



Cuore Sardo

CATALOGO VINO

20 26



イタリア食材輸入販売

株式会社クオレ・サルド

〒331-0821 埼玉県さいたま市北区別所町64-15

Tel048-654-3633 ・ Fax048-782-5239

E-mail:info@cuore-sardo.jp ・ www.cuore-sardo.jp



ス・エントウ は、イタリア・サルデーニャ島中央南部マルミッラ地域近郊に位置するワイナリーです。名称“Su'Entu”はサルデーニャ語で「風(wind)」を意味し、地中海からの涼しい風がぶどう畑を吹き抜ける地形と気候がこのワイナリーのアイデンティティになっています。敷地全体は約80ヘクタール、そのうち約32〜36ヘクタールが葡萄畑。丘陵地帯で、土壌は粘土質と石灰質。ピッローニ・ファミリーの造るワインには、サルデーニャの土地とそこに携わる人々の一徹な想いが投入されており、サスティナブルな環境にやさしい農業を目指しています。また、単に“葡萄を育ててワインを造る”だけでなく、景観と文化の保存にも取り組んでおり、2026年には「Wine Landscape 2.0」を受賞。地域のワイン産業と自然の調和を大切にしています。



Su'Imari - DOC ス・イマリ

品種：ヴェルメンティーノ100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク5ヶ月
料理：シーフード料理

白い花やハーブの香り。海風やミネラルを思わせる爽やかなニュアンス。クリーンでフルーティー。レモンやライムを感じさせる心地よいフレッシュな味わいが特徴。全体を引き締める鮮やかな酸があり飲み飽きないクリーンな味わい。

750ml
8055960180011



Su'Aro - IGT ス・アロ

品種：ナスコ40%、シャルドネ30%、モスカート30%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク5ヶ月、瓶2ヶ月
料理：寿司からパッタイまで、アジアのエスニック料理

明るいストロベリー色。リンゴや蜂蜜、黄色い花の香りが漂います。フレッシュでジューシー、酸味がしっかりと感じられるミネラル感とわずかな塩味。全体として生き生きとした果実味と清涼感が特徴。

750ml
8055960180080



Nina Rosé ニナ・ロゼ

品種：ボヴァレ97%、ヴェルメンティーノ3%
タイプ：ロゼート/辛口
熟成：ステンレスタンク4ヶ月
料理：シーフードの料理、手長エビのリゾット

クリアで淡いオールドローズ色。初めにグレープフルーツの香り、イチゴとラズベリーも感じさせ魅力的な香り。心地よいフレッシュな味わいが特徴で、シャープなミネラル感。

750ml
8055960180103



Su'Bri ス・ブリ

品種：ヴェルメンティーノ100%
タイプ：発泡/白/辛口
熟成：ステンレスタンク
料理：スズキのカルパッチョ、魚介のフリット

澄んだシルバー色、白い花のほのかな香りとフレッシュでフルーティな爽やかな果実の香りが漂っています。ふくよかで心地よいミネラル感。クリーミーさとやわらかな余韻がありエレガントな印象。洗練されたバランス、豊かな味わい。

750ml
8055960180035



Su' Anima - DOC

ス・アニマ

品種：カンノナウ100%
 タイプ：赤/フルボディ
 熟成：ステンレスタンク5ヶ月、瓶内12ヶ月
 料理：味わいのしっかりした前菜からブリモのパス
 タ類。熟成が中程度のチーズ

ルビー色、緑はオレンジがかっている。赤い花やフ
 ルーツの誘われる香り、甘い樹脂が感じられる。飲み
 疲れしない、ジューシーな赤系果実、フレッシュな酸。
 タンニンは柔らかく、フローラルな華やかさ。

750ml
 8055960180028



Su'di Terra - IGT

ス・ディ・テッラ

品種：ボヴァーレ100%
 タイプ：赤/フルボディ
 熟成：ステンレスタンク5ヶ月
 料理：エスニック料理の軽食、赤身の魚料理。

ステンレスタンクで管理し発酵、マセラシオン5日間、
 ソフト圧縮。初めに心地よい香り、その後野生のブ
 ラックベリーやチェリー。さらにレンティスコや地中
 海沿岸に自生するフレッシュな植物やハーブを感じさ
 せます。フレッシュではつらつとした酸、食欲をそそ
 る飲み口です。

750ml
 8055960180097



Su'Nico - IGT

ス・ニコ

品種：ボヴァーレ100%
 タイプ：赤/フルボディ
 熟成：ステンレスタンク、フランス産バリック、
 セメント
 料理：グリルした赤身の肉、サルデーニャの熟成チーズ

ルビー色、緑は紫がかっている。生き生きとした輝きと濃
 厚な色。心地よい濃厚な香り、赤い果実のリキュール漬け
 の豊かな余韻とスパイス香も感じられます。アルコールを
 感じ、まろやかで、タンニンも心地よく、包み込まれるよ
 うな味わい。味覚と香りのバランスがとていい。

750ml
 8055960180073



Tèrruas - DOC Riserva

テッルアス

品種：カンノナウ100%
 タイプ：赤/フルボディ
 熟成：オーク樽6ヶ月、セメントタンク、瓶内
 料理：羊肉のタルタル、ホロホロ鳥のロースト

標高約330mの南向き砂質土壌の畑から。手摘み収穫、
 一部房ごと仕込み、低温マセラシオンの後に発酵。フ
 ランス産オーク樽で約6ヶ月熟成し、チューリップ型セ
 メントタンクを経て瓶内で仕上げるリゼルヴァ。

750ml
 8055960180158



Su'Luna - IGT

ス・ルナ

品種：ボヴァーレ100%
 タイプ：赤/甘口（パッシート）
 熟成：ステンレスタンク8ヶ月
 料理：サルデーニャの伝統菓子、ブルーチーズ、
 熟成チーズ

8月中旬に結果母枝を切り、樹上で葡萄を乾燥・凝縮さ
 せるパッシート。500Lのフレンチオーク・トノーで約
 15日間醸し、発酵は自然に止まるまでゆっくり進み、
 アルコールと甘みが理想的なバランスに。

375ml
 8055960180172





Cantine Paulis は、イタリア・サルデーニャ島で最も古いワイン協同組合 Cantina Sociale di Monserrato を母体としており、1924年に創立されました。現在、その伝統を受け継ぎつつ、新たなブランドとして「Cantine Paulis」が立ち上げられ、伝統とモダンな感性をあわせ持つワイナリーとして再スタートを切っています。過去90年以上にわたって、世代を超えて地域の人々に親しまれてきたワイナリーであり、祖父母から孫世代まで家族ぐるみでワイン造りに関わるという、地域に深く根ざした歴史があります。700ヘクタールにもおよぶドウ園では、カンノナウ、ヴェルメンティーノ、モニカ、ヌラグス、モスカート、ナスコ等の品種を育てています。地中海に面している農園は、その恵まれた気候、地理的条件からのみ生まれる高品質のブドウを育てることを可能にしています。



Nelio - DOC

ネリオ

品種：ヌラグス100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク4ヶ月
料理：あさりのワイン蒸し、オリーブとタコマリネ

淡い麦わら色。洋梨やグレープフルーツのような華やかな香り。後味にきりっとしたドライさとほろ苦さがあり全体のバランスのとれた味わい。しっかりとした酸があるので、爽快感のある飲み心地。

750ml
8006074003154



Ghineo - DOC

ギネオ

品種：ヴェルメンティーノ100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク4ヶ月
料理：甲殻類とペペロンチーノのスパゲッティ、バーネカラザウと生ハム、サラミの前菜

洋梨のような黄緑色。洋梨や白桃などの熟したフルーツのあたたかみのある香り。果実の旨味とすっきりした酸味、後味の微かな苦味がワインを引き締めています。ヴェルメンティーノらしい爽やかな酸が特徴的。

750ml
8006074003123



Pedrenas - DOC

ペドレナス

品種：モニカ100%
タイプ：赤/ミディアムボディ
熟成：ステンレスタンク6ヶ月
料理：サルシッチャのトマトソースパスタ

鮮やかなルビーレッド。キイチゴや赤い果実、軽やかなスパイス感。しっかりとした果実味、穏やかなタンニン、ドライではあるが温かみの口当たりで余韻が心地よい。地中海料理や日常の食事に寄り添えるワイン。

750ml
8006074003230



Larentu - DOC

ラレントウ

品種：カンノナウ100%
タイプ：赤/ミディアムボディ
熟成：ステンレスタンク6ヶ月
料理：ペコリーノチーズ、サルシッチャを使ったトマトソースの Pasta、赤身の肉にも。

透き通ったルビー色、熟した赤系果実を思わせる豊かな香り、ほのかなスパイス感、温かみのニュアンスも。ドライで辛口だがしっかりとした果実味。ぶどうの甘味にしなやかな酸とタンニンが溶け込んだバランスのとれた骨格のある味わい。

750ml
8006074003147



Movida - DOC モヴィーダ

品種：ヌラガス100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク（澱とともに数ヶ月）
料理：食前酒、魚介料理

麦わら色。ハチミツや地中海のフルーツ、リンゴにほのかなバラの香り。ミネラル感とボリュームがあり、後味はほどよい酸味とドライな印象で、ヌラガスらしい味わい。

750ml
8006074005011



100Carignano - IGT チェント・カリニャーノ

品種：カリニャーノ100%
タイプ：赤/フルボディ
熟成：澱とともに4ヶ月、その後瓶内熟成
料理：赤身肉のロースト、スパイシーなチーズ、ジビエ

深みのあるカーマインレッド。完熟した赤い果実に、地中海の灌木を思わせる豊かで調和のとれた香り。しっかりとしたボディとピロードのような口当たり、ブラックベリーやブルーベリーの余韻。

750ml
8006074003178



102Rosè - IGT チェントドゥエ・ロゼ

品種：サンジョヴェーゼ100%
タイプ：ロゼ/辛口
熟成：澱とともに4ヶ月（バトナージュ）
料理：フレッシュチーズ、ピッツァ、甲殻類、アスパラガス、マグロのカルパッチョ

鮮やかなロゼ色。バラの香りに続いて野イチゴのアロマ。まろやかでミネラル感があり、しっかりとした酸が全体を引き締める爽やかな味わい。

750ml
8006074002119



Serosa - DOC セローザ(リミテッド・エディション)

品種：モニカ100%
タイプ：赤/ミディアムボディ
熟成：トノー（木樽）12ヶ月、瓶内熟成6ヶ月
料理：パスタ料理、赤身肉のグリル、煮込み、ロースト

ピメンテルの樹齢70年を超える古木のモニカを手摘みで厳選した、ナンバー入りの限定ボトル（2019年）。淡いルビーにガーネットの輝き。赤い果実や花の香りにスパイスとバルサミックなニュアンス。ピロードのようなタンニンで、余韻にバニラとココナッツ。

750ml



カンティーナ・デル・リメディオは、サルデーニャ島中西部オリスターノ近郊のリメディオ地区にあるワイナリーです。1953年にティルソ川下流域のブドウ栽培農家が集まって設立した協同組合「カンティーナ・デッラ・ヴェルナッチャ」を前身とし、70年以上にわたり地域のワイン造りを支えてきました。ティルソ川が長い年月をかけて運んだ砂質の沖積土壌は「ベンナクシ」と呼ばれ、水はけが良く、この地の土着品種ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノに理想的な環境です。フロール酵母の下で長期熟成させる伝統的なヴェルナッチャから、フレッシュな白ワイン、瓶内二次発酵のスパークリングまで幅広く手がけ、ガッルーラ地方の花崗岩土壌で育つヴェルメンティーノなど、サルデーニャの多彩なテロワールを表現しています。有機肥料の使用や除草剤を使わない機械除草など、環境に配慮したブドウ栽培を実践しています。

Terresinis - IGT

テッレシーニス

品種：ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノ85%、
サルデーニャ土着品種15%
タイプ：白/辛口
熟成：一部オーク樽、大部分ステンレスタンク、
ブレンド後バトナージュ
料理：カラスミ（ポッターガ）、甲殻類、魚介料理

輝きのある麦わら色。辛口でまろやか、バランスに優れ、心地よい余韻としっかりとしたボディ。長期熟成のイメージが強い土着品種ヴェルナッチャをフレッシュなスタイルで表現した白ワイン。サルデーニャ名産のポッターガとの相性は抜群です。

750ml
8003163075306



Ugone III - DOCG

ウゴーネ3世

品種：ヴェルメンティーノ100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク、約1ヶ月のバトナージュ
料理：魚介料理全般、特に甲殻類や貝類

緑がかった輝きのある麦わら色。フルーティーでフローラルな香り。ガッルーラの花崗岩質土壌で育つヴェルメンティーノらしく、辛口でフレッシュ、心地よい塩味としっかりとした骨格、長い余韻が楽しめます。ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラDOCGスベリオレ。

750ml
8003163675216



Aristanis - Brut

アリスターニス・ブリュット

品種：ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノ85%、
ヴェルメンティーノ15%
タイプ：発泡/白/辛口（瓶内二次発酵）
熟成：瓶内で酵母とともに24ヶ月
料理：食前酒、魚介の前菜、ブリモビアット

金色がかった麦わら色に、きめ細かく持続する泡。ドライフルーツや砂糖漬けの果実、アーモンドの花の香りに、ほのかなパンの皮のニュアンス。辛口でしっかりとした味わい、包み込むようにして繊細で、余韻にはアーモンドが再び現れます。

750ml
8003163001312





Villa Carumè (ヴィツラ・カルメ) は、イタリアのシチリア島西部に位置するワイナリーで、18世紀に建てられた伝統的農業施設「パッリオ」を修復・再生して誕生しました。歴史的な建物の趣を残しながら、最新の醸造設備を導入した現代的なワイナリーとして発展しています。母体は家族経営のワイナリーで、オーガニック農法を採用し、環境に配慮した持続可能なワイン造りを実践しています。ネロ・ダーヴォラやグリッロなど、シチリアの土着品種の個性を大切にしたワインが特徴で、伝統と革新を融合させたスタイルが評価されています。シチリア島の温暖な気候を反映し、果実味が豊かでフレッシュさとバランスの良さが特徴です。ネロ・ダーヴォラは凝縮した果実とやわらかなタンニン、グリッロは柑橘やハーブの爽やかな香りが際立ちます。オーガニック栽培により、土地本来の個性を素直に表現したクリーンな味わいです。



Grillo - DOC グリッロ

品種：グリッロ100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク4～5ヶ月、瓶内2～3ヶ月
料理：魚介類のフリット、爽やかな前菜

シチリアの太陽の恵みを味わうワイン。鮮やかな黄金色で、柑橘類やオレンジの花を思わせる濃厚でエレガントなアロマが特徴です。フルーティーな味わい。

750ml
8057741301455



Nero - DOC ネーロ

品種：ネロダヴォラ、シラー
タイプ：赤/ミディアムボディ
熟成：ステンレスタンク3～4ヶ月、瓶内3～4ヶ月
料理：焼き肉やスパイシーな料理によく合う

紫色の濃いルビーレッド。熟した赤いフルーツ（ブラックベリーやプラム）の香りが広がります。落ち着いたスパイス感、柔らかめのタンニンがありバランスが良い味わいです。地中海の低木を思わせる濃厚なアロマとほのかなリコリスのニュアンス。

750ml
8057741302469



Sera - DOC セラ

品種：シラー100%
タイプ：赤/ミディアムボディ
熟成：ステンレスタンク4～5ヶ月
料理：煮込み料理や肉のグリル

濃い赤色に紫色の反射が見られます。香りはオリエンタルスパイスの深い香りとキャラメルニュアンス。熟した赤いベリー系の果実とプラムの風味が感じられ、バランスの取れたスパイシーな味わい。バランスの取れた酸味が長く続きます。

750ml
8057741302766





カルーソ家は、シチリアの地で始まったワイン造りの歴史を現代に引き継いでいます。シチリア島の西端に位置するワイナリー『ASSULI』はシチリア方言で『太陽に向かって』という意味が込められています。恵まれた風土豊かな土地で、日々伝統の継承と改良を繰り返しています。120ヘクタールに及ぶ広大な農場、100%オーガニックの贅沢なブドウ栽培、そしてシチリアという洗練された島の魅力を最大限に活かしたワインの製法。太陽、月、土壌、ミネラルの力、地中海から風に乗ってくる香りに包まれ育った上質なブドウが、職人たちの手によって受け継がれた伝統的な技術を経ることで、最高品質のワイン「シチリアDOC」が生まれるのです。



Fiordiligi - DOC フォルディリジ



品種：グリッロ100%
 タイプ：白/辛口
 熟成：ステンレスタンク4～5ヶ月、瓶内2～3ヶ月
 料理：魚介の前菜、魚介のフリット、アサリのリゾット

緑色がかった麦わら黄色で柑橘花のような香りです。さわやかで豊かなミネラルの味わい。シトラスやパイナップルのようなフルーティーさがあり、軽やかな白ワインを楽しみたいときにぴったりです。

750ml
 8057741301073



Dardinello - DOC ダルディネッロ



品種：ジビッポ 100%
 タイプ：白/辛口
 熟成：ステンレスタンク4～5ヶ月、瓶内2～3ヶ月
 料理：魚介のフリット、パスタ

緑色がかった麦わら色で緑がかっているのが特徴的です。香りはエレガントな柑橘系フルーツ、とりわけパイナップルの強い香りがします。酸、ミネラルや塩味の調和が良くとれています。

750ml
 8057741301424



Carinda - DOC カリンダ



品種：インソリア100%
 タイプ：白/辛口
 熟成：ステンレスタンク4～5ヶ月、瓶内2～3ヶ月
 料理：魚介の前菜、魚介のフリット

麦わら色でわずかな緑色の反射、柑橘類やオレンジの花のような香り。味わいはさわやかで豊かなミネラルと塩味のバランスが良い。すっきりとして軽やかです。

750ml
 8057741301080



Donna Angelica - DOC ドンナ・アンジェリカ



品種：カタラット100%
 タイプ：白/辛口
 熟成：8～10ヶ月、瓶内3～4ヶ月
 料理：アンティパスト、魚や甲殻類の料理、リコッタ

色は黄色みのある麦わら色。香りはマルメロ、洋梨のドライフルーツ感、バタークリームのようなやさしさ。ライムの皮のようなニュアンスも。味わいはジューシーで塩味とミネラルの調和がとれており、グレープフルーツのような余韻も感じられます。

750ml
 8057741301110



EU委員会が定める
オーガニック認証を
取得しています。



Arcodace - DOC アルコダーチェ



品種：ペリコーネ100%
タイプ：赤/フルボディ
熟成：ステンレスタンク 4～5ヶ月、瓶内3～4ヶ月
料理：中熟チーズ、サラミ、魚ベースのラグーソース
マグロの赤身、鶏肉のロースト

色は深いルビー色で、緑に紫色がかっているのが特徴的です。黒系ベリーの濃厚な果実香、スパイス（黒コショウ）やハーブ感強いリコリスなどの複雑な香り。熟した赤系果実の旨味が強く力強い味わい。タンニンはエレガント。

750ml
8057741302773



Lorlando - DOC ロルランド



品種：ネロダーヴォラ100%
タイプ：赤/フルボディ
熟成：ステンレスタンク 3～4ヶ月、瓶内3～4ヶ月
料理：セミハードチーズ、肉のロースト

紫色の反射があった濃いルビーレッド。熟した赤い果実の香り、黒コショウ、リコリス。軽いタンニンがありバランスが良い味わいです。南イタリアらしい濃厚な果実味。

750ml
8057741302070



Lorlando Riserva - DOC ロルランド・リゼルヴァ

品種：ネロダーヴォラ100%
タイプ：赤/フルボディ
熟成：バリック12ヶ月、瓶内12ヶ月
料理：長い熟成のハードチーズ、赤肉料理、ジビエ

紫色の反射があった濃いルビーレッド。熟した赤いフルーツ（ブラックベリーやプラム）の香りが広がります。落ち着いたスパイス感、柔らかめのタンニンがありバランスが良い味わいです。ピロッドのようなフルボディの赤ワインです。パンナやトーストほのかなスモーキー感

750ml
8057741302131



Furioso - DOC フリオーゾ

品種：ペリコーネ100%
タイプ：赤/フルボディ
熟成：大樽12ヶ月、瓶内12ヶ月
料理：セミハードチーズ、肉のロースト、カボナータ

紫色の反射があった濃いルビーレッド、色調は濃くシチリアの太陽を感じさせる印象。香りは熟した赤系果実、スパイス、鉄分、土、ミネラル感が混ざる香り。凝縮した黒系果実の旨味。ドライフルーツ感と適度なタンニン。余韻にチョコや、モカ、スモーク感のある力強い味わい。

750ml
8057741302124



ドンナキアラ DONNACHIARA

カンパーニャ州



ドンナキアラ社は、ローマ時代からブドウ栽培が行われてきた歴史的な地域にあります。寒暖差が大きくブドウの香りを豊かにすることで有名な土地です。オーナーのベティット家は5代にわたり、ブドウ栽培からワイン造りまで一貫して管理してきました。目指すものは「カンパーニャ」を表現するスタイル。多くの大規模ワイナリーが商業目的で畑を買収する時代にあって、家族が代々守ってきた土地と女性たちの想いを軸に、時間をかけて自らの畑でワインを育ててきた造り手です。その結果、ワインはテロワールを尊重した土着品種中心のスタイルでありながら、伝統・モダン・情熱が調和した独自の魅力を備えています。創業者から現在の当主に至るまで女性が紡いできた歴史も、このワイナリーならではの特徴です



Fiano di Avellino - DOCG フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ

品種：フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク5ヶ月、瓶内2ヶ月
料理：魚介類のお料理、特に生やソテーした甲殻類
ローストチキン

濃い目の麦わら色がかかった黄色に緑は緑がかっている。香り高く華やか。白桃、ジャスミン、アカシア、洋梨、ナッツのニュアンス。香り華やかで土着品種の良さが出ている。

750ml
8033971130027



Alethia Riserva - DOCG アレティア・グレコ・ディ・トゥッフォ・リゼルヴァ

品種：グレコ・ディ・トゥッフォ100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク5ヶ月、瓶内2ヶ月
料理：魚介類のお料理、特に生やソテーした甲殻類
キノコ類、トリュフを使ったパスタ料理

麦わら色がかかった黄色。複雑な香りで、レモンピール、黄リンゴやパイナップル、アプリコット、チェードロなどの熟したフルーツ。わずかにタンニン。ドライ、アルコール感があり力強い酸とミネラルで骨格のしっかりしたワイン。

750ml
8033971130133



Campania Aglianico - IGT カンパーニア・アリアニコ

品種：アリアニコ100%
タイプ：赤/フルボディ
熟成：バリック3ヶ月、瓶内3ヶ月
料理：熟成チーズ類、肉のラグー

樽入れの回数を少なくする。若飲みでも果実味が豊かで飲みやすい。ブラックチェリー、プラム、スパイス、わずかに革やチョコのニュアンス。酸とタンニンのバランスが心地良いワイン。まろやかエレガント。

750ml
8033971130041



Taurasi - DOCG タウラージ

品種：アリアニコ100%
タイプ：フルボディ
熟成：赤/バリック18ヶ月、瓶内18ヶ月
料理：赤身のお肉料理、お肉の煮込、熟成チーズ

濃いルビー色。フサスグリのフルーティな香りにブラックベリーのジャム、トーストしたアロマ、さらにヴィオラが感じられる。ドライ、アルコール感が強い、まろやか、なめらか、タンニンがエレガント、余韻が非常に長い。複雑な感覚が広がります。

750ml
8033971130065



テヌーテ・ル・スパダは、イタリア南部プーリア州プリンディジ近郊に2015年に誕生したワイナリーです。かつてブドウ栽培が盛んでありながら半ば放置されていた土地を再生し、高品質なブドウ畑へと生まれ変わらせました。畑はユネスコ世界遺産候補である古代ローマの街道「アッピア街道」沿いに位置し、チャラーゼ湖とアドリア海に挟まれた立地。水辺から吹く風がブドウの成熟に理想的な微気候を生み出します。栽培するのはネグロアマーロ、ススマニエッロ、マルヴァジア・ネーラ、プリミティーヴォ、ミヌートロなど、プリンディジとサレントの土着品種が中心。樹齢60年を超えるアルペッロ仕立てのネグロアマーロから造る「マサダ」は、ワイナリーを象徴する一本です。1,000本以上の植樹や太陽光発電による自家発電など環境への取り組みにも力を注ぎ、16世紀の農園邸宅「マッセリア」を改装したテイスティングルームで訪れる人々を迎えています。



Avocetta - IGT

アヴォチェッタ

品種：ミヌートロ100%

タイプ：白/辛口

熟成：ステンレスタンク、短期間の瓶内熟成

料理：魚介の軽い料理、寿司、牡蠣、
モッツアレラ・ディ・ブーフアラ

金色がかった明るい麦わら色。白い果実やマンゴー、パイナップル、白い花、地中海のハーブが広がる華やかな香り。ジュシーでやわらかな口当たりを爽やかな酸と塩味が引き締め、余韻にはベルガモットと白胡椒のニュアンス。プーリアの古代品種ミヌートロから造る白ワイン。

750ml
8053689270266



Nyroca - IGT

ニーロカ

品種：ネグロアマーロ100%

タイプ：赤/ミディアムボディ

熟成：ステンレスタンク12ヶ月、瓶内3ヶ月

料理：オレッキエッタのトマトソース、
肉のグリル、きのこ料理、熟成チーズ

紫がかった輝きのあるルビー色。スミレ、ラズベリー、干しイチジクを思わせる香り。ピロードのようになめらかな口当たり、ほどよい酸とタンニン、後味にすかなほろ苦さ。名前は畑近くの湖で越冬する希少な水鳥に由来します。

750ml
8053689270297



Moriglione - IGT

モリリオネ

品種：プリミティーヴォ100%

タイプ：赤/フルボディ

熟成：ステンレスタンク、その後瓶内熟成

料理：コクのあるソースの Pasta、
肉の炭火焼き、熟成チーズ

鮮やかなルビー色。熟した赤い果実にリコリスやスパイスが重なる香り。過度な重さを求めない新しいスタイルのプリミティーヴォ。まろやかで温かみがあり、しっかりとした骨格とエレガントでなめらかな飲み口、長い余韻が楽しめます。

750ml
8053689270228



Masada - DOC

マサダ

品種：ネグロアマーロ100% (樹齢60年超)

タイプ：赤/フルボディ

熟成：バリック15%、ステンレスタンク85%

料理：しっかりした味わいの Pasta、
肉のグリル、ナスのバルミジャーナ

深みのあるガーネット色。熟した果実からローストコーヒーのスパイス香、ほのかなバルサミコやハーブへと移ろう複雑なアロマ。豊かな口当たり、フレッシュさと塩味が調和し、力強いタンニンと長い余韻が印象的。ワイナリーを象徴する一本。

750ml
8053689270204



ORLANDI CONTUCCI PONNO

オルランディ・コントウッチ・ポンノ ORLANDI CONTUCCI PONNO

アブルッツォ州



アドリア海から数キロ、グランサッソ山脈（標高2,920m）から約20kmの位置にあるオルランディ・コントウッチ・ポンノ農園は、気候的に非常に恵まれた場所に位置しています。海による温度調整効果と、山からの涼しい風が夏の夜の暑さを和らげ、ブドウ畑には規則的で安定した生育サイクルをもたらします。この環境が、ブドウの風味や品質に不可欠な条件となっています。畑の土壌は礫混じりの沖積土で、石灰分を含むことから、フランスから取り寄せたサンセミヨン、シャルドネ、カベルネなどのブドウ品種の栽培に適しています。土壌分析により、ボルドー地方の名産地の土壌とほぼ同じ性質であることが確認され、特に高品質なブドウ栽培が可能となっています。この環境を活かすために、モンテプルチャーノ・ダブルッツォの原産クローンを選定しました。18世紀末からこの地に存在していた品種を、土壌や気候との適性に基づき選定したのです。規定に従って生産・醸造されたワインは、イタリア国内でもバランスの取れた高品質ワインとして評価されています。



Adrio - DOC アドリオ

品種：トレッビアーノ 100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンクで低温発酵、澱とともに静置
翌2月瓶詰
料理：地中海料理やシーフード、軽めの前菜・パスタ

南南西向きの軽い傾斜地の畑で栽培。土壌は石灰質を含むフランコ粘土で、良好な排水性と豊かなミネラルを備えています。淡い麦わら色。白い花の香りと軽いパンの焼き色のニュアンス。青リンゴや洋梨のようなフレッシュな果実味。

750ml
8029317140072



Costa Est - DOC コスタ・エスト

品種：ペコリーノ 100%
タイプ：白/辛口
熟成：ソフトプレス後、澱とともに数か月熟成
冬の終わりに瓶詰
料理：魚介料理、冷製前菜、サラダ、アペリティフ

ロゼート・デッリ・アブルッツォの標高200m、東向きの緩やかな斜面で栽培。土壌は礫を多く含む石灰質。澄んだ麦わら色。白い花やジャスミン、ハーブ、白い果肉の果実の香り。フレッシュでバランスがよく、ミネラル感とハーブの余韻が残ります。

750ml
8029317110754



Petronilla - DOC ペトロニッラ

品種：モンテプルチャーノ 他 アブルッツォ固有の
タイプ：ロゼ/辛口
熟成：ステンレスタンクで数か月間熟成、翌2月に瓶詰
料理：前菜・パスタ・魚介の煮込み料理

色は澄んだ明るいロゼピンク。赤い果実とフレッシュな花の香り。チェリー、サワーチェリー、イチジクを思わせる香り。フレッシュで軽快な味わいは日常の食卓に最適。

750ml
8029317140065



Rubiolo - DOC ルビオロ

品種：モンテプルチャーノ 100%
タイプ：赤/ミディアムボディ
熟成：4ヶ月間瓶内熟成
料理：白身・赤身肉料理や、熟成中程度のチーズ

深いアマランス・レッド（赤紫色）。品種特有のアロマと熟した赤い果実の香りがあります。塩味のあるしっかりとした味わい。タンニンは適度に柔らかく、バランスが良い。

750ml
8029317130073



Funaro - IGT フナロ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン80%、カベルネ・フラン20%
タイプ：赤/ミディアムボディ
熟成：バリック12ヶ月、瓶内12ヶ月
料理：赤身肉料理やジビエ 熟成感のあるチーズ

深いアマランス・レッド（赤紫色）。胡椒、カレント、レーズンの香りが長く続き、ベルベットのような滑らかな香りに、枯れた花のニュアンスが感じられます。柔らかく、豊かで調和がとれており、力強いながらも粗くないタンニンが感じられます。

750ml
8029317300759



カステッロ・ディ・ラッダでは、ブドウ畑の管理において低収量・高品質を追求しています。年間を通じて手作業による丁寧な管理を行い、果実の中でも最良の部分だけを選び抜くことを大切にしています。それぞれの区画は、土壌・樹齢・微気候（ミクロクリマ）の特性に応じて個別に管理されます。施肥、剪定、間引き、草生栽培など、あらゆる農作業は畑ごとに最適化され、一つひとつのブドウの樹が持つ自然な生命のリズムを尊重しながら進められています。その結果、無理のない健全な成育が促され、土地の個性を忠実に反映したワインが生まれます。

2017年にブドウ畑の有機栽培への転換を開始し、2020年にすべての認証を取得しました。現在、生産中の40ヘクタールの全ての畑が有機農法（オーガニック）認証のもとで管理されています。



GranBruno - IGT

グランブルーノ - トスカーナ

品種：メルロー 60%、サンジョヴェーゼ 40%
 タイプ：赤/フルボディ
 熟成：一部をステンレスタンク、一部をトノー樽
 大樽で熟成 収穫翌年瓶詰
 料理：白身肉・赤身肉料理全般。フレッシュチーズ

色調は 深みのあるルビーレッド、紫がかった輝きです。
 香りはフレッシュで、赤い果実とグリーンペッパーの
 ニュアンス。味わいは 柔らかく、心地よい口当たりが
 特徴です。

750ml
 8033540400018



Chianti Classico - DOCG

キャンティ・クラッシコ

品種：サンジョヴェーゼ 95%、カナイオーロ 5%
 タイプ：赤/フルボディ
 熟成：一部を大樽、一部をオーク樽、瓶内熟成
 料理：赤身肉・白身肉を使った伝統的トスカーナ料理

トスカーナの個性と伝統を表現したワインです。深み
 のあるルビーレッド、熟成とともにガーネットを帯び
 た色調。蜜（すみれ）やスパイス、バルサミコ、グラ
 ファイト（鉛筆の芯）のような香り。ハーモニーの取
 れた味わいで、熟した果実とプラムの余韻が長く続く。

750ml
 8033540100932



Chianti Classico Riserva - DOCG

キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

品種：サンジョヴェーゼ 100%
 タイプ：赤/フルボディ
 熟成：樽で約20ヶ月、瓶内熟成9ヶ月以上
 料理：赤身肉やジビエ、熟成ハードチーズ

ラッダ・イン・キャンティ、標高350〜400mの畑で手
 摘みし、二度の選果を経たサンジョヴェーゼから造ら
 れるリゼルヴァ。澄んだルビーレッドに淡いガーネッ
 トの輝き。森を思わせる豊かな香りに、スパイスとバ
 ニラのニュアンス。長く均整の取れた味わいで、塩味
 を感じる持続性のあるフィニッシュ。

750ml
 8033540200915



Chianti Gran Selezione - DOCG

キャンティ・グラン・セレクトイオーネ

品種：サンジョヴェーゼ 100%
 タイプ：赤/フルボディ
 熟成：樽25ヶ月間の熟成を経て、12ヶ月の瓶内熟成
 料理：身肉やジビエ、煮込み料理

単一畑「Il Corno（イル・コルノ）」で収穫されたサン
 ジョヴェーゼの最良区画から生まれるワインです。卓
 越した選果により、深み・力強さ・気品を兼ね備えた
 逸品として仕上がっています。澄んだルビーレッド、
 縁にガーネットの輝き。赤い果実、スパイス、バニラ
 のニュアンスが調和した力強く複雑なアロマ。フレッ
 シュで心地よい塩味のあるフィニッシュ。タンニンは
 緻密で上品に溶け込んでいます。

750ml
 80335404010109



トスカーナ州ボルゲリで自然と共に生き、ワイン造りを追求するファビオ・モッタ。彼のワイナリーはオーガニック農法を基盤に、ビオディナミックの理念を取り入れています。発酵には収穫時のブドウに付着する天然酵母を使用し、化学薬剤を一切用いず、濾過も最小限に抑えることで、土地の個性とブドウの生命力をそのままワインに映し出しています。標高50m、北向きの畑で栽培。Guyot式の栽培方法。土壌は砂と粘土が混ざる堆積土で、水はけが良く適度な保水力があります。2009年、妻ベネデッタと共にボルゲリに畑を購入し、自らの名を冠したワイン造りを開始。現在はグッサリ・ペレッタ家との提携により規模を拡大しながらも、スタイル・品質・哲学のすべてを自らが統括しています。「ワインは喜びと感動、そして土地の声を伝えるもの」——その信念のもと、ファビオ・モッタのワインはボルゲリの自然と人の調和を静かに語ります。

Le Gonnare - IGT レ・ゴンナーレ



品種：ヴェルメンティーノ 100%
タイプ：白/辛口
熟成：陶器アンフォラで6~8か月熟成、瓶詰
料理：甲殻類、魚介のお料理、アクアパッツァ

黄白色。ミモザやフランジパネ、地中海の低木やハーブ（タイム、セージ、オレガノ）、さらにレモン、ウィリアムス・ペア、白桃、フレッシュアーモンド。フレッシュで生き生きとした口当たり。ミドルは柑橘感とミネラルを感じ、塩味のある余韻とわずかにアーモンドのニュアンスが残る。

750ml
8052400711231

Le Pievi - DOC レ・ピエヴィ



品種：メルロー 50%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、
サンジョヴェーゼ 20%、シラー 10%
タイプ：赤/フルボディ
熟成：セメントタンクで熟成、瓶内で6ヶ月熟成
料理：リヴォルノ風カチュッコ、アヒル料理

ルビーレッド、赤いバラ、ハイビスカス、スマイレにチェリー、赤スグリ、オレンジの皮の香り。最後に地中海の香草（マジョラム、ミルト、ユーカリ）が漂う。味わいはフルーティーで濃厚。タンニンはフレッシュで繊細。余韻は正確で地中海の香りが長く続く。

750ml
8052400711415

Lo Scudiere - IGT ロ・スクディエーレ



品種：サンジョヴェーゼ 100%
タイプ：赤/フルボディ
熟成：バリックで1年間熟成、瓶内1年間熟成
料理：生ハム、ローストビーフ、軽めの肉料理

鮮やかなカーマインレッド。地中海の香草（ミルト、ヘリクリサム、ラベンダー）、スマイレ、ドライオレンジ、ラズベリー、赤スグリ。ジュンバーやフレッシュタバコの葉の香りも感じられる。タンニンは細やか。塩味、フレッシュ感、タンニンのバランスが秀逸。余韻には赤い果実と地中海の香草の香りが長く続く。

750ml
8052400711125

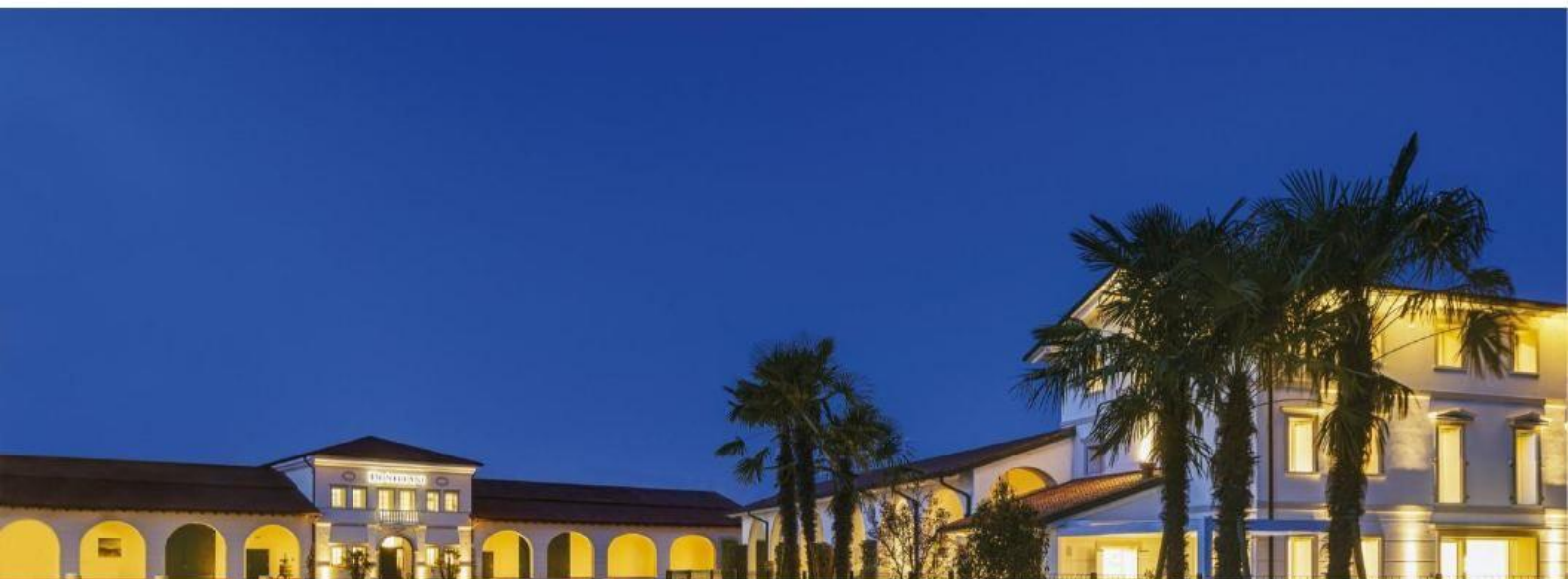
Le Gonnare Bolgheri Superiore - DOC レ・ゴンナーレ ボルゲリ ロッソ スペリオレ



品種：メルロー70%、カベルネソーヴィニヨン30%
タイプ：赤/フルボディ
熟成：バリックで18ヶ月熟成
料理：牛肉料理、赤ワイン煮込み、鹿やイノシシ料理

濃いルビーレッド、ガーネット。艶があり、しっかりと骨格を感じさせる外観。黒系果実、赤いベリー、バラやハーブ、リコリスやシナモンなどのスパイスチョコレートや革。タンニンはやや強め。酸味、タンニンのバランスが秀逸でしっかり系だがエレガントさもある。

750ml
8052400711316



デステファニ家は5世代にわたってイタリアのヴェネト州でワインを生産してきました。「レデントーレ」のワインは、自然志向・テロワール尊重の哲学が強く表れています。ブドウ栽培ではオーガニックおよびバイオダイナミックを採用。土着酵母を使用し亜硫酸塩を添加しないワイン造りを実践。つまりワインを人為で作るより自然と土地の個性を映す鏡にするというアプローチです。ブドウは、ヴェネツィア北部のピアヴェ渓谷と、ユネスコ世界遺産に登録されているコネリアーノ・ヴァルドッピアデネの丘のブドウ畑から収穫されます。日中は暑く夜は涼しい気候、粘土とミネラルが豊富な土壌、アドリア海とドロミテ山脈（アルプス）への近さは、素晴らしい個性を持つフルーティーでフレッシュなワインを提供する上で重要な要素となっています。



Chardonnay - IGT
シャルドネ

品種：シャルドネ100%
タイプ：白/辛口
熟成：シュルリーでステンレスタンク数ヶ月
料理：魚料理、ロブスター、シーフードスパゲッティ、食前酒として

濃い麦わら色で、トロピカル・フルーツや柑橘類の香りを伴う、シャルドネの典型的な香りが表現されています。フレッシュでバランスの取れた味わい。軽やかでエレガント澄んだ果実味とクリーンな余韻があります。

750ml
8033389831240



Sauvignon blanc - IGT
ソーヴィニヨン・ブラン

品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
タイプ：白/辛口
熟成：シュルリーでステンレスタンク数ヶ月
料理：アスパラガス、卵、魚

魅惑的な麦わら色で、ジャスミン、ピーチ、ミントの香りを伴う複雑で芳醇な香りが特徴です。フレッシュかつミネラル感のある酸、爽やかな果実味クリーンでキリッとしたフィニッシュ。派手過ぎずナチュラルな繊細さがあります。

750ml
8033389830557



Pinot Grigio - DOC
ピノ・グリージョ

品種：ピノ・グリージョ100%
タイプ：白/辛口
熟成：シュルリーでステンレスタンク数ヶ月
料理：前菜スープ、野菜のリゾット、魚のグリル

麦わら色。白い花、洋梨や青りんごなどのフルーティーさ、クルミやローストしたアーモンドのニュアンスが漂います。しっかりとした果実味に加えて切れのある酸味とミネラル感。程よい厚みと飲みやすさが両立しています。

750ml
8033389830922



Spumante Brut 888
ブリュット 888

品種：グレラ100%
タイプ：発泡/白/辛口
熟成：ステンレスタンク
料理：前菜、ミネストローネ、リゾット、魚のグリル

濃い麦わら色で繊細な泡。上品でフルーティーな香りに、クルミとローストアーモンドのニュアンスが感じられます。口当たりはエレガントでフレッシュ、バランスの取れた優れたミネラル感があります。

750ml
8033389833312



Prosecco DOC Millesimato プロセッコ DOC ミッレジマート

品種：グレラ100%
タイプ：発泡/白/辛口
熟成：ステンレスタンク
料理：前菜、パスタ、チーズ、ハム、サラミ

繊細な泡を伴った麦わら色。リンゴや洋ナシの香りに、砂糖漬けの柑橘類やジャスミンの香りが漂います。味わいはクリーンなくちあたり、中程度のボディと爽やかな酸味が特徴。果実味をしっかりと感じつつ飽きの来ない味わい。

750ml
8033389830519



Cabernet Sauvignon - IGT カベルネ・ソーヴィニヨン

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
タイプ：赤 / ミディアムボディ
熟成：マロラクティック発酵後、シュルリーで
数ヶ月間バリック熟成
料理：グリル肉、煮込んだ肉、羊肉、熟成チーズ

濃いルビー色で、ベリー、スパイス、パニラの強い香りがします。重すぎない・厚すぎない滑らかで、心地よいベルベットのようなタンニンが適感じられます。

750ml
8033389831226



Refosco - IGT レフォスコ

品種：レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッ100%
タイプ：赤 / ミディアムボディ
熟成：マロラクティック発酵後、シュルリーで
数ヶ月間バリック熟成
料理：ボリュームたっぷりの肉料理、鶏肉のシチュー

深いルビー～バイオレットがかった濃い赤。クロスグリ、野生のベリー、プラム、濃厚な黒果実、溶けたダークチョコレート、白檀の香り。しっかりとしたボディにソフトなタンニンがあり、余韻が長い。

750ml
8033389832209

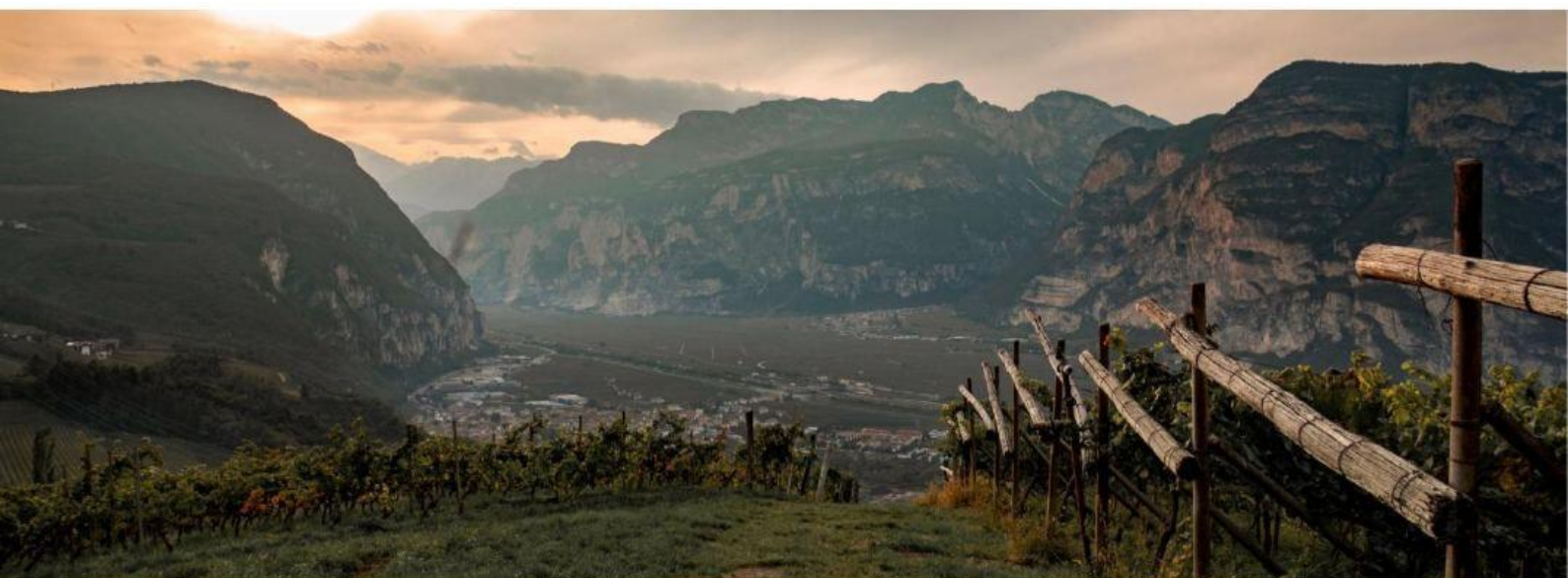


Merlot - IGT メルロー

品種：メルロー100%
タイプ：赤 / ミディアムボディ
熟成：マロラクティック発酵後、シュルリーで
数ヶ月間バリック熟成
料理：肉の煮込、ローストビーフ、豚肉、熟成チーズ

ルビーレッドの色で、ラズベリー、スマイル、チェリーの香りがあり優しくてエレガント。丸みのある柔らかなタンニンと、程よい酸バランスの良い果実味。

750ml
8033389830786



Gussalli Berettaは総面積9haで、ピノ・ネロ、シャルドネ、ゲヴェルツトラミネール、ソーヴィニヨン・ブラン、ケルナー、ピノ・ビアンコを栽培しています。アディジェ渓谷は、ドロミーティ山脈に生まれたイタリアでも古い地質地域の一つです。土壌は海洋起源の石灰質基盤 氷河堆積のモレーンです。排水性に優れ、鉱物質に富み、非常に肥沃であることが特徴です。ミネラルに富んだエレガントなワインを生み出します。冬の厳しい寒さと豊富な降雪、夏の高湿と頻繁な雷雨。アルプスの気候と地中海性気候が組み合わさることで、多様なブドウの生産を可能にしており、世界でも独特の環境を形成しています。Gussalli Berettaでは醸造・熟成が可能な最新のワイン設備で、多様なブドウ品種による幅広いワイン生産を可能にしています。近代的設備と歴史的な家族経営による丁寧な畑管理のもと、ワイン製造が行われています。



Chardonnay Alto Adige - DOC シャルドネ

品種：シャルドネ 100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスと使用済み樽（全体の約33%）
残りは果皮と果汁を一晩だけ接触後、
別々に管理され澱とともに熟成
料理：魚介類、貝類、甲殻類料理

麦わら色、繊細な花の香り、バナナや柑橘（グレープフルーツ）のニュアンス、塩味とミネラルを感じ、フレッシュでフルーティー。
アペリティブに最適。

750ml
8033540999062



Sauvignon Alto Adige - DOC ソービニヨン

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンクで低温発酵、澱とともに冬の
間熟成し、翌春に瓶詰
料理：アペリティブに最適。特に魚介類、甲殻類

標高の高いアルトアディジェを思わせる透明感のある色合い。熟したグーズベリー、エルダーベリー、繊細なハーブのニュアンスフレッシュでフルーティー、心地よい味わい。ソービニヨンらしいハーブ感と緑の香り。フルーティーで軽やか、レモンやライムの印象。

750ml
8033540999024



Gewürztraminer Alto Adige - DOC ゲヴェルツトラミネール

品種：ゲヴェルツトラミネール 100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンクで低温発酵
料理：アジア系スパイス料理、海鮮料理

麦わら色に金色の輝き。ライチやエキゾチックフルーツ、バラの花びら、クローブ、マスカットを思わせるエレガントなアロマ。口を含むとリッチで芳醇な果実味が広がります。豊かでバランスがよく、シルキーでミネラル感のある口当たり。アロマティックで複雑。

750ml
8033540999017



Hirsch - DOC ヒルシュ

品種：ピノ・ネロ 100%
タイプ：赤/ミディアムボディ
熟成：一部はステンレス、残りはフランス産オーク樽
料理：ジビエ、グリルした鶏肉や豚肉。トマトソース系パスタ

透明感のあるルビーレッド。森の果実、ラズベリー、カシス、ブラックベリー、後にタバコやスパイスのニュアンス香りの印象を忠実に再現。タンニンはシルキーで柔らかく、包み込むような口当たり。しっかりしつつも柔らかく後味が心地よく広がります。

750ml
8033540999031



ロンバルディア州境の尾根に位置し、うっとりするような丘陵地の景色を望む村、ロヴェスカーラ。この土地でブドウを栽培し、ワインを醸造しているのがペレーゴ&ペレーゴです。ミクロクリマやこの土地特有の土壌の構成はブドウ栽培に理想的な条件を持ち合わせています。剪定は控えめにし、バランスの取れた生長を促しながらブドウ房の間引きを行います。化学製品は使用せず、自然の植物性栄養素の供給にすることによって土壌を管理し、注意深く手摘み収穫を行っています。ピオの規定に則って、ブドウの収量は品質保持に見合ったものを目指しています。主なブドウは土着品種であるクロアティーナで、地下にあるカンティーナの歴史は800年代初期に遡りますが、最近修復され、新しい機能的な醸造所として生まれ変わりました。伝統と改革はペレーゴ&ペレーゴの企業哲学の二輪であり、全ての製品の品質に関わる大切なものとして捉えています。



Mephistocat 2021

メフィーストキャット

品種：リースリング75%, コルテーゼ, マルヴァジア25%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク3ヶ月、瓶内2ヶ月
料理：魚介類、特に淡白な白身魚、軽めのパスタ

SO2微量添加、オーガニックとヴィーガン認証。
オレンジマーマレードなど、ビター系果実ビールの香りに、花などフローラルなニュアンスを含む心地よい香り。濃密果実にセージなどのほのかなハーブのニュアンス。味わいはフレッシュで酸がしっかりドライ。ナチュラル志向の白ワイン。

750ml
8033540999062



Amber Demon R. 2021

アンベル・デモン

品種：リースリング100%
タイプ：白/辛口
熟成：ステンレスタンク4ヶ月、瓶内2ヶ月
料理：白身魚、軽めのチーズ、ハーブ料理

SO2無添加、オーガニックとヴィーガン認証
オレンジワイン。香りはピーチ、アプリコット柑橘の皮ミネラル感。味わいはややドライ。オレンジワインらしい多層的な風味で時間経過とともに変化する味わいが楽しめます。

750ml
8033540999024



La Sora C.

ラ・ソーラ・チ

品種：クロアティーナ100%
タイプ：赤/フルボディ
熟成：ステンレスタンク6ヶ月、瓶内2ヶ月
料理：肉の煮込み料理、チーズやサラミ

SO2微量添加、オーガニックとヴィーガン認証。
アメリカンチェリーやカシスなどの熟した黒系果実の香り。アタックには優しく丸みのある果実感、徐々に旨味を伴ったまろやかな酸がひろがります。口に残る心地よい強めのタンニン。自然派ならではの生きたワインの変化を楽しめる魅力的な一本。

750ml
8033540999017



Il Barocco 2017

イル・パロッコ

品種：クロアティーナ50%、バルベラ10%、土着品種40%
タイプ：赤/ミディアムボディ
熟成：オーク大樽1年、ステンレスタンク1年
料理：赤身肉、ラム、ジビエ料理、ハードチーズ

しっかりとしたルビー〜レンガがかった赤。香りはブラックベリー、ブラックチェリーがベース。森の下草、湿った土、スパイス、ビターチョコなど複雑みがある。重め、果実味が濃厚で黒系果実に軽い甘みも感じられる。酸・ミネラル・渋みのバランスがとても良い。力強さがありつつも、自然派らしいエレガンスを持ち合わせています。

750ml
8033540999031

ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください
お問い合わせ先：**048-654-3633**



イタリア食材輸入販売

株式会社クオレ・サルド

〒331-0821 埼玉県さいたま市北区別所町64-15

Tel 048-654-3633 ・ Fax 048-782-5239

E-mail: info@cuore-sardo.jp ・ www.cuore-sardo.jp

【未成年の飲酒は、法律で禁止されています】