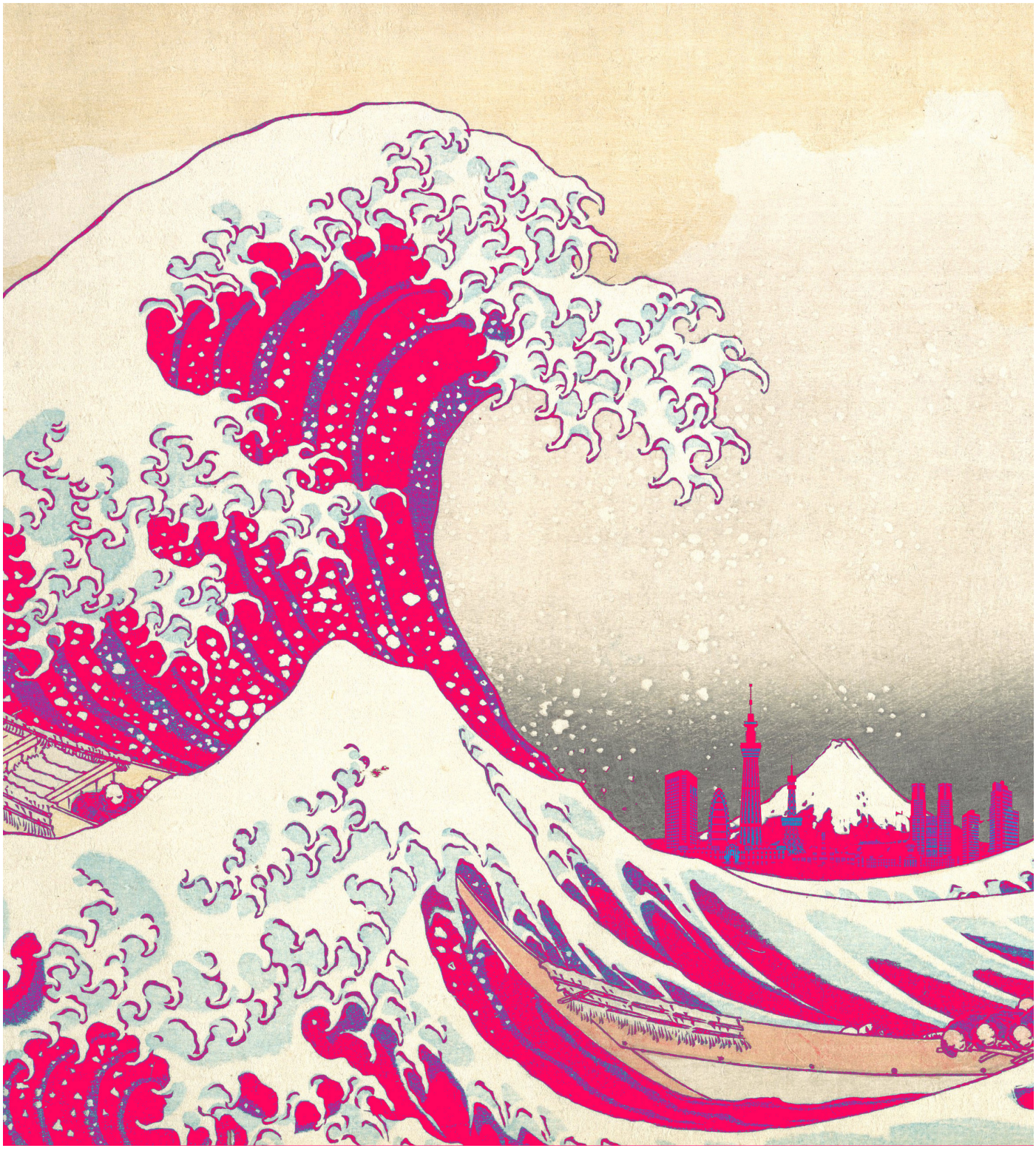
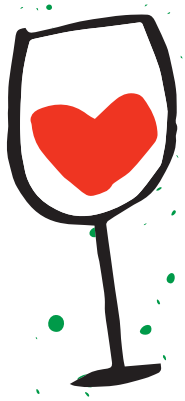


ZEFIRO PORTFOLIO

THE BEST ITALIAN WINES PORTFOLIO OF 2026

WE IMPORT
WHAT WE DRINK.
WE DRINK
WHAT WE LOVE!



OUR HEROES

PIEMONTE ピエモンテ

4 GIAN LUCA COLOMBO
ジャン ルーカ コロンボ

6 FONTANABIANCA
フォンタナビアンカ

9 SETTE
セッテ

12 SCARPA
スカルパ

VENETO ヴェネト

16 LA GIOIOSA
ラ ジョイオーザ

18 L'ANTICA QUERCIA
ランティカ クエルチャ

20 NICOLIS
ニコリス

ABRUZZO アブルッツォ

39 BOSSANOVA
ボッサノーヴァ

LAZIO ラツィオ

32 TENUTA PRINCIPE ALBERICO
プリンチペ アルベリコ

SARDEGNA サルデーニャ

36 CAPICHERA
カピケーラ



TOSCANA トスカーナ

22 I GREPPI
イグレッピ

24 COLOMBAIO DI CENCIO
コロンバイオ ディ チェンチオ

27 CASANOVA DI NERI
カザノヴァ ディ ネーリ

30 FATTORIA LE PUPILLE
ファットリア レ プピッレ

SICILIA シチリア

34 CARRANCO
カッランコ

GIAN LUCA COLOMBO

ジャン ルーカ コロンボ

PIEMONTE

Rethinking Barolo's Identity

- ジュリオ・ガンベッリ 2014年イタリア最優秀若手ワインメーカー賞受賞
- バローロの新古典主義運動の先駆者
- ネッビオーロ種への「ブルゴーニュ的アプローチ」により、テロワールを可能な限り透明感のある形で表現しています。

「よいワインを造るには、まずよいブドウが必要。そのために、醸造家であることをやめ、農民になることを選んだ」と語る彼の言葉には、土地と真摯に向き合う哲学と、ワインへの深い情熱が表れています。彼のこうした姿勢は、多くのワイン愛好家や造り手から信頼と共感を集めています。





VERDUNO PELAVERGA DOC

ヴェルドゥーノ　ペラヴェルガ

100% Pelaverga; spontaneous fermentation in stainless steel; 22-30 days maceration; 5 months in terracotta; 13,5% Vol.



750 ml/6　**¥5,800**　　8058669750646

- ロッディの標高220m、南～南東向きの畑より、9月末から10月中旬にかけて収穫。
- マセレーションは温度管理のもと、22～30日間かけて、時にカッペッロ・ソンメルソで行う。テラコッタで5ヶ月間熟成。
- バラ、スミレ、ラズベリーなど華やかで透明感のあるアロマ。しっかりとしたアルコール感がありながらも、それを感じさせない秀逸なバランス。

GIAN LUCA COLOMBO

ジャン ルーカ コロンボ

PIEMONTE

PINOT NERO LANGHE DOC

ピノ・ネーロ　ランゲ

100% Pinot Noir; spontaneous fermentation; 22-40 days maceration; big Austrian barrels (sometimes also terracotta); 13% Vol.



750 ml/6 **¥6,500** 8058669750615

- 標高の異なるノヴェッロ（370m）とドリアーニ（350m・550m）の畑から9月下旬に収穫。
- 22〜40日間のマセレーション後、オーストリア産の大樽で、時にテラコッタも用いて12〜14ヶ月熟成。
- ストロベリーのニュアンスは控えめで、ピノ・ネーロの本質を端正に表現した上品な仕上がり。

NEBBIOLO LANGHE DOC

ネッビオーロ　ランゲ

100% Nebbiolo; spontaneous fermentation; 25-50 days maceration; 8 months in big Austrian barrels (sometimes also terracotta); 14% Vol.



750 ml/6 **¥6,000** 8058669750530

- 標高240m、南〜東向きのロッディの畑から収穫されるネッビオーロ。9月最終週から10月第2週にかけて収穫。
- 温度管理のもと、時にカッペッロ・ソンメルソで25〜50日間マセレーション。オーストリア産の大樽を主体に、必要に応じてテラコッタも併用しながら12〜14ヶ月熟成。
- タンニンはきめ細やかで、しっとりとした質感を持ち、滋味深くエレガント。

BAROLO DOCG

バローロ

100% Nebbiolo; spont. fermentation; 22-60 days maceration; 18 months in big Austrian barrels; 4-6 months in terracotta/cement; 14% Vol.



750 ml/6 **¥14,000** 8058669750653

- 標高220〜240m、南〜西向きのロッディ〈ブリッコ・アンブロージョ〉およびロエーレ・ディ・サンタ・マリアの畑から収穫されるネッビオーロ。収穫は10月。
- 温度管理のもと22〜60日間マセレーション。オーストリア産の大樽で最低18ヶ月間熟成後、テラコッタやセメントタンクでの熟成を経て、22〜24ヶ月後に瓶詰。
- バルサミコや甘草のニュアンスが重なり、複雑さと奥行きを備えながらも重すぎず、非常にクリアで上品。高い完成度と洗練を感じさせる、格調ある味わい。

RAVERA BAROLO DOCG

“ラヴェーラ”　バローロ

100% Nebbiolo; spont. fermentation; 22-60 days maceration; 18 months in big Austrian barrels; 4-6 months in terracotta/cement; 14% Vol.



750 ml/6 **¥19,000** 8058669750660

- 標高400m前後、東向きの0.4ヘクタールのラヴェーラの畑。樹齢は約50年。土壌は砂質を含む貧しいマルネ。
- 収穫や瓶詰はその年の状態を見極めて行い、畑の特性が十分に表現できる年のみ限定的にリリース。
- 昼夜の寒暖差がもたらすアロマと張りのある酸、マルネ由来のミネラルと緻密な骨格が、このクリュの特性を的確に表現している。

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

FONTANABIANCA
フォンタナビアンカ

PIEMONTE

The Barbaresco Renaissance

- 何世代にも渡り家族経営で運営してきたワイナリーは、現在若くして才能の溢れるマッテオ・ポーラ氏が率いています。彼は明確な野心と大きな可能性を秘めたワインギークです。
- マッテオ氏はトリノ大学のワイン醸造学を卒業後、カリフォルニアとイタリアのワイナリーで働き、その地域の何千ものワインをテイスティングする機会を得て、膨大な知識と経験に基づいて彼自身の味を確立しました。
- これらライジングスターワインの優れた品質と価格のバランス◎

フォンタナビアンカのバルバレスコは、上海の飲食業界の50人以上のプロフェッショナルによる大規模なブラインドテイスティングで、ある有名な生産者のバルバレスコを打ち負かしました。

FONTANABIANCA®







FONTANABIANCA

フォンタナビアンカ

PIEMONTE

CLASSE 91 ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT

クラッセ 91 アルタ ランガ エクストラ ブリュット

100% Chardonnay; steel tanks; 13,0% Vol.



- ブドウを手摘みで丹念に選定後後ソフトプレス。15°Cに温度管理されたステンレスタンクにて発酵後、翌春にセレクション酵母にてティラージュ。15°Cに温度管理されたボトルの中で二次発酵。

750 ml/6 **¥7,200** 8030724001559

ARNEIS LANGHE DOC

アルネイス ランゲ

100% Arneis; fermentation in stainless steel vats; 2 months battonage in cement; 13,0% Vol.



- 樹齢平均15-20年のブドウを手摘みで収穫後、温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵。
- 洋ナシや白桃のデリケートなアロマが心地よくフレッシュでクリスピーな味わい。
- 魚料理や野菜、前菜やアペリティフとしても最適。

750 ml/12 **¥3,400** 8030724000224

NEBBIOLO LANGHE DOC

ネッビオーロ　ランゲ

100% Nebbiolo; fermentation in stainless steel vats (20/30% carbonic maceration); 4/6 months in large barrels; 13,5% Vol.



- 標高約300mにある粘土石灰質土壌。樹齢平均15年のブドウを9月下旬と10月上旬に手摘みで収穫。
- 温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵、スラヴォニア産オークの大樽で6ヶ月間熟成。
- 白身肉の料理や、ハムやサラミ、チーズとの相性が抜群。

750 ml/12 **¥3,900** 8030724000071

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

FONTANABIANCA

フォンタナビアンカ

PIEMONTE

BARBARESCO DOCG

バルバレスコ

100% Nebbiolo; big barrels and barriques for 12/15 months; 14,0% Vol.



- 畑は南・南西向きの標高約300mにある粘土石灰質土壌。
- 樹齢平均30年のブドウを10月に手摘みで収穫。
- 温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵、スラヴォニア産の大樽とフランス産のバリックで12〜15ヶ月間熟成。

750 ml/6 **¥5,800** 8030724000002

BORDINI BARBARESCO DOCG

“ボルディーニ” バルバレスコ

100% Nebbiolo; big barrels and cement for 12/15 months; 14,0% Vol.



- 南向きの畑「ボルディーニ」標高約250mの粘土石灰質土壌。
- 大樽とコンクリートタンクで12-15ヶ月間熟。
- 骨格がありエレガントでフルーティ、熟成期間の短い若いうちから楽しめるバルバレスコ。

750 ml/6 **¥7,400** 8030724000040

SERRABOELLA BARBARESCO DOCG

“セッラボエッラ” バルバレスコ

100% Nebbiolo; big barrels for 12/15 months; 14,0% Vol.



- 南と西向きに面した畑「セッラボエッラ」標高約300mの粘土石灰質土壌。
- スラヴォニア産オークの大樽で12-15ヶ月間熟成。
- 香りが高くエレガントでしっかりした骨格、調和のとれた味わいが特徴。

750 ml/6 **¥7,400** 8030724000149

SETTE
セッテ

PIEMONTE

In Barbera we trust!

- 3人のパートナー：ひとりは賢くて堅実な起業家、ひとりは優れた販売及びマーケティングの第一人者、ひとりはピエモンテで最も才能があり熟練したワイン醸造業者の1人。
- 土壌、高度、日照量、地元の品種といったしっかりとした背景と明るい未来をもつ小さなアペラシオン、それがニッツァ。
- 異なる区画の異なる特性を持つ樹齢の古いブドウの樹から非常に多様なワインをもたらす造り手。

7 (SETTE)は、アルファベットの7番目の文字である“G”で始まる名前の3人のパートナーで創設されました。ワイナリー名はここからきています。







SETTE
セッテ

PIEMONTE

QUESTO È IL VINO BIANCO (LITRO BIANCO)
クエスト エ イル ヴィーノ ビアンコ

50% Moscato, 40% Chardonnay, 10% Arneis; 13,0% Vol. Spontaneous fermentation; 24h maceration; steel vat.



- 標高200メートルの20年物のブドウの木。
- 石灰岩と灰色の泥灰土壌。
- 混植のブドウ畑から採れたモスカート、シャルドネ、アルネイス。
- 芳かなアロマティックな香り、ドライでクリーンな口当たり。
- 柑橘系と白い果肉の果実味あふれる味わい。
- 長く続くドライで風味豊かな余韻。

1000 ml/6 **¥3,900** 8051811620187

QUESTO È IL VINO ROSSO (LITRO ROSSO)
クエスト エ イル ヴィーノ ロッソ

65% Barbera, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah; 13,5% Vol. Spontaneous fermentation in steel vat; aged in 30hl barrels.



- 標高200メートルの20年物のブドウの木。
- 石灰岩と灰色の泥灰土。
- 混植のブドウ畑から採れたバルベーラとその他の品種。
- 深みがあり、カリッとした、滑らかで、わずかな酸味。
- 長く続くドライで風味豊かなフィニッシュ。

1000 ml/6 **¥3,900** 8051811620170

BIANCO MEDUSA
ビアンコ “メドゥーサ”

100% Moscato; spontaneous fermentation; 24/48h maceration; fermentation and fining in anfora; 13,0% Vol.



- アスティ地域の非常に限られた生産。
- 石灰質土壌。
- タヴァのアンフォラで8カ月熟成。
- 白い花の香り。口当たりはとてもフレッシュ、白桃などのノートが感じられる。

750 ml/6 **¥4,800** 8051811620125

ROSATO TRIGLIA
ロザート “トリリア”

Barbera and other varieties; direct pressing, no maceration; fermented and aged on the lees in a steel vat left outside the cellar; 12,5% Vol.



- 樹齢15年のブドウの木。
- 混植の単一畑から採れた土着および国際品種の赤ブドウ。
- スキンコンタクトのマセレーションなしで直接圧搾。
- アンフォラにて7ヶ月熟成。
- 爽やかでジューシー、風味豊かで長い余韻。

750 ml/6 **¥4,400** 8051811620118

SETTE
セッテ

PIEMONTE

GRIGNOLINO DOC
グリニョリーノ

100% Grignolino; spontaneous fermentation; 21 days soft maceration; 13,5% Vol.



- アスティ地域の非常に限られた生産。
- 砂質土壌。
- タヴァのアンフォラで熟成。
- 軽やかでジューシー、スパイシーでややタンニンを感じる。

750 ml/6 **¥4,400** 8051811620132

BARBERA D'ASTI DOCG
バルベーラ ダスティ

100% Barbera; spontaneous fermentation; long maceration and fining in concrete for at least 8 months; 14,5% Vol.



- 樹齢25年のバルベーラ木。
- ニッツァDOCGの中心部にあるチョーク豊富な土壌。
- 非常に長い沈降キャップのマセレーション。
- フルでリッチ、エレガント。

750 ml/6 **¥4,400** 8051811620149

NIZZA DOCG
ニッツァ ヴィエイユ ヴィーニュ

100% Barbera from old vines; spontaneous fermentation; long maceration; 10 months in big barrels, 10 months in concrete; 14,5% Vol.



- 樹齢75年のバルベーラ木。
- ブリッコ・ニッツァ地区の最上部。
- 大きなスラヴォニア産オーク樽とコンクリートで10ヶ月。
- カリッとした果実味、鮮やかな酸味、自然な濃縮感、風味豊かで、ドライで長い余韻。

750 ml/6 **¥5,500** 8051811620156
1500 ml/6 **¥13,000** 8051811620484

PARTICELLA B8 NIZZA DOCG
“パルティチェッラB8”ニッツァ

100% Barbera; spontaneous fermentation (40-45 days below 18°C); 10 months in 25hL large barrels, 10 months in Tava amphora ; 14.5% Vol.



- ブリッコ・ニッツァの単一畑「Particella B8」、樹齢約30年。
- 18°C以下で40〜45日間の自然発酵。
- 25hLの大樽で10ヶ月、その後タヴァのアンフォラで10ヶ月熟成。
- しっかりとした酸を軸に果実味とタンニンが調和。ニッツァらしい骨格とエレガントで長い余韻。

750 ml/6 **¥6,900** 8051811620491

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

SCARPA
スカルパ

PIEMONTE

The revitalization of the forgotten local varieties from Piedmont

- スカルパは1900年の創業から100年以上の歴史をもつワイナリーです。
- すべてのワインは、セラーとボトル内での適切な熟成を経て、最高の状態で楽しむ準備ができたタイミングでワイナリーからリリースされます。
- ピエモンテの歴史上、初めて単一畑のBarbera d'Astiを生産した一社。

スカルパワイナリーは、ベースとなるバルベーラワインの生産は伝統的な地域に基づいていますが、機会を得ながら近年、バローロ（伝説的な畑モンヴィリエ―ロ）とペラヴェルガ（一種の耐温性品種）を造るためにヴェルドゥーノ村の貴重な区画を取得しました。

SCARPA







価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

SCARPA
スカルパ

PIEMONTE

TIMORASSO MONFERRATO BIANCO DOC
モンフェッラート ビアンコ ティモラッソ

100% Timorasso; 6 months in stainless steel tanks; 13,5% Vol.



- アクイテルメの0.8haの畑。主に粘土質の土壌で東向き斜面、9月下旬に手摘みで収穫。
- 10°C以下の温度管理されたタンクにて20時間果皮浸漬後、ソフトプレスし清澄化。
- ステンレスタンクで発酵後もバトナージュしながら9ヶ月間熟成。その後24ヶ月間瓶内熟成。
- 白い花、柑橘類、シトラスや火打石のトーン。繊細なミネラルとバランスのとれた酸味、余韻が長く続く。

750 ml/6 **¥5,000** 8029077001590

VERDUNO PELAVERGA DOC
”ペラヴェルガ” ヴェルドゥーノ

100% Pelaverga; 6 months in stainless steel tanks; 13,5% Vol.



- バローロワイン生産の地ヴェルドゥーノ村で昔から栽培されているペラヴェルガ種。
- マロラクティック発酵後、6か月間ステンレスタンクで熟成。
- 小さな赤い果実、軽いスパイスのアロマ。繊細なボディとスパイシーなフィニッシュ。

750 ml/6 **¥5,000** 8029077001651

ROUCHET BRICCOROSA MONFERRATO DOC ROSSO
”ルケ ブリッコローザ” ロッソ モンフェッラート

100% Ruchè; maceration on the skins for 12 days; 20 months in steel tanks;14,0% Vol.



- MLF発酵後そのままステンレスタンク内にて20ヶ月間熟成。
- ベリー系の果実の香りとスパイスやハーブの爽やかさ。
- ピエモンテ州の謎の品種といわれるも、ネッビオーロと同じく香りの豊かなワインに仕上がり、細かなタンニン、スパイスやスミレの余韻が続く。

750 ml/6 **¥6,000** 8029077001828

CASASCARPA BARBERA D'ASTI DOCG
”カーザ スカルパ” バルベーラ ダスティ

100% Barbera; 12/24 months in stainless steel tanks; 13,5% Vol.



- 主に粘土質で上層部が砂質土壌で東向き斜面。
- 1日に2度手動でポンプオーバーをしながら12日間果皮とともにマセレーション。発酵後MLFを経てそのままステンレスタンク内で12ヶ月間寝かす。
- マラスカチェリー、プラムなトーン、かすかにハーベーシャスなヒントをもつ赤系果実。適度なタンニンとフレッシュさが心地よい。

750 ml/6 **¥3,400** 8029077001927

SCARPA
スカルパ

PIEMONTE

LA BOGLIONA BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG
”ラボリオーナ” バルベーラ ダスティ スーペリオーレ

100% Barbera; Fermentation in conical oak vat, 18-20 days skin maceration 32 months in 45 hL French oak barrels; 14,0% Vol.



- アクイテルメの3.5haの南西向き斜面の畑で標高400m。砂質の鉱脈をもつ中程度の粘土質土壌でマグネシウムなどの微量元素が豊富な土壌。
- 樹齢50年以上。9月下旬に手摘みで収穫。
- 1日2度手動でポンプオーバーをしながら54hlの大樽にて18日間果皮とともにマセレーション。発酵後MLFを経て45hlの大樽にて32ヶ月間熟成。

750 ml/6 **¥8,700** 8029077001866

BRACHETTO D'ACQUI SECCO DOCG
ブラケット ダクイ セッコ

100% Brachetto; 12 days of maceration on the skins in a 50 hL steel tank; 9 months in steel tanks; 14,0% Vol.



- スウィートな発砲性ワインになりがちのブラケット種でドライな赤ワインを!
- 非常にアロマを感じさせ、カルダモンと柑橘類のヒントに、かわいらしいフィネス、フルーツと花の華やぎからは想像もつかないドライで心地よい爽やかさが面白い逸品。

750 ml/6 **¥5,400** 8029077002092

VERMOUTH DI TORINO BIANCO
ヴェルモット ディ トリノ　ビアンコ

Blend of sugar, alcohol, wine (20% Moscato d'Asti DOCG) and extract of forty herbs; 17,0% Vol.



- ・砂糖、アルコール、ワイン、40種類の薬草の抽出液をブレンド。ベースとなるワインには、伝統的なピエモンテのレシピに従い、モスカート・ダスティDOCGを20%使用。
- ・モスカート・ダスティ由来の華やかな香りに、ドライフラワーやカモミール、リンドウ、スイートオレンジのニュアンスが重なる。
- ・ストレートでもロックでも楽しめるが、いずれの場合も10〜12°Cに冷やして飲むのがおすすめ。

750 ml/6 **¥6,200** 8029077002108

TACCO DODICI MOSCATO D'ASTI DOCG
モスカート ダスティ

100% Moscato bianco; fermentation in autoclaves at 15 degrees; 40 days in autoclaves; 5,0% Vol.



- アクイテルメの3.4haの南西・南東向き標高380m。
- 主に粘土質土壌と砂質土壌のいくつかの別々の区画から8月末に手摘みで収穫。
- 圧搾後モストを0度で冷蔵保存。発酵は15°Cに温度管理されたオートグレーブでそのまま40日間ねかせてから瓶詰。

750 ml/6 **¥3,200** 8029077001842

SCARPA
スカルパ

PIEMONTE

BRIC DU NOTA LANGHE NEBBIOLO DOC
”ブリック ドゥ ノータ” ランゲ ネッビオーロ

100% Nebbiolo; maceration on the skins for 21 days in 54 hL steel vats; 12 months in French Allier oak barrels; 14,0% Vol.



- ロエロの南向き斜面の畑。主に砂質土壌でミネラル塩が豊富。10月6日から手摘みで収穫。
- 1日2度手動でポンプオーバーで21日間果皮とともにステンレスタンクにてマセレーション後発酵。MLFを経て大樽にて12ヶ月間熟成。
- スミレなど紫の花のトーン、滑らかな溶け込んだタンニンとフレッシュさが骨格をあたえてくれる素晴らしいバランス。

750 ml/6 **¥4,800** 8029077001668

TETTINEIVE BARBARESCO DOCG
”テッティネイヴェ” バルバレスコ

100% Nebbiolo; maceration on the skins for 21 days in 54 hL steel vats; 24 months in 45 hL French Allier oak barrels; 14,0% Vol.



- 畑は標高350m ネイヴェ村のカノーヴァ。粘土質、石灰質、砂質とバランスの取れた土壌。
- 赤系果実、バルサミックなほのかな香り。
- フルボディでエレガントな滑らかなタンニン、生き生きとしたフレッシュさと長い余韻が心地よく楽しめる。

750 ml/6 **¥9,500** 8029077001996

TETTIMORRA BAROLO DOCG
”テッティモッラ” バローロ

100% Nebbiolo; maceration on the skins for 23 days in 54 hL wooden vats; 29 months in 45 hL French Allier oak barrels; 14,0% Vol.



- 標高300m ヴェルドゥーノ村モンヴィリエーロとラモッラ村モンカリエの畑。
- バローロのテロワールとスカルパ社の伝統・技術が織りなす絶妙なハーモニーが至福なバローロ。
- 煮込みやジビエは間違いなし。

750 ml/6 **¥11,000** 8029077001989

MONVIGLIERO BAROLO DOCG
”モンヴィリエーロ” バローロ

100% Nebbiolo; maceration on the skins for 24 days in French Allier vats; 32 months in 30 hL French Allier oak barrels; 14,0% Vol.



- ヴェルドゥーノ村の最高峰と名高い単一畑のモンヴィリエーロ。
- 2018VTがファーストヴィンテージ。
- バローロエリア最北端の地だからこそできる香り高い芳香とエレガンスをもつ、ワインの宝石と呼ぶにふさわしい最上級のバローロ。
- 極めて滑らかで上品な味わい。

750 ml/6 **¥25,000** 8029077002009

LA GIOIOSA
ラ ジョイオーザ

VENETO

The world's best-selling Prosecco. What else?

- プロセッコは生活の一部であり、手に入れやすい贅沢品です！
- ラ ジョイオーザ「The Joyous」は環境にやさしいワインの生産をリードしており、代替エネルギー源を使用して二酸化炭素排出量を制限するよう努めています。
- ラ ジョイオーザのプロセッコは、ブドウの房が摘み取られるとすぐにモストを冷やすことによって生産されます。その後、ワインメーカーがそのモストを発酵させると決める瞬間まで低温に保たれます。このプロセスにより、特徴的な新鮮さが保たれます。

イタリアでは毎秒7本のプロセッコが24時間365日飲まれています！







価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

LA GIOIOSA
ラ ジョイオーザ

VENETO

PROSECCO DOC BRUT *EU-CERTIFIED ORGANIC WINE
プロセッコ DOC ブリュット ※EU有機認証取得（ユーロリーフ表示あり）

100% Glera; stainless steel tanks; 11,0% Vol.



- 有機栽培農法のブドウを使用。
- きめ細かな泡が口中に広がる。フレッシュでドライ、熟したゴールデンアップルや小さな山の花のほのかな香りが心地よい。

750 ml/12 **¥2,800** 8006805112025

PROSECCO DOC TREVISO BRUT
プロセッコ DOC トレヴィーゾ ブリュット

100% Glera; stainless steel tanks; 11,0% Vol.



- イタリアで最も人気があり、飲まれているプロセッコ。
- 非常に淡い麦わら色、細かく持続する泡。フルーティーで熟したゴールデンアップルのヒント、口当たりはドライでフレッシュ、風味豊か。魚介や塩味のある料理に最適。

750 ml/12 **¥2,400** 850651005110

PROSECCO DOC ROSE' BRUT
プロセッコ DOC ロゼ ブリュット

Glera & Pinot Noir; stainless steel tanks; aged for at least two months on its lees; 11,0% Vol.



- 高品質なピノノワールが骨格を与え、複雑さ、そしてバラの花束のヒントがプロセッコ ロゼに上品なタッチを与えている。
- きめ細かい泡がムース状に口中に広がる。ピンクグレープフルーツ、白桃、黄桃、ザクロといった果実の香り、上品な甘さを伴う果実味が心地よい。
- フィンガーフードや地中海風パスタとともに。

750 ml/12 **¥2,600** 850651005356

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

L'ANTICA QUERCIA

ランティカ クエルチャ

VENETO

The hand-crafted Prosecco

- 自然との調和、環境の保全、生態系の保護を何よりも重視し2007年よりオーガニック、更にビオディナミを実践。
- ヴェネツィアと山岳地帯ドロミーティの中間地に位置し、冷たい山風の通り道であるスコミーゴ村に所有する地続き25haの畑の内、20haにブドウ、そしてオリーブ、ザクロ、そして肥料として様々なカバークロップを植えている。
- そして石灰質が強い土壌の丘陵斜面で採れる小さめな房のグレラ100%から生まれる、フレッシュで、エレガントさを兼ね備え、さらには複雑で力強く個性を発揮したスパークリングワインが魅力的。

マリオ・ソルダーティ氏による『ヴィーノアルヴィーノ』に“LA QUERCIAは、エステートをつらぬく連なった長い丘陵地帯の中央と端にそびえたつ2本の、実在する美しい樫の木の名前”と記載。1960年代より続くランティカ・クエルチャはコネリアーノ地区スコミーゴ村に根差した家族経営ワイナリーで葡萄畑の丘の上に実際に植わる2本の大きな古い(アンティカ)樫の木(クエルチャ)が名前の由来。古来より集落の人達はこの大きな木の下で集い、語らっていたという地域の象徴的な存在であり保護に努めている。





L'ANTICA QUERCIA

価格は全て希望小売価格(税抜)となっております

L'ANTICA QUERCIA

ランティカ クエルチャ

VENETO

ANCESTRALE CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

アンチェストラーレ コネリアーノ ヴァルドッビアーデネ プロセッコ スーペリオーレ

100% Glera; natural fermentation with indigenous yeasts; 11,0% Vol.



- 自社畑で丹念に育てた葡萄のみを使用し、100%手摘み収穫、天然酵母による発酵。
- 発酵を終える前にモストを冷却し、冬の間に天然酵母とともに熟成。春にドサージュなくボトリングしその後1年間瓶内熟成。無添加無濾過で

750 ml/6 **¥4,600** 8016766000354

SU ALTO 'COLFONDO'

ス アルト 'コルフォンド'

100% Glera; natural fermentation with indigenous yeasts; 11,0% Vol.



- 自社畑で丹念に育てた葡萄のみを使用し、100%手摘み収穫、天然酵母による発酵。冬の間澱と共にねかせ、収穫の後の4度目の新月にボトリング。ドロミーティの麓2000mで少なくとも4ヶ月間熟成。無添加無濾過。

750 ml/6 **¥3,400** 8016766000132

NICOLIS
ニコリス

VENETO

Classics never go out of style!

- 象徴的なイタリアの家族経営のワイナリー：創設者は最高の区画を取得し、2代目は地元の伝統に従いながら現代的なワインを造るワイン造りのプロセスに取り組んでいます。
- 地球温暖化とたたかうために高い丘の中腹部に畑を所有しています。
- 除草剤、殺虫剤、殺菌剤は使用していません。すべてのワインは土着の酵母を使用し、自然発酵によって生産されています。

ニコリスワイナリーには、オールドヴィンテージや、大きいボトル、そして希少なワインといったファミリーコレクションを備えた素晴らしい「ライブラリー」があります。毎年、ニコリスファミリーは中国のワイン愛好家やコレクターのために、自分たちのコレクションから少量をリリースしています。





LUGANA DOC
ルガーナ

100% Turbiana; 6 months in steel tanks on the fine lees; 13,0% Vol.



- 満を持して今年の4月にリリースした同社初めての白ワイン。
- ミネラルを多く含む粘土砂利質土壌 。
- ステンレスタンクで12日間発酵後、さらにステンレスタンクで6ヶ月間、澱と共に熟成。その後、瓶内で2ヶ月間熟成。
- 輝く黄色、緑がかった反射。香りは熟した果実と花のアロマ。
- ミネラル感があり、包み込むような持続性とエレガンスな味わい。

750 ml/6 **¥4,000** 8021053000214

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

NICOLIS
ニコリス

VENETO

VALPOLICELLA DOC CLASSICO
ヴァルポリチェッラ クラッシコ

65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara; spontaneous fermentation; 6 months in steel tanks; 13,5% Vol.



- 10月初旬に手摘みで収穫後、温度管理されたステンレスタンクにて10日間マセレーション。
- さくらんぼやプラムなど、繊細で心地よいフルーツの香りが印象的。味わいはドライで心地よい苦みがコクとなって果実味と調和。

750 ml/12 **¥2,900** 8957570000034

SECCAL VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE
セカール” ヴァルポリチェッラ リパッソ クラッシコ スーペリオーレ

70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Croatina; spontaneous fermentation; 16 months in Slavonian oak barrels; 13,5% Vol.



- 10月初旬手摘みで収穫後、土着酵母で天然発酵。その後アマローネの搾りかすとともに自生する酵母で二度目の天然発酵。
- 熟したプラムとチェリー、スパイスのヒント。口の中で包み込むようなビロード感が心地よい。

750 ml/12 **¥4,000** 8957570000058

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ

65% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 10% Croatina; 3 months of natural drying process; 30 months in Slavonian oak casks; 15,0% Vol.



- 「フルッタイオ」(ぶどう乾燥室)で3ヶ月間乾燥、冬にステンレスタンクで25日間、天然酵母による自然発酵。
- スラヴォニア産オーク樽で30ヶ月間熟成。その後、瓶内で6ヶ月間熟成。
- 濃いルビーレッドの色、複雑で調和の取れたエレガントなブーケ。バランスが良く、豊かで繊細、長い余韻。
- 現代的であり伝統を重んじるアマローネ。

750 ml/6 **¥8,200** 8957570000072

AMBROSAN AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA
アンブローサン” アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Croatina; 4 months of natural drying process; 30 months in Slavonian oak casks and barriques; 16,0% Vol.



- 「フルッタイオ」(ぶどう乾燥室)で4ヶ月間乾燥。冬にステンレスタンクで30日間、天然酵母による自然発酵。
- 一部、スラヴォニア産オーク樽、一部、バリックで30ヶ月間熟成。その後、瓶内で8ヶ月間熟成。
- 濃いガーネットレッドの色。乾燥花や果実の香りを持つ豊かで優れたブーケ。
- フルボディで構造があり、柔らかく、長持ちする味わい。

750 ml/6 **¥11,500** 8957570000089

価格は全て希望小売価格(税抜)となっております

I GREPPI
イグレッピ

TOSCANA

Tuscany by the sea

- イタリアのナパヴァレー、ボルゲリ：国際的なブドウ品種を栽培するのに最適な地域。
- 唯一無二なミクロクリマ：地中海のそよ風の冷たさと、イグレッピの2つの湖の熱緩和効果が完璧な栽培環境をつくりだしています。

生物多様性：イグレッピはボルゲリで唯一、地元の動植物が生息する2つの素晴らしい湖があるエステートを所有しています。

I GREPPI
Bolgheri







価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

I GREPPI
イグレッピ

TOSCANA

GREPPICANTE BOLGHERI ROSSO DOC
”グレッピカンテ” ボルゲリ ロッソ

50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc; 12 months in 2 and 3 year old French oak barrels; 14,0% Vol.



750 ml/6 **¥5,200** 8056389181948

- 主にローム質の砂と鉄分を含む赤い砂、粘土質の土壌。
- アルコール発酵はステンレスタンクで2〜3週間、マロラクティック発酵もステンレスで行う。
- ブレンドの約50%はフレンチオークの新樽と使用済みの樽で12ヶ月間熟成、残りはステンレスタンクで熟成。
- 熟した黒い果実、下草、そしてスパイシーな香り。
- 口当たりは心地よく、柔らか、フレッシュで持続的なフィニッシュ。

GREPPICAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC
”グレッピカイア” ボルゲリ スーペリオーレ

60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot; 18 months in French oak barrels; 14,0% Vol.



750 ml/6 **¥12,000** 8056389180576

- 粘土質の砂質土壌。
- ブドウの品質に応じて、全体のマセレーションは3-4週間。マロラクティック発酵は40%が木樽、残りはステンレスタンク。
- ブレンドの各成分は別々に熟成され、最終的なブレンドは後の段階で決定。
- 約16ヶ月間の木樽での熟成には、フレンチオークの小さな新樽と二次使用樽が使用。
- 熟した小さな黒い果実からタバコやスパイスの香りまで、複雑なブーケ。
- 柔らかくシルキーで風味豊か、心地よいタンニン、長く持続する余韻。

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

COLOMBAIO DI CENCIO

コロンバイオ ディ チェンチオ

TOSCANA

Gaiole in Chianti is where Chianti was born in 1187

- ほとんどのワインを500L樽で熟成させる伝統的なスタイルで生み出されるキアンティ・クラッシコと受賞歴が多数あるスーパータスカン
- 所有するブドウ畑はすべてガイオーレ・イン・キアンティにあり、3つのサブゾーンに分かれます。ヴィンチではサンジョヴェーゼを、モノポール（自社単独所有）のコルニアとモンテロドリでは、サンジョヴェーゼと主要な黒ブドウの国際品種が栽培されている
- 標高280m-480mとブドウ栽培に適した地

ワイナリーのウェブサイトには「意向表明書」と名付けられたセクションがあります。これは、所有者からのコミットメントや約束を直接示す一種の公開宣言です。大きな責任です。

COLOMBAIO DI CENCIO



COLOMBAIO DI CENCIO

TOSCANA

コロンバイオ ディ チェンチオ

COLOMBAIO BIANCO

コロンバイオ・ビアンコ

40% Trebbiano, 40% Malvasia, 20% Chardonnay/Sauvignon/Pinot Bianco; 6 months 50% in steel and 50% in large oak barrels; 14,0% Vol.



- ガイオーレ・イン・キアンティの自社畑コルニア。
- トレッビアーノ40%、マルヴァジア40%、他シャルドネ、ソーヴィニヨン、ピノビアンコで20%。
- 半分はステンレスタンクにて半分はオーク大樽にて発酵。
- 濃い麦わら色。軽いバニラの風味、繊細で持続する香り。

750 ml/12 **¥3,900** 8032622051636

MONTICELLO CHIANTI CLASSICO DOCG

キアンティ・クラッシコ・モンティチェッロ

100% Sangiovese; 9 months in tonneaux and big barrels; 14,0% Vol.



- コロンバイオ・ディ・チェンチョ社のアイコニック。
- ガイオーレ・イン・キアンティのモンティチェッロのブドウ畑。
- サンジョヴェーゼ100%。大樽にて9カ月間熟成。
- 濃いルビーレッドの色。バラのフレッシュな花と果実の香りが際立つ。
- 口当たりは繊細で、心地よいシャープさ、酸味とタンニンのバランスが良い。

750 ml/12 **¥3,900** 8032622051599

MASSI DEL COLOMBAIO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ・マッシ・デル・コロンバイオ

100% Sangiovese; 24 months in barrels (small percentage in barriques); 14,0% Vol.



- ガイオーレ・イン・キアンティ内の自社単一畑 コルニア、モンテロドーリ、ヴィンチそれぞれの畑から収穫したサンジョヴェーゼ100%。
- 一部バリックで主に大樽にて24ヶ月熟成。その後瓶内熟成3ヶ月。
- ルビーレッドの色。赤い果実、チェリー、カシス、バイオレットとバニラの花のアロマ。
- 口当たりは柔らかく甘いが、心地よいシャープさ。エレガントでバランスの取れたタンニン、長い余韻。

750 ml/12 **¥5,500** 8032622051513

MONTELODOLI CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

キアンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ・モンテロードリ

100% Sangiovese; fermentation with a minimum of 50% whole bunches in steel tanks; 24 months old tonneaux and large barrels; 14,0% Vol.



- 単一畑モンテロドーリ南向きの斜面。
- 9月末から10月初旬にかけて収穫。全房発酵。24ヶ月間500Lの大樽にて熟成。瓶内熟成6カ月。
- 深みのあるルビーレッド、赤い果実とスパイスが強く、ミネラルとバランスの良い木の香り。
- 美しいフィネス、調和の取れた果実味、長い余韻が持続する。

750 ml/6 **¥10,000** 8032622051988

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

COLOMBAIO DI CENCIO

コロンバイオ ディ チェンチオ

TOSCANA

FUTURO

フトゥーロ・ロッソ・トスカーノ

33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Francese; 24 months in large barrels and tonneaux of second passage; 14,0% Vol.



750 ml/12 **¥7,500** 8032622051612

- “未来を見据えたトスカーナのもう一つの側面”。
- 自社畑コルニア、モンテロドーリから収穫したメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランを同比率にて醸造。大樽で24ヶ月間熟成。
- 非常に濃いルビーレッド。温かみがあり、魅力的でスパイシー。トーストした木の香りのアロマ。
- 黒胡椒や乾燥果実の味わい。バランスが良く、フルボディで長い余韻。

COLOMBAIO D’ORO VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC OCCHIO DI PERNICE 2010

ヴィン・サント・デル・キアンティ・クラッシコ・オッキオ・ディ・ペルニーチェ

80% Sangiovese, 20% Trebbiano and Malvasia; drying grapes until the spring following the harvest; 10 years in small oak barrels; 14,5% Vol.



500 ml/6 **¥12,000** 8032622051353

- 「ヤマウズラの眼」という名前の上質なヴィン・サント。生産本数1,000本。
- キャンティのガイオーレ周辺の丘陵地帯、標高400〜480メートルの石灰質-泥灰質土壌
- 手摘みで箱に入れ、収穫後の春まで乾燥。その後、圧搾され、醸造。
- 専用のセラー（ヴィンサンタイア）で非常にゆっくりと発酵。10年以上小さなオーク樽（カラテッリ）で熟成、その後瓶詰め。
- 深い琥珀色、強い色合い。赤い果実、蜂蜜、アーモンドのアロマを持つ豊かで濃縮された香り。
- アプリコットや乾燥イチジクのノートを持つフルフレーバー、調和が取れ、複雑で長持ちするが、エレガントでバランスが良い。

CASANOVA DI NERI

カザノヴァ ディ ネーリ

TOSCANA

100/100 points Brunellos

- 7つの単一畑を所有し、4つの伝説的なブルネッロを世に出す生産者
- 50年以上にわたり世代を超えて対応してきた絶え間ない改革と挑戦
- サンジョヴェーゼへの最大の敬意と、他の土着品種や国際品種と向き合う勇気
- 家族の第三世代が徐々に活躍の場を広げており、ワイナリーの提供するワインの種類がさらに多様で豊富になっている

1971年モンタルチーノの最高のエリアにジョヴァンニ・ネーリ氏により創業。現在も小規模な家族ビジネスであり続けている。'80年代中頃、若き日のジャコモ・ネーリ氏は、伝統的なモンタルチーノの土地に国際品種を植えることを決心した先駆者のひとり。彼は、この偉大なる土壌があらゆる品種の可能性を引き出しすばらしいワインをうみだせることを世界に示す。卓越した個性、独自性、カザノヴァ・ディ・ネーリらしい特徴をもつワインを生産するために、現当主ジャコモ・ネーリ氏の情熱と専門知識、135HAの素晴らしいロケーションにあるブドウ畑の組み合わせは理想的なもの。

Casanova di Neri





CASANOVA DI NERI

カザノヴァ ディ ネーリ

TOSCANA

IRROSSO

イッロッソ

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon and Petit Verdot; spontaneous fermentation; 15 months in oak barrels; 14,0% Vol.



- 85% サンジョヴェーゼ、15% カベルネ・ソーヴィニヨンとプティ・ヴェルド 。
- ワイナリーの隣にある「フィエーゾレ」の畑。
- ステンレスタンクで13日間、自然発酵とマセレーション 。
- スパイシーな小さな赤い果実の香り、包み込むような飲みやすさと美しい柔らかさの調和 。

750 ml/12 **¥4,800** 8025862220351

PIETRADONICE

ピエトラドニチェ

100% Cabernet Sauvignon; spontaneous fermentation in conical steel vats; 18 months in oak barrels; 14,0% Vol.



- 100% カベルネ・ソーヴィニヨン 。モンタルチーノ南東部に位置する「ピエトラドニーチェ」の畑。ガレストロ土壌は非常に石が多く、特にオニキスが豊富。
- ステンレスタンクで18日間行、自然発酵と頻繁な圧搾によるマセレーション。18か月間オーク樽で熟成され、その後6か月間瓶内で熟成。
- 香りは強烈で、ラズベリーをはじめとする濃い赤い果実やスミレ。深み、豊かな香り、風味が広がる完璧なバランス。

750 ml/6 **¥15,000** 8025862200346

ROSSO DI MONTALCINO DOC

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

100% Sangiovese; spontaneous fermentation in conical steel vats; 17 months in big oak barrels; 13.5% Vol.



- 手摘み収穫後、慎重な選果を行う。円錐形のステンレスタンクで、天然酵母による自然発酵とマセレーションを18日間かけて行う。その間パンチダウンを実施。発酵後はオークの大樽で17ヶ月間熟成。
- 香りは非常に華やかで、赤い果実やフローラルな印象に加え、タバコや甘いスパイスのニュアンスが重なる。味わいは繊細でエレガント。フィニッシュは絹のようになめらかに口中を包み込む。

750 ml/6 **¥5,900** 8025862230336

GIOVANNI NERI ROSSO DI MONTALCINO DOC

ロッソ・ディ・モンタルチーノ・ジョヴァンニ・ネーリ

100% Sangiovese; spontaneous fermentation in conical steel vats; 13 months in oak barrels; 14,0% Vol.



- モンタルチーノ南部のセスタ地区に位置する「ジョヴァンニ・ネーリ」の畑。
- ステンレスタンクで18日間、頻繁な圧搾によって自然発酵とマセレーションを促進。オーク樽で13ヶ月間熟成。
- チェリー、ラズベリー、カシス、そしてバラの花びらの香り。タンニンは柔らかく繊細、ジューシーでベルベットのようなフィニッシュ 。

750 ml/6 **¥11,000** 8025862221334

CASANOVA DI NERI

カザノヴァ ディ ネーリ

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

100% Sangiovese; spontaneous fermentation in conical steel vats; 43 months in oak barrels; 14,0% Vol.



750 ml/12 **¥12,000** 8025862190302

- 「コッラッリ」、「フィエーゾレ」、「ポデール・ヌオーヴォ」畑からの最高のブドウをブレンド。
- 標高280〜500メートルに位置。最も標高の低い畑は粘土質土壌、最も標高の高い畑はガレストロ（粘板岩）が広がる。
- ステンレスタンクで23日間、頻繁な圧搾によって自然発酵とマセレーションを促進。オーク樽で43ヶ月間、瓶内で6ヶ月間熟成。
- ナツメグやシャキッとした赤いベリーのニュアンス。口当たりはしっかりとしていて、ふくよか、若いうちから楽しむことができる 。

TENUTA NUOVA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ “テヌータ・ヌオーヴァ”

100% Sangiovese; spontaneous fermentation in conical steel vats; 35 months in oak barrels; 14,0% Vol.



750 ml/6 **¥23,000** 8025862190319

- モンタルチーノ南部に位置する「レ・チェティネ」畑は、地中海性気候。土壌はガレストロ（粘板岩）、凝灰岩、粘土。
- ステンレスタンクで24日間、頻繁な圧搾によって自然発酵とマセレーションを促進。オーク樽で35ヶ月間、瓶内で15ヶ月間熟成。
- 野生のスミレ、ユーカリ、赤スグリの香り。スムースなタンニン、バランスが取れており心地よい。若いうちから楽しむことができる。

GIOVANNI NERI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ “ジョヴァンニ・ネーリ”

100% Sangiovese; spontaneous fermentation with 20% whole clusters in wooden conical vats for 29 days; 30 months in oak barrels; 14.0% Vol.



750 ml/3 **¥48,000** 8025862191316

- モンタルチーノ南部に位置する「ジョヴァンニ・ネーリ」の畑。樹齢45年以上のブドウ樹。石質、粘土、石灰岩の土壌。
- 発酵は20%の全房を含み、木樽で人工酵母を使用せずに行われる。２９日間のマセレーション 。30ヶ月間オーク樽で、22ヶ月間瓶内で熟成。
- チェリーと花のニュアンス、空気に触れると赤いオレンジのアロマ。クリーミーで果実味ああれる完璧なバランス、風味豊かなフィニッシュ。

CERRETALTO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ “チェッレタルト”

100% Sangiovese; spontaneous fermentation in barrels; 36 months in oak barrels; 14,0% Vol.



750 ml/3 **¥72,000** 8025862180327

- 「チェッレタルト」ブドウ園は、モンタルチーノ東部のアッソ川の近くに位置。沖積堆積物が含まれ、鉄とマグネシウムの濃度が高いガレストロ土壌 。
- 木樽で自然発酵が行われます。32日間マセレーション 。36か月間オーク樽で、その後24か月間瓶内で熟成 。
- 香りは新鮮な赤い果実、スパイス、そして特徴的なグラファイトのアロマ。味わいは豊かでエレガント。フィニッシュはバランスの良い余韻 。
- 素晴らしい年のみ生産される比類なきブルネッロ。

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

FATTORIA LE PUPILLE

ファットリア　レ　プピッレ

TOSCANA

The Soul of Maremma

- 1985年よりエリザベッタ・ジェッペッティ氏が率い、マレンマの評価向上に大きく貢献しています。
- フラッグシップワイン「Saffredi」により、マレンマの可能性を国際市場に示しました。
- 土地との結びつきを重視し、テロワールの個性を尊重したワイン造りを行っています。

ファットリア・レ・プピッレは、マレンマの名を世界市場へ押し上げた先駆的存在です。エリザベッタ・ジェッペッティ氏のビジョンは、地域のアイデンティティを守りながら国際的評価を確立しました。「サッフレディ」はその象徴であり、マレンマのポテンシャルを体現する一本です。





POGGIO ARGENTATO TOSCANA BIANCO IGT

“ポッジョ・アルジェンタート”トスカーナ ビアンコ

60% Sauvignon Blanc, 30% Petit Manseng, 10% Traminer/Semillon; 5 months in stainless steel on fine lees; no malolactic fermentation; 13.0% Vol.



750 ml/12　**¥3,600**　　8030967024216

- ソーヴィニヨン・ブラン60%、プティ・マンサン30%、トラミネール／セミヨン10%
- 15°Cでステンレスタンク発酵（キュヴェの一部は500Lのトノーで25日間発酵）。ステンレスで5ヶ月間シュールリー熟成。
- 麦わら色に金色のニュアンス。オレンジの花やハーブ、ゴールデンアップル、洋梨にレモンやシトロン、白桃、ボックスウッド、レモンリーフ。フレッシュで旨味のある味わいが均整を保ち、マンゴーと白コショウを思わせる余韻へ。

FATTORIA LE PUPILLE

ファットリア　レ　プピッレ

TOSCANA

PELOFINO TOSCANA ROSSO IGT

“ペロフィーノ”トスカーナ ロッソ

60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauv., 20% Merlot; fermentation in stainless steel; 15 days maceration; 5 months in stainless steel; 13.0% Vol.



- サンジョヴェーゼ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、メルロー20%
- 24°Cでステンレスタンク発酵、マセレーション15日。ステンレスで5ヶ月熟成。
- 赤い果実、ラズベリーや野いちごに、白コショウとハーブのニュアンス。
- 温かみがありジューシー。若々しい軽やかさと良いバランスを備え、フレッシュで歯切れのよい赤果実の余韻が長く続く。

750 ml/6　**¥2,800**　　8030967024711

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

モレッリーノ・ディ・スカンサーノ

90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo/Alicante; fermentation at 24°C in stainless steel; 6 months in stainless steel; 14.0% Vol.



- サンジョヴェーゼ90%、チリエジオーロ／アリカンテ10%
- 24°Cでステンレスタンク発酵。ステンレスで6ヶ月熟成。
- チェリー、ラズベリー、赤スグリ、ブラッドオレンジ、スミレに、甘いスパイスのニュアンス。
- 包み込むように柔らかく、ほどけたタンニンと優れたフレッシュさ。果実のニュアンスを伴う良い持続のフィニッシュ。

750 ml/12　**¥3,000**　　8030967024315

POGGIO VALENTE TOSCANA ROSSO IGT

“ポッジョ・ヴァレンテ”トスカーナ ロッソ

100% Sangiovese; fermentation at 26°C in stainless steel; 30–35 days maceration; 15 months in 500–600 L tonneaux (20% new); 14.5% Vol.



- サンジョヴェーゼ100%
- 26°Cでステンレスタンク発酵、マセレーション30〜35日。
- 500〜600Lのトノーで15ヶ月熟成（新樽20%）。
- チェリーやザクロ、ミルト、繊細なスパイス、下草の香り。凝縮感のあるエレガントな骨格に、解けた洗練されたタンニン。リコリスを思わせる持続的な余韻。

750 ml/6　**¥6,800**　　8030967022410

SAFFREDI TOSCANA ROSSO IGT

“サッフレディ”トスカーナ ロッソ

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot; 30–45 days maceration; 18 months in French oak barriques (70% new); 14.5% Vol.



- Fattoria Le Pupilleのフラッグシップワインで、エリザベッタの情熱の結晶。
- カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー30%、プティ・ヴェルド10%
- 26°Cでステンレスタンク発酵、マセレーション30〜45日。
- フレンチオーク樽（新樽70%）で18ヶ月熟成。
- アマレーナ、リブス、ミルティーロ、アニス、グリーンペッパー、シガーを思わせる香り。
- 繊細で溶け込んだタンニンと力強い持続性を備える。

★木箱入り

750 ml/6　**¥20,000**　　8030967023516

TENUTA PRINCIPE ALBERICO

プリンチペ アルベリコ

LAZIO

Wines from Antinori's organic farm in Roma, facing the ancient Via Appia!

- イタリアのラツィオ地方の中心部、ローマ市内の歴史的なアッピア街道沿いに位置する歴史的で名高いエステート。イタリアの貴族に結びついた豊かな歴史を持ち、20世紀半ばに有機農業と高品質なワイン造りに焦点を当ててエステートを復興させたアルベリコ・ボンコンパーニ・ルドヴィージ王子にちなんで名付けられた。
- アレッシア・アンティノリが、祖父であるアルベリコ・ボンコンパーニ・ルドヴィージ王子の遺産を引き継ぎ、エステートの復元に取り組んでいる。敷地内では野菜農園、オリーブ畑、また有機羊チーズの生産のための家畜を育て、その敷地内15%がブドウ畑でセミヨン、マルヴァジア、カベルネ、メルローが有機栽培で育てられている。
- アレッシアの祖父であり、ピエロ・アンティノリの義父であるアルベリコ・ルドヴィージ・パラヴィチーニ王子は、タンクレディ・ビオンディサンティの友人であり、栽培する品種について彼からアドバイスを受ける。アルベリコビアンコは、イタリアで生産された唯一のセミヨン100%のワインです。この地域は火山性土壌。

ワイナリーはユネスコの世界遺産に登録されているアッピア街道の400番地に位置する。

TENUTA PRINCIPE ALBERICO







価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

TENUTA PRINCIPE ALBERICO

LAZIO

プリンチペ アルベリコ

APPIA ANTICA 400 BIANCO

アッピア・アンティーカ 400 ビアンコ

Semillon and Malvasia Puntinata; spontaneous fermentation; 3 months in steel tanks; 12,5% Vol.



- セミヨン主体にマルヴァジア・デル・ラツィオ（プンティナータ）をブレンド。
- 温度管理されたステンレスタンクにて天然酵母でアルコール発酵。3か月間ステンレスで熟成された後、異なるワインをブレンド。
- 非常に強く複雑、洋ナシや柑橘類、エキゾチックな果実の香り。ドライでフレッシュ、適度な酸味。

750 ml/12 **¥3,800** 8052675250008

APPIA ANTICA 400 ROSSO

アッピア・アンティーカ 400 ロッソ

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; fermentation in cone-shaped concrete tanks; 6/8 months in 16 and 31 hL oak barrels; 13,0% Vol.



- メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランのブレンド。
- 火山性土壌。
- 柔らかい圧搾と、温度管理されたコンクリートタンクで発酵。
- 大きなオーク樽で6〜8か月間熟成され、その後3つの品種をブレンド。
- 熟成は瓶詰めまでステンレスタンクで行われる。
- 花、熟した赤いベリー、チョコレート、スパイシーなアロマ。

750 ml/12 **¥4,300** 8052675250053

ALBERICO BIANCO

アルベリコ・ビアンコ

100% Semillon; spontaneous fermentation; 16 hl oak barrels and a further passage in barriques; 13,0% Vol.



- セミヨン 100% イタリア国内で唯一のワイン。年間生産量 3,698本。
- ステンレスタンクで天然酵母にてアルコール発酵。
- 大きめのオーク樽で熟成、その後バリックでさらに熟成、その後18か月間瓶内で熟成。
- バリックでの熟成によるトーストした香り、柑橘類やエキゾチックな果実のアロマ。
- 味わいは柔らかく、風味豊かでフレッシュ、長い余韻。

750 ml/3 **¥9,500** 8052675250152

ALBERICO ROSSO

アルベリコ・ロッソ

Merlot, Cabernet Sauvignon; fermentation in cone-shaped concrete tanks; 12/18 months in 16 hL oak barrels; 13,0% Vol.



- メルロー 50%、カベルネ・ソーヴィニヨン 50%。年間生産量 2,000本。
- コンクリートタンクで芳香を保ちながらアルコール発酵。
- 大きめのオーク樽で12〜18か月間別々に熟成、その後2年間瓶内熟成。
- 強烈で複雑、熟した赤い果実やジャム、スパイシーな香り。
- 味わいは風味豊かで力強い、ローマの田園地帯の火山性土壌特有のミネラル感がある。

750 ml/3 **¥13,000** 8052675250084

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

CARRANCO
カッランコ

SICILIA

Great things are done when men and mountains meet

- 地中海の真ん中に浮かぶシチリア島、火山性土壌と樹齢の古いブドウの木々。
- 活火山エトナの北側斜面標高500m、ブドウ栽培とワイン生産に最も取り組んでいるエリア。
- 100%のカッリカンテ、100%のネレッロ・マスカレーゼ、2つの土着品種がこのテロワールのパワーと可能性を表現している。

カランコは、ボルゴーニョとトルナトーレの出会いから生まれ、歴史と経験の融合、そして本物のエトナのルーツを持つ。

CARRANCO



VILLA DEI BARONI ETNA BIANCO DOC
エトナ・ビアンコ　ヴィッラ・デイ・バローニ

100% Carricante; fermentation in steel tanks and concrete; 6-7 months on lees in concrete; 12,5% Vol.



- 100% カリカンテ 。栽培地域: シチリア州カスティリオーネ。標高500メートル。
- 温度管理された(15-16°C)ステンレスとセメントタンクにて発酵 。セメントタンク内で澱とともに7カ月間熟成。
- ブーケは複雑でフルーティ。青りんごやグレープフルーツ、草木やサンザシ、花の香り。温かみがあり、酸味とミネラルが新鮮さと力強さを与える。

750 ml/12　**¥6,500**　　8056370560318

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

CARRANCO

カッランコ

SICILIA

VILLA DEI BARONI ETNA ROSSO DOC

エトナ・ロッソ　ヴィッラ・デイ・バローニ

100% Nerello Mascalese; fermentation in steel tanks and concrete; 12 months in big Slavonian oak barrels; 14,0% Vol.



- 100% ネレッロ・マスカレーゼ 。栽培地域: シチリア州カスティリオーネ 。標高500メートル。
- 24-26°Cに温度管理されたセメントタンクにて発酵 。スラヴォニア産オーク大樽にて12ヶ月間熟成。
- 赤系果実、フラワリーでエレガントなトーン。口当たり滑らかでフルボディ、タンニンはシルキーで香ばしく余韻が心地よい。

750 ml/12 **¥6,500** 8056370560301

CONTRADA CARRANCO ETNA BIANCO DOC

エトナ・ビアンコ・コントラーダ・カッランコ

100% Carricante; 8-12 months in French oak barrels; 13,0% Vol.



- 100% カリカンテ 。シチリア州カスティリオーネ、単一畑コントラーダ・カランコ 。標高 500メートル 。独特な古い樹齢のブドウの木々があり、すべて株仕立て。
- 15-16°Cに温度管理されたステンレスタンクにて3-4日間発酵。トーストしたフレンチオーク樽にて12ヶ月間熟成。
- 香りは豊かで多様なブーケ。心地よい酸味があり、カリカリとした食感 。

750 ml/6 **¥11,000** 8056370560660

CONTRADA CARRANCO ETNA ROSSO DOC

エトナ・ロッソ・コントラーダ・カッランコ

95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio; fermentation in concrete tanks; 12 months in French oak barrels; 14,0% Vol.



- 95% ネレッロ・マスカレーゼ、5% ネレッロ・カップッチョ 。カスティリオーネ コントラーダ・カランコのブドウ畑 。標高500メートル。樹齢の古い株仕立て。
- 24-26°Cに温度管理されたセメントタンクにて発酵、フレンチオーク大樽にて12ヶ月熟成。
- 熟した赤い果実、明確なスパイスの香り 。持続する酸味と活気あるタンニン 。

750 ml/6 **¥14,000** 8056370560707

CONTRADA CARRANCO ETNA ROSSO DOC RISERVA

エトナ・ロッソ・コントラーダ・カッランコ・リゼルヴァ

95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio; fermentation in concrete tanks, 50% whole bunches; 12-18 months in French oak barrels; 14,0% Vol.



- 95% ネレッロ・マスカレーゼ、5% ネレッロ・カップッチョ 。カスティリオーネ コントラーダ・カランコのブドウ畑 。標高500メートル 。
- 50%のブドウは除梗され、破砕、残りのブドウは房ごとそのまま残され、コンクリートタンク内で交互に層状に積み重ねる形で発酵。その後、繰り返し圧搾。フレンチオークの大樽で最大18ヶ月間熟成され、瓶詰め。
- 小さな赤い果実、スパイスの香り。柔らかくエレガント。長く続く余韻。

750ml **¥25,000** 8056370560721

価格は全て希望小売価格（税抜）となっております

CAPICHERA
カピケーラ

SARDEGNA

The Identity of Vermentino

- 1970年代よりガッルーラでヴェルメンティーノの栽培と研究に特化してきました。
- ヴェルメンティーノの可能性を拡張し、樽熟成という先駆的な挑戦を通じて新たなスタイルを確立しました。
- 複数の区画ごとに異なる土壌と環境条件を活かし、それぞれのテロワールを明確に表現しています。

**カピケーラは、ガッルーラにおけるヴェルメンティーノの発展を牽引してきた生産者です。
長年の研究と実践により、単一品種としての品質と個性を確立しました。
サルデーニャのヴェルメンティーノを語るうえで中心的な存在です。**

CAPICHERA







CAPICHERA
カピケーラ

SARDEGNA

LINTÒRI VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
“リントーリ”ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ

100% Vermentino; fermentation and ageing in stainless steel tanks; 13.5% Vol.



- ステンレスタンクで発酵・熟成。
- ライチやパイナップルなどのトロピカルフルーツ、リンゴ、ハーブの華やかな香り。
- フルーティでフレッシュな味わい。心地よい塩味と柑橘、ミネラルのニュアンスが余韻に続く。

750 ml/6 **¥3,700** 8032568670113

TAMBÈ ISOLA DEI NURAGHI ROSÈ IGT
“タンベ”イゾラ・デイ・ヌラーギ ロゼ

Carignano and other indigenous grapes; fermentation and ageing in stainless steel tanks; 13.0% Vol.



- ステンレスタンクで発酵・熟成。
- 淡いコーラルがかったロゼ色。バラの花びらを思わせる繊細な色合い。
- バラやスミレ、柑橘、赤スグリを思わせるフレッシュで華やかな香り。丸みのある味わいに心地よいミネラル感と塩味が調和し、バランスに優れた美しい余韻が続く。

750 ml/6 **¥3,700** 8032568670267

LIANTI ISOLA DEI NURAGHI CARIGNANO IGT
“リアンティ”イゾラ・デイ・ヌラーギ カリニャーノ

Carignano/Syrah; fermentation with maceration for 3 weeks in stainless steel tanks; ageing in stainless steel and concrete tanks; 14.0% Vol.



- カリニャーノとシラーのブレンド。
- ステンレスタンクで約3週間発酵・醸し後、ステンレスおよびコンクリートタンクで熟成。
- シナモンやルバーブ、黒果実、コーヒーを思わせるフルーティかつスパイシーな香り。
- 熟した果実の甘やかなトーンと上質なタンニンが調和。包み込むような味わいで、バランスに優れた心地よい余韻が続く。

750 ml/6 **¥3,700** 8032568670106

VIGN'ANGENA VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG
“ヴィニャンジェーナ”ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ スーペリオーレ

100% Vermentino; fermentation and ageing in stainless steel tanks; 13.5% Vol.



- ヴェルメンティーノ100%のDOCGワイン。厳選したブドウのみを使用。
- ステンレスタンクで発酵・熟成。
- オレンジの花やアイリス、エニシダ、サンザシを思わせる華やかなフローラルな香りに、黄リンゴと心地よいミネラルのニュアンス。
- フレッシュで生き生きとした味わい。果実の厚みとほのかな香ばしさを感じ、ミネラル感のある心地よい余韻が続く。

750 ml/6 **¥6,900** 8032568670038

CAPICHERA
カピケーラ

SARDEGNA

CAPICHERA ISOLA DEI NURAGHI VERMENTINO IGT
“カピケーラ”イゾラ・デイ・ヌラーギ ヴェルメンティーノ

100% Vermentino; fermentation for about 4 weeks in stainless steel tanks; ageing in stainless steel tanks; 14.0% Vol.



- カピケーラの代名詞ともいえるヴェルメンティーノ。
- 16～18°Cの温度管理下で約4週間ステンレスタンク発酵後、ステンレスタンクで熟成。
- 野花や藤、ローズマリー、タイム、ラベンダーのニュアンスに、黄色い果実や火打石を思わせる複雑な香り。
- ドライで生き生きとした味わい。果実の厚みとミネラルが調和し、上品なふくよかさと長い余韻を持つ。長期熟成に十分耐える一本。

750 ml/6 **¥9,000** 8032568670014

VT ISOLA DEI NURAGHI VERMENTINO IGT
“ヴェンデンミア・タルディーヴァ”イゾラ・デイ・ヌラーギ ヴェルメンティーノ

100% Vermentino; late-harvest grapes; fermentation for 4 weeks in stainless steel tanks; ageing 6 months in Slavonian oak barrels; 14.5% Vol.



- ヴェルメンティーノ100%。遅摘みブドウを使用。
- 16～18°Cの温度管理下で約4週間ステンレスタンク発酵後、スラヴォニアンオーク樽で約6ヶ月熟成。
- オレンジの花やハーブ、リコリス、柑橘の蜂蜜を思わせる力強く複雑な香り。
- ドライで温かみのある味わい。凝縮した果実味と厚みのあるテクスチャーが広がり、柑橘や蜂蜜のトーンを伴う長くやわらかな余韻が続く。

750 ml/5 **¥13,500** 8032568670021

SANTIGAÌNI ISOLA DEI NURAGHI VERMENTINO IGT
“サンティガイーニ”イゾラ・デイ・ヌラーギ ヴェルメンティーノ

100% Vermentino; selected grapes from the best parcels; fermentation for 4 weeks in stainless steel tanks; long bottle ageing; 14.0% Vol.



- ヴェルメンティーノ100%。最良区画のブドウを使用。
- 16～18°Cの温度管理下で約4週間ステンレスタンク発酵後、瓶内にて長期間熟成。
- オレンジの花やレモン、ハーブ、藤、ラベンダー、リコリス、柑橘の蜂蜜が調和する奥行きのある香り。
- ドライで豊かな味わい。果実の厚みと滑らかな質感が感じられ、柑橘と蜂蜜のニュアンスが長く続く。エレガントで熟成ポテンシャルの高い一本。

750 ml/6 **¥35,000** 8032568670069

ASSAJÈ ISOLA DEI NURAGHI CARIGNANO IGT
“アッサイエ”イゾラ・デイ・ヌラーギ カリニャーノ

Carignano/Syrah; fermentation with maceration for 3 weeks in stainless steel tanks; ageing in stainless steel and concrete tanks; 14.5% Vol.



- カリニャーノとシラーのブレンド。
- ステンレスタンクで約3週間発酵・醸し後、一部をステンレスおよびコンクリートタンクで熟成。
- 黒果実やリキュール漬けのチェリー、ブラックベリー、ミルト、ユーカリ、カカオに、ほのかな塩味のニュアンス。
- 熟した果実の凝縮感と緻密なタンニンが調和し、長い余韻へと続く。力強さとエレガンスを併せ持ち、長期熟成のポテンシャルを備えた一本。

750 ml/6 **¥8,900** 8032568670045

BOSSANOVA
ボッサノーヴァ

The vibes of Abruzzo runs through the veins

ワイナリー名ボッサノーヴァは有名な音楽スタイルにインスパイアーされているのは明白。実際、このワイナリーを支える二人の情熱家は、ときに有名な音楽バンドのメンバーでもあり、ワイン造りの次に大きな情熱を注ぐのが音楽である。

BOSSANOVA

UNROUGE
アンルージュ

Montepulciano and other varieties; partially vinified in white; unfiltered; 13,0% Vol.



- モンテプルチャーノ 80%、メルロー 20%
- 樹齢20年
- 粘土質土壌
- 自然発酵、ブドウの一部は白ワインの醸造方法で、一部は赤ワインの醸造方法でのちにブレンド、ろ過せずボトリング。

750 ml/6 **¥3,900** 8056893750050

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
チェラズオーロ・ダブルッツォ

100% Montepulciano d'Abruzzo; spontaneous fermentation without skin maceration; 8 months in concrete tanks; unfiltered; 14,0% Vol.



- モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 100%
- 樹齢40年
- 粘土質土壌
- 年間生産量3,000本
- 除梗破砕後、果皮浸漬せず自然発酵。8ヶ月間コンクリートタンクで寝かせ、ろ過せずボトリング。

750 ml/6 **¥4,900** 8056893750081

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
モンテプルチャーノ・ダブルッツォ

100% Montepulciano d'Abruzzo; spontaneous fermentation; 8 months in concrete tanks; unfiltered; 14,0% Vol.



- モンテプルチャーノ・ダブルッツォ100%
- 樹齢40年。粘土質土壌。
- 全体量の20%のブドウを踏み潰し、果汁と果皮で仕上げる。
- 自然発酵、10日間のマセレーションと8か月間のコンクリートタンクでの熟成 。ろ過せずボトリング。年間生産量3,000本。

750 ml/6 **¥4,900** 8056893750012



ZEFIRO JAPAN Co., Ltd.
7F Shin-Aoyama Building East Building, 1-1-1 Minami- Aoyama,
Minato-ku, Tokyo 107-0062

ZEFIRO JAPAN株式会社
〒107-0062東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル 東館7F

Phone +81 03-6865-8525
info@zefiro.co.jp

IG: zefirojapan