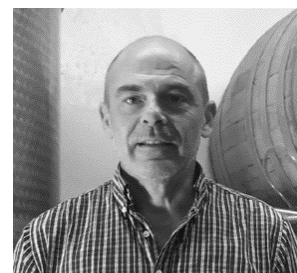
白	チウリ・ディ・ストラータ	DOC	750×6	2023		¥ 3,900	(¥ 4,290)
				2024	新 VTG 新価格	¥ 4,200	(¥ 4,620)
白	オッキ・ディ・チュミ エトナ・ビアンコ	DOC	750×6	2024	新価格	¥ 4,900	(¥ 5,390)
白	ア・ヌットウルナ	IGP	750×6	2024		¥ 4,300	(¥ 4,730)
赤	ル・ヴェル・ピアチリ エトナ・ロッソ	DOC	750×6	2022		¥ 4,100	(¥ 4,510)
赤	ムディッキ・ディ・スーリ	IGP	750×6	2022	新 VTG 新価格	¥ 4,500	(¥ 4,950)
赤	オ・スクル オ・スクル エトナ・ロッソ	DOC	750×6	2021		¥ 5,400	(¥ 5,940)
赤	ラ・ファータ・ガランティ	IGP	750×6	2019		¥ 5,400	(¥ 5,940)
赤	ウ・トック	IGP	750×6	2019	新 VTG 新価格	¥ 5,600	(¥ 6,160)

=SARDEGNA=

Az. Agr. Cantina Sannas カンティーナ・サンナス

サルデーニャ州ヌオーロ県マモイアーダ

ワイン醸造学の知識と経験を持たず、ただのワイン好きであったピエルグラツィアーノ・サンナスが 2016 年にマモイアーダに畑を購入し、設立したワイナリー。マモイアーダはサルデーニャ島の中心部、海拔約 650~700m に位置する素晴らしい地域です。土壌は花崗岩で容易に崩壊して石の表層を形成します。ブドウ畑はほぼカノナウが植えられており、僅かに珍しい白ブドウ品種のグラナツァがあります。ピエルグラツィアーノの夢は、カップルのテーブルで最後の一滴まで飲むことができる「フェミニンな」ワインを造ることです。ブドウの樹は若く、古典的なサルデーニャの方法アルベレロで仕立てられ、銅や硫黄でさえも使用せず、自然を尊重しています。セラーでは、大きなプラスチック製の木桶での自然発酵と古い木樽で熟成され、最小限の SO2 を用い無濾過で瓶詰めされます。



Granatza Macerata Bianco

グラナツァ・マチェラータ・ビアンコ



品種：グラナツァ
標高：850m
醸造：70 日以上のマセラシオン
熟成：古い木樽 12 ヶ月
本数：1500 本程度

ボディのしっかりした、塩味と柑橘系のニュアンスを感じるオレンジワイン

Maria Pettena Rosato

マリア・ペッテナ・ロザート



品種：カンノナウ
標高：600m
醸造：グラナツァの搾りカスと共に 40 日間マセラシオン
熟成：古い木樽 6-10 ヶ月
本数：3000 本程度

ジューシーでフレッシュなロゼ

Bobotti Cannonau di Sardegna

ボボッティ カンノナウ・ディ・サルデーニャ



品種：カンノナウ
標高：600-850m
醸造：古い木樽
発酵：古い木樽
本数：3000 本程度

何も手を加えることなく、無抽出、無濾過。爆発的な果実味とエレガントな味わいを兼ね備える

DOC

オレンジ	グラナツァ・マチェラータ・ビアンコ	750×6	NV	在庫限り	¥ 7,400	(¥ 8,140)
ロゼ	マリア・ペッテナ ロザート	750×6	NV	在庫限り	¥ 6,600	(¥ 7,260)
赤	ボボッティ カンノナウ・ディ・サルデーニャ	DOC	750×6	2019	在庫限り	¥ 6,600 (¥ 7,260)

Cantina Giogantinu カンティーナ・ジョガンティヌ

サルデーニャ州オルビア＝テンピオ県ベルキッダ



1955 年、サルデーニャ島の北東部ガッルーラ地区の小さな町ベルキッダのワイン生産者が集まって、協同組合であるジョガンティヌを設立することを決意してから約 70 年が経ちました。現在、250 人以上のメンバーが集まり、320ha の畑を管理し、年間 25,000 キンタルのワインを生産しています。ガッルーラの特徴である花崗岩で形成された土壌は、唯一のヴェルメンティーノ DOCG の誕生基礎となるものです。2015 年、栽培、収穫、ワイン造りのあらゆる方面の改革を実施し、自然の生態系に最新の注意を払い、保存し、地中海の植物と花崗岩の岩に囲まれた有機栽培を始めました。そして 2019 年、初めてオーガニックの Vermentino di Gallura DOCG をリリースするなど、常に土地に耳を傾けながら持続可能な未来のために邁進しています。



Vermentino di Sardegna Krios

ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ クリオス



品種：ヴェルメンティーノ

明るい麦わら黄色。地中海のスパイスの香り。新鮮な花、軽い蜂蜜のニュアンス。フレッシュなフルーツとトロピカルなイメージが広がります。

前菜やスープ、お米のサラダ、魚介類、白身のお肉料理など。

DOC

Vermentino di Gallura

ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ



品種：ヴェルメンティーノ

緑がかった麦わら黄色。地中海のスパイス、白い花、フレッシュなリンゴのニュアンス。香り豊かで長い余韻と丸みを楽しめる白ワイン。

あらゆる前菜、白身のお肉料理、魚介甲殻類、食中にピッタリ。

DOCG

Isola dei Nuraghi Nastarrè

イゾラ・ディ・ヌラギ ナスタレ



品種：メルロ、カベルネ、シラー

紫を帯びた濃いルビー色。ジャムのような熟した果実のニュアンスと丸みを帯びた味わい。

あらゆる料理、特に赤身のお肉料理や中程度の熟成チーズとの相性は抜群。

IGT

白	ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ クリオス	DOC	750×6	2023	¥ 2,500	(¥ 2,750)
白	ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ	DOCG	750×6			
赤	イゾラ・ディ・ヌラギ ナスタレ	IGT	750×6	2021	¥ 2,500	(¥ 2,750)

=LIQUORI e DIGESTIVI=

Tiberi ティベリ

マルケ州マチェラータ県ロロ・ピチエーノ



マチェラータ県とアスコリピチエーノ県の境に丘陵地帯ロロ・ピチエーノの標高 400m 位置し、ヴェルディッキオ、マルヴァジア、モンテプルチアーノ、トレッビアーノ、サンジョヴェーゼが植えられた約 1ha のブドウ園を中核としたブドウ園。ヴィンコットの生産には家族総出で数日間を費やします。ブドウは早朝に手摘みで収穫され、手で圧搾されます。こうして出来た果汁を煮詰め、最低 10 年熟成されます。子の熟成に重要なのは樽で、ティベリ社は 40 年以上使われている樽を用い、100 年以上前のラベルを使用しています。

Vin Cotto Stravecchio Occhio di Gallo

ヴィンコット・ストラヴェッキオ オッキオ・ディ・ガッロ



品種：在来品種/ヴェルディッキオ、トレッビアーノ、モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ
畑：ロロ・ピチエーノ
標高：436m 方角：南西 土壌：粘土質
収穫：10 月初旬 手摘み

複数の在来品種を、特製の薪窯の大鍋でゆっくりと煮込み、葡萄を長期熟成させた深みのある伝統的な逸品。茶褐色の適度な酸味がべたつきすぎない上品な甘さを醸し出します。毎年、夏になると桃とこのワインを楽しむ祭りが開催されます。チーズやドルチェととてもよく合います！昔は風邪薬として扱える習慣もありました。お料理のソースにも。

リキュール	ヴィンコット・ストラヴェッキオ オッキオ・ディ・ガッロ	-	500×6	在庫少	¥ 12,800	(¥14,080)
-------	-----------------------------	---	-------	-----	----------	-----------

*記載の情報・ラベルは 2026 年 8 月現在のものです。ロット、ヴィンテージにより変更する場合があります。

*ヴィンテージの変更により、価格が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

輸入元：株式会社パンタ・レイ 〒248-0002 神奈川県鎌倉市二階堂 9 TEL 0467-25-0989 FAX 050-4462-2169