European Sustainable Wines : Montepulciano d'Abruzzo
“ヨーロピアン・サステイナブル・ワインズ：モンテプルチャーノ・ダブルッツォ”
バイ・ザ・グラス・キャンペーン　2022
対象ワインテクニカルシート

1）

生産者	AGRIVERDE アグリヴェルデ	https://www.cantineagriverde.com/
輸入元	**(有)チッタ・ディタリア**	http://www.cittaitalia.com/
取扱製品	**″Riseis″ Montepulciano D’Abruzzo DOC 2017** **“リセイス” モンテプルチャーノ・ダブルッツォDOC 2017** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 温度管理されたステンレスタンクで長時間マセラシオン。 熟成：ステンレスタンクで8ヶ月、コンクリートタンクで 12ヶ月、瓶内8ヶ月 色：紫色の反射を伴うルビーレッド 香：ベリー、ブラック チェリー、スミレの軽いフローラル タッチのアロマ 味：口に含むとフルーティーでフレッシュで飲みやすい。タンニンは柔らかくバランスが良い アルコール度数:13.5% 参考上代：￥2,800（税抜）750ml	
	″Solarea″ Montepulciano D’Abruzzo DOC 2016 **“ソラレア” モンテプルチャーノ・ダブルッツォDOC 2016** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 温度管理されたステンレスタンクで長時間マセラシオン。 熟成：フレンチオークとアメリカンオークの新樽で12ヶ月、瓶内12ヶ月 色は紫色の反射を伴うルビーレッド、アルコール漬けのブラックチェリー、スグリ、野生のブラックベリーなどの熟した赤い果実の豊かなアロマと、カカオ、バニラ、クローブ、コーヒー、シナモンの繊細でスパイシーなノートを持ち、非常にエレガント。 味はビロードのようなタンニンがあり、豊かでエレガント、程よい酸味と長い余韻があります。フルーツとスパイスが調和し、チェリーとココアのフレーバーが口の中で感じられる。後味はバルサミコと心地よいフルーティー アルコール度数:14.5% 参考上代：￥5,500（税抜）750ml	
	″Plateo″ Montepulciano D’Abruzzo Riserva DOC 2015 **“プラテオ” モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・リゼルヴァDOC 2015** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 温度管理されたステンレスタンクで長時間マセラシオン。 熟成：ステンレス2年、バリック2年、瓶内2年 色はバイオレットとガーネットがかった深いルビーレッド。香りは熟した赤い果実の豊かなアロマと、カカオ、バニラ、クローブ、コーヒー、シナモンの繊細でスパイシーなノートを持ち、非常にエレガント。口に含むと、素晴らしいストラクチャー、エレガンス、バランス、余韻の長いワインです。タンニンは上品でビロードのよう 参考上代：￥10,000（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	(有)チッタ・ディタリア　新美　（TEL: 052-930-2774, FAX: 052-930-2771 niimi@cittaitalia.com)	

2)

生産者	**BARONE DI VALFORTE** **バローネ・ディ・ヴァルフォルテ**	https://www.baronedivalforte.it/
輸入元	**(株)SAANO**	http://saano.co.jp/
取扱製品	**Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020** **モンテプルチャーノ・ダブルッツォDOC 2020** ブドウ品種:モンテプルチャーノ100% 中程度の粘土質、砂質土壌　ハンガリーオークで3か月 縁が紫色のルビーレッド、熟したプラムとモレロチェリーの香り。 フルーティーなブーケ、ソフトで持続性のある味わい アルコール度数:13.5% 参考上代:￥2,100(税抜)750ml	
	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 2015/2017 **モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・リゼルヴァ DOC 2015/2017** ブドウ品種:モンテプルチャーノ100% 中程度の粘土質、砂質土壌　ハンガリーオークのトノー樽で18か月 深い赤色、下草の香り、温かくふくよかな味わいは、素晴らしい構成と複雑さを備えています。 アルコール度数:14% 参考上代:￥3,400(税抜)750ml	
問い合わせ窓口	(株)SAANO　夏井 (TEL: 090-3716-7890, FAX: 06-6210-1083 d.natsui@saano.co.jp)	

3)

生産者	BOSSANOVA **ボッサノーヴァ**	https://www.vinibossanova.com/
輸入元	**ワイニートーキョー**	https://winy.tokyo/
取扱製品	**Montepulciano d'Abruzzo 2021** **モンテプルチアーノ　ダブルッツォ 2021** ブドウ品種:モンテプルチャーノ100% 樹齢40年のモンテプルチアーノ・ダブルッツォ100%を使用。手摘みしたモンテプルチアーノ・ダブルッツォの20%をで足で圧搾し、茎と一緒にタンクに入れ、その後、果醪(かもろみ)と果皮を加えて、短いマセレーション後、自然発酵。コンクリートタンクで8ヶ月熟成。無濾過・無清澄でボトリング。3ヶ月間の瓶内熟成。 ブラックチェリー、レッドプラム、ユーカリ、黒胡椒、地中海を感じる香り。ジューシーでエレガント。フレッシュ。しっかりとしたタンニンあり。 アルコール度数:13.5% 参考上代:2020 ￥4,300、2021 ¥4,400(税抜)750ml	
問い合わせ窓口	ワイニートーキョー　山下 (massa.yamashita@winy.tokyo)メールでの対応のみ	

4)

生産者	CANTINA COLONNELLA **カンティーナ・コロンネッラ**	https://www.cantinacolonnella.it/
輸入元	**マーウェル・インターナショナル（株）**	https://www.marwell.co.jp/
取扱製品	″Barocco″ Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2016 **“バロッコ” モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・リゼルヴァDOC 2016** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 1971年に設立し、今では約300ヘクタールのブドウ畑、年間約35,000リットルのワインを生産。フレンチオークの樽で3年間熟成後瓶内熟成1年半。 バニラや黒胡椒のようなスパイス香も感じる。強い果実味とまろやかな酸味、しっかりとしたタンニンを感じるフルボディーで濃厚な味わいの赤ワイン。肉のローストやグリルに。 アルコール度数:13% 参考上代：￥2,800（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	マーウェルワイン 柚木（ユウキ）（TEL: 090-1586-4569 / FAX: 0120-196-221 yuuki@marwell.co.jp）	

5）

生産者	CANTINA ORSOGNA カンティーナ・オルソーニャ CANTINA ORSOGNA 1964	https://orsognacantina.it/en
輸入元	㈱SELESTA	https://www.selesta.co.jp/
取扱製品	″Patch Wine″ Montepulciano d'Abruzzo 2019 ”パッチ・ワイン” モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 2019 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% チョーク質の土壌で、海抜432m、ベルゴラ仕立て。 10月の最初の10日間に手摘みで収穫されます。 ブドウはソフトに除梗された後、約14日間のマセラシオンが行われます。 この間、ワインは20℃以下の温度でアルコール発酵を完了させます。その後、バリックに移され、マロラクティック発酵が終了します。 その後、木樽で6ヶ月間熟成させ、瓶内で寝かせます。 紫が輝く、深いルビー色。赤系果実やスパイスのアロマ。しっかりとした味わい、ドライさ、タンニンのバランスが良い。 アルコール度数:13.5% 参考上代：￥1,400（税抜）750ml	
	”Coste di Moro” Montepulciano d'Abruzzo 2018 ”コステ・ディ・モーロ” モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 2018 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 海抜300～450メートルの高地で、アブルッツォスタイルのペルゴラとギヨで仕立てられたブドウ畑で栽培。厳選されたブドウは除梗、破砕され、果皮は土着酵母と共に25/28℃の温度で10/15日間マストと接触させる。熟成は、4ヶ月間、一部はオーク樽で、一部はステンレススチールで行われ、その後、瓶の中で熟成。 光を通さないルビーレッド。赤い果実、ジャム、ほんのりココアとトーストの香りがブーケを完成させます。まろやかなタンニンとアーモンド風味のフィニッシュが特長的です。 アルコール度数:14% 参考上代：￥1,800（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	㈱SELESTA　犬星　憲典　（03-3382-3660 k.inuboshi@selesta.co.jp）	

6)

生産者	Cantine Mucci カンティーネ・ムッチ	www.cantinemucci.com
輸入元	スリーボンド貿易㈱	http://www.threebond-trading.co.jp/
取扱製品	Montepulciano d' Abruzzo 2020 モンテプルチアーノ　ダブルッツォ 2020 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% ・アブルッツォ州南部、海岸線からも山からもほど近い小さな村、トリーノ・ディ・サングロに位置する。ブドウ畑は海抜150～200mの石灰質の地20haに広がります。ステンレスタンク熟成。 ・すみれがかった濃いルビー色。繊細なアロマろまろやかな味わいが心地よく、程よい酸味とタンニンのバランスがとれたいきいきとした赤ワイン。 アルコール度数:13% 参考上代：￥1,500（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	スリーボンド貿易㈱　及川　貴俊（TEL: 03-5447-6991、FAX:03-3444-7941 e-mail: t-oikawa@threebond.co.jp）	

7)

生産者	CASA CATELLI カーザ・カテッリ	http://www.casacatelli.com/
輸入元	サンリバティー（株）	
取扱製品	Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020 モンテプルチャーノ・ダブルッツオ 2020 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 畑：粘土石灰質　平均樹齢：約20年　収量：80hl/ha 醸造：除梗・破砕後、コールドマセラシオン。その後28℃で30日前後アルコール発酵。デレスタージュを数回行い、ステンレスタンクでマロラクティック発酵。数ヶ月の熟成後、ノンフィルターで瓶詰め。 濃く明るめのルビー色。赤果実やブルーベリーの、華やかで凝縮した香り。フレッシュさと優しい甘みがあり、ワインを飲みなれていないお客様にもお勧めのモンテプルチアーノです。 アルコール度数:14% 参考上代：￥1,500（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	サンリバティー（株）　馬場　（TEL: 050-7303-2485 / FAX: 03-3465-8005 mbaba.sunliberty@gmail.com）	

8)

生産者	Casal Thaulero カサール・タウレロ	www.casalthaulero.it
輸入元	(有)カリテ・エ・プリ	https://qualite.co.jp
取扱製品	″Orsetto Oro″ Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018 **“オルセット・オーロ” モンテプルチャーノ・ダブルッツオ 2018** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% ・ステンレス熟成後、大樽及びオーク樽熟成 ・スミレ、苺ジャムなど華やかな香りと心地よいバニラ香。ソフトで優しく厚みのある味わいが楽しめる。 アルコール度数:13.5% 参考上代：￥2,400（税抜）750ml	
取扱製品	″DUCA THAULERO″ Montepluciano d'Abruzzo DOC 2016 **“デュカ・タウレロ”モンテプルチャーノ・ダブルッツオ 2016** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% ・大樽及びバリック熟成 ・アメリカンチェリー、ワイルドベリーなどの香りとクローヴ、黒胡椒とスパイシーな香りにバリック熟成からくる上品なバニラ香が複雑に絡み合います。きめ細かいタンニンが滑らかでコクのある味わいが舌を覆います。 アルコール度数:14% 参考上代：￥3,000（税抜）750ml	
取扱製品	″THALE″ Montepluciano d'Abruzzo DOC 2014 **“タレ”モンテプルチャーノ・ダブルッツオ 2014** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% ・大樽熟成に次いでバリック熟成 ・野苺、プラムの濃密な香り、カカオ、コーヒー、ミント、クローヴ、バニラなど葡萄本来の香りとバリック熟成の香りが絶妙なバランスです。フルボディでありながら滑らかな質感が特徴。 アルコール度数:14% 参考上代：￥6,000（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	(有)カリテ・エ・プリ　田中　啓太郎（TEL: 06-6743-4163、FAX: 06-6743-4165 e-mail:　ktanaka@qualite.co.jp）	

9)

生産者	CIAVOLICH **チャヴォリック**	https://www.ciavolich.com/
輸入元	**パンタレイ（株）**	https://vinopantarei.com/
取扱製品	**"Divus" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017** **"ディヴス" モンテプルチャーノ・ダブルッツォ DOC 2017** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 畑：ロレート・アプルティーノ　土壌：粘土-石灰質　海抜：250m　樹齢：30-40年　10月に手摘みで収穫。ステンレスタンクにて発酵、225Lt.のバリックにて12ヶ月間熟成。生産本数：35000本 ハーブや土のニュアンスを含んだ、野生のブラックベリー、ダークプラム、タールの香り。クリーミーなタンニンとチョーキーなテクスチャーで、瑞々しい果実と酸味を楽しめるミディアムボディのワイン。 アルコール度数:14% 参考上代：￥3,800（税抜）750ml	
取扱製品	**"Fosso Cancelli" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017** **"フォッソ・カンチェッリ" モンテプルチャーノ・ダブルッツォ DOC 2017** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 畑：ロレート・アプルティーノ　土壌：粘土-石灰質　海抜：250m　樹齢：30-40年　10月に手摘みで収穫。セメントタンクにて発酵、セメントタンクにて12ヶ月＋瓶内36か月以上間熟成。生産本数：1300本 紫がかった濃いルビー色。バルサミコや甘草、チョコレート、タバコのニュアンスを感じる、花、赤い果実、黒コショウのスパイシーな香り。厚みと温かみのあるボディで、柔らかく伸びのあるタンニンが特徴的で、長い余韻を楽します。 アルコール度数:14% 参考上代：￥8,400（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	㈱パンタレイ　エルネスト・グアリーリア　（TEL: 080-4161-9151、050-4462-2169 info@vinopantarei.com）	

10)

生産者	Codice Citra コーディチェ チートラ	www.citra.it
輸入元	(有)アルコトレード・トラスト	https://alcotrade.com/
取扱製品	″Niro″ Montepulciano d' Abruzzo DOC 2019 “ニーロ” モンテプルチャーノ ダブルッツォ DOC 2019 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% アブルッツォ州　キエーティ県 手摘み、地元の伝統的な手法で醸造。果皮をつけたまま温度管理付きのタンクで長期マセレーション、ステンレス樽と木樽で熟成。 ・色調は紫がかったあざやかなルビーレッド。桑の実やサワーチェリー、ブラックペッパーの香り、ココアやバルサミコのようなニュアンスも溶け込みエレガント。バランスが良く、モンテプルチャーノ種の特徴である豊かなタンニンと複雑さを備え、なめらかでいきいきとした味わい。後味に砂糖漬けの果実を思わせる、長い余韻が続く。 アルコール度数:13.5% 参考上代：￥2,950（税抜）750ml	
取扱製品	″Caroso″ Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2017 “カローソ” モンテプルチャーノ ダブルッツォ DOC リゼルヴァ 2017 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% ・アブルッツォ州　キエーティ県 頻繁なリモンタージュを伴う温度制御付きステンレスタンクでの長いのマセレーション。マロラクティック発酵後、ワインはステンレスタンクに静置。その後、ワインは大オーク樽とバリックに、24～36ヶ月熟成。 ・色調は紫色がかった深みのあるレッド。プラムやブラックベリージャムの香り。ビロードのようになめらかなタンニンと程よい酸味。力強い骨格と長い余韻が楽しめる。 アルコール度数:14% 参考上代：￥4,660（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	(有)アルコトレード・トラスト　井澤　妙峰（TEL: 03-5702-0620、FAX:03-5702-0621 e-mail: support@alcotrade.com）	

11)

生産者	**Codice Vino** **コーディチェ・ヴィーノ** CODICEVINO	https://www.codicevino.com
輸入元	**㈱グランサム**	https://grande-sam.com/
取扱製品	**Montepulciano d' Abruzzo DOC 2018** **モンテプルチャーノ ダブルッツォ DOC 2018** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 元々は協同組合組織だったが、テロワールを考慮、品質の向上を目指したワインづくりを目指して開発されてきました。AIなどを駆使して、そのブドウの持つ納両区を最大限に生かしたワイン造りからうまれたワインです。 ブラックベリー、プルーン、やバルサミコや胡椒、グローヴのスパイスを持ちながら凝縮感と濃厚さ感じる、程よい酸を感じさせることによりワインに締まりとエレガンスさを持つフルボディーです。 アルコール度数:14.5% 参考上代：￥3,500（税抜）750ml	
取扱製品	**"TEATE TORREPASSO" Montepulciano d'Abruzzo DOC 217** **"テアテ・トッレパッソ" モンテプルチャーノ ダブルッツォ DOC 2107** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 元々は協同組合組織だったが、テロワールを考慮、品質の向上を目指したワインづくりを目指して開発されてきました。AIなどを駆使して、そのブドウの持つ納両区を最大限に生かしたワイン造りからうまれたワインです。 樽熟成をして、さらに凝縮した旨みが魅力の一本で　当カンティーナのフラッグシップワインです。 モンテプルチャーノ種の生まれ故郷とされるアブルッツォ州の町「Torre　dei　Passeri」に由来して名付けられています。 アルコール度数:14.5% 参考上代：￥5,400（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	㈱グランサム　林（TEL:03-5930-9263、FAX:03-5930-9263 e-mail: osamu_hayashi@grande-sam.com ）	

12）

生産者	**Fattoria Giuseppe Savini** **ファットリア・ジュエッペ・サヴィーニ** SAVINI	www.fattoriagiuseppesavini.
輸入元	**㈱コートーコーポレーション**	http://kotobiz.com/
取扱製品	**″Rondineto″ Montepulciano d’Abruzzo D.O.C. 2019** **“ロンディネト” モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 2019** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% テラーモ地区の平均標高300mの南向き畑で地質は石灰粘土質。ソフトプレス後、15-20日間浸漬。澱引き後ス テンレタンクで休ませ、アル コー発酵、マロラクティック発酵。最終50 hlのフレンチオーク樽で2ヶ月間熟成。 やや紫を帯びたルビーレッド色に、心地よい赤果実（赤スグリやブラックベリー）にスミレを感じる香り、味わいは芳醇でソフトに調和が取れており、タンニンはヴェルヴェットの様に柔らかで持続性があります。お肉系の前菜やグリルに良く合う味わいです。 アルコール度数:13% 参考上代：￥1,900（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	㈱コートーコーポレーション　吉貝（TEL: 0798-71-0030、FAX:0798-71-0033 yoshigai@kotobiz.com）	

13)

生産者	Fattoria la Valentina ファットリア・ラ・ヴァレンティーナ	www.lavalentina.it
輸入元	㈱アルカン	https://www.arcane.co.jp/
取扱製品	Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018/2019 モンテプルチアーノ・ダブルッツォDOC 2018/2019 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% エリア：スポルトーレ、サン・ヴァレンティーノ、スカファ　醸造：ステンレスタンクで約3週間浸漬・発酵。　熟成：80%ステンレスタンク、残りの20%は、一部は25hlのスラヴォニア産オーク樽、一部はバリック(2番樽)を使用し約18ヶ月間熟成。 深みのあるルビー色。バラや、スグリやラズベリーなどの赤い果実、コショウ、丁子の香り。森の下生えも感じられます。ミディアムボディー。口に含むとなめらかで、フレッシュで活気にみちらタンニン。チェリー、ブルーベリー、甘草の風味が感じられます。 アルコール度数:13% 参考上代：￥2,000（税抜）750ml	
取扱製品	"Spelt" Montepulciano d' Abruzzo DOC Riserva 2018 "スペルト" モンテプルチアーノ・ダブルッツォ DOC リゼルヴァ 2018 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% エリア：スポルトーレ、サン・ヴァレンティーノ、スカファ 醸造：ステンレスタンクで約3週間浸漬・発酵。 熟成：一部は25hlのスラヴォニア産オーク樽、一部はバリックを使用(新樽及び2番樽)し16か月間熟成。ブレンドし25hlのオーク樽で数か月間熟成。瓶内で1年間熟成。 濃い赤色、紫のエッジ。野生のバラ、菫、グロセイユ、ザクロ、甘草の香り。なめらかでありつつ、シャープな味わい。洗練されたタンニンが心地よい。余韻が長く、フレッシュでミネラル感のあるフィニッシュ。 アルコール度数:13.5% 参考上代：￥4,200（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	㈱アルカン　神田　やよい（TEL: 03-3664-6591、FAX:050-3156-3090 e-mail:yayoi.kanda@arcane-jp.com）	

14)

生産者	FOSSO CORNIO フォッソコルノ Fosso Corno	www.fossocornovini.it
輸入元	(株)アルトリヴェッロ	http://www.altolivello.jp/
取扱製品	″AIRES″ Montepulciano d'Abruzzo 2019 “アイレス” モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 2019 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% コッリーネテラマーネDOCG地域の海抜100m南西向きの畑。仕立てはコルドーネ・スペルナート。樹齢約15年。9月中旬から下旬に収穫。ステンレスタンクで発酵。タンクで最低4カ月熟成後ボトリング。瓶熟6か月。 紫がかったルビー色。ダークチェリーやプラムの香り。フレッシュな果実味と、バランス良いタンニンが溶け込んだ、程よいボディの食中酒。 アルコール度数:13% 参考上代：￥2,000（税抜）750ml	
取扱製品	″FOSSOCORNO RISERVA″ Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2017 “フォッソコルノ” モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・リゼルヴァ 2017 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% コッリーネテラマーネDOCG地域の海抜150m南東向きの畑。仕立てはコルドーネ・スペルナート。樹齢約15年。9月中旬から下旬に収穫。ステンレスタンクで発酵。15hlの樽で15か月熟成後、ステンレスタンクで12ケ月熟成。 濃いルビーレッド色。カシスやカカオ、レザーの香り。熟した果実のニュアンスとしっかりとしながらもシルキーなタンニン。余韻の長さが特徴。 アルコール度数:13.5% 参考上代：￥3,500（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	(株)アルトリヴェッロ　伊東 03-5428-3131 naga@altolivello.jp)	

15）

生産者	Jasci e Marchesani ヤシ＆マルケサーニ	www.jasciemarchesani.it
輸入元	㈱サッソリーノ	www.sassolino.jp
取扱製品	Montepulciano d'Abruzzo DOC　2021 モンテプルチャーノ　ダブルッツォ　DOC　2021 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% ・ヴァスト村、モンテオドリ―シオ地域、キエティ県、アブルッゾ州 ・赤紫色の反射を持つ濃いルビー色。香りはフルーティー、バニラのヒント。深い緋赤色で、干したブルーベリーやざくろを思わせるアロマがあり、渋みと酸味のバランスも良く。ミディアム～フルボディ。伝統的料理、ロースト肉やチーズ。 アルコール度数:13.5% 参考上代：￥2,357（税抜）750ml	
取扱製品	″Nerube″ Montepulciano d'Abruzzo DOC 2019 “ネルベ” モンテプルチャーノ・ダブルッツォDOC 2019 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% ヴァスト村、モンテオドリ―シオ地域、キエティ県、アブルッゾ州 アルコール度数:14% 参考上代：￥3,143（税抜）750ml	
取扱製品	″Janu'″ Montepulciano d' Abruzzo DOC 2018 Organic “ヤヌ” モンテプルチャーノ・ダブルッツォDOC 2018 オーガニック ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% ヴァスト村、モンテオドリ―シオ地域、キエティ県、アブルッゾ州 二重柵8＋8（新しい柵で8か月+新しい柵で8か月）。ルビーがかった生き生きした赤。複雑性もあり、ココアとバニラの香り。上品でとてもしっかりした味。このワインはコース料理全体に添えることができます。塩漬け肉、パスタ料理、赤身または鶏肉とチーズによく合います。ルカ・マローニ・ワインガイド99点！ アルコール度数:15.5% 参考上代：￥6,429（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	㈱サッソリーノ　フランチェスコ　プーリア（TEL: 090-1731-1074、FAX: 03-6426-7194 e-mail: sassolino.wine@gmail.com）	

16)

生産者	PASETTI **パゼッティ**	https://www.pasettivini.it/en
輸入元	**ヴァルオー・ジャパン㈱**	https://valorjapan.com/
取扱製品	**"TESTAROSSA" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017** **"テスタロッサ" モンテプルチャーノ・ダブルッツォDOC 2017** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% グランサッソの麓、ペスコサンソネスコの区画で作られるブドウに由来するシリーズ「テスタロッサ」。赤毛を意味し、先祖代々受け継がれる「赤毛」を持つ創始者の孫娘フランチェスカへ捧げるシリーズ。10月の終わりから11月の初め、完熟したブドウを手積みで収穫。6か月ステンレスタンクで熟成ののち、24か月フレンチオークで、更に12か月の瓶熟を要する。 乾燥した菫の花、タバコやチョコレート、コーヒー、リコリスのような複雑な風味。力強いストラクチャー。飲む1時間か2時間前に抜栓すると良い。 アルコール度数:13% 参考上代：￥5,800（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	ヴァルオージャパン（株） 辰巳 （06-4803-2000 m-tatsumi@valorjapan.com）	

17)

生産者	Talamonti タラモンティ	www.tenutatalamonti.it
輸入元	サッポロビール㈱	https://www.sapporobeer.jp/
取扱製品	″Lume″ Montepulciano d'Abruzzo 2018 “ルメ” モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 2018 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% グランサッソ山塊の傾斜地。モンテプルチアーノ・ダブルッツォの生産地域に位置する、ロレート・アブルティーノの厳選されたブドウ畑。 ●土壌： 粘土質。概して石灰質。海抜300メートル。●生産技術：10月頃に厳選して手摘みしたモンテプルチアーノのみを使用。除梗・破砕の後、ステンレスタンクの中で厳正な温度管理下のもと、伝統的な方法で10日間発酵させます。続いて34HL容量のフレンチ・オーク樽で6か月間、瓶詰後更に2か月間熟成させます。 紫がかったルビーレッド色、完熟したベリーの豊かなアロマ。生き生きとした味わいに、オークの香ばしい印象。 アルコール度数:13% 参考上代：￥1,088（税抜）750ml	
取扱製品	″Tre Saggi″ Montepulciano d'Abruzzo 2016 “トレ・サッジ” モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 2016 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% グランサッソの麓、アブルッツォの丘陵地帯の中心に広がる32ヘクタールのブドウ畑・タラモンティ。こちらで10月中旬に厳選して手摘みしたモンテプルチャーノのみを使用しています。除梗・破砕の後、14日間アルコール発酵させます。続いてフレンチオーク樽（アリエ・トロンセ産）でマロラティック発酵させます。容量300Lのフレンチバリック樽で12ヶ月間熟成後、更に12ヶ月間瓶内熟成させます。 すみれ色を帯びた濃いルビー色。赤系果実やスミノミザクラの実の香り、そして仄かなスパイス香が香りの特徴です。口に含むと、ブラックベリー、スミノミザクラの実、そしてローストナッツやコーヒーの独特な味わいが広がります。 アルコール度数:13.5% 参考上代：￥1,980（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	サッポロビール㈱ 撹上 夏枝（TEL: 090－7917－5388、FAX: 03－5423-2079 e-mail: Natsue.Kakuage@sapporobeer.co.jp）	

18）

生産者	**Tenuta Secolo IX** **テヌータ・セコロ・ノノ**	https://tenutasecoloix.it/
輸入元	**㈱風土**	https://www.fudo-japan.com/
取扱製品	**Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2018** **モンテプルチャーノ・ダブルッツォ DOC 2018** ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% ・畑の位置：海抜370m 地質：石灰、粘土 栽培形態：コルドーネ 収穫：8月下旬、手摘み ・色調は輝きのある濃いルビーレッド。クワの実やチェリー、野生の果実を思わせ、心地良いフルーティな香り。コクがあり、丸みのあるフルボディで、ビロードのように滑らかなタンニンと、長い余韻が印象的。 色調：濃いルビーレッド 香り：チェリー、ブラックチェリー、ブルーベリージャム アルコール度数:13% 参考上代：￥3,300（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	㈱風土　アンジェロ・マタローニ（TEL: 080-9430-6914、FAX:048-610-8352 e-mail: mataloni@fudo-japan.com）	

19）

生産者	TORRE DI BEATI トッレ・ディ・ベアーティ	www.torredeibeati.it
輸入元	パシフィック洋行（株）	https://www.pacificyoko.com/
取扱製品	″MONTEPULCINO″ Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2019 “モンテプルチーノ” モンテプルチャーノ・ダブルッツォ DOC 2019 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 20 日間ステンレスタンクにて発酵。 70% ステンレスタンク、30% 木樽（70% バリック、30% 大樽）で 15 ヶ月間熟成。 鮮やかなルビー色。クリーンな果実の香りと微かなスパイス香があります。口当たりはフレッシュですが樽からくるまろやかさも感じられます。 ほのかな酸もありバランスが取れているワインです。 アルコール度数:12.5% 参考上代：￥1,900（税抜）750ml	
	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2019 モンテプルチャーノ・ダブルッツォ DOC 2019 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 20 日間ステンレスタンクにて発酵。 50%スロヴェニア産の 30hl の木樽、50%フランス産バリック（2 年目）にて 12 ヶ月熟成。 活き活きとしたルビー色。エレガントではっきりとした果実の香りと微かなスパイス香があります。 口当たりはとてもまろやかで、丸いタンニン、自然な塩味を感じます。ミネラル感とほのかな酸と果実味とのまとまりが非常に良いワイン アルコール度数:12.5% 参考上代：￥3,500（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	パシフィック洋行（株） 福田 (090-6473-3675 fukuda@pacificyoko.com）	

20）

生産者	VELENOSI ヴェレノージ	https://www.velenosivini.co
輸入元	（株）稲葉	https://www.inaba-wine.co.jp/
取扱製品	Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020 モンテプルチャーノ・ダブルッツォ DOC 2020 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 20 日間ステンレスタンクにて発酵。 70% ステンレスタンク、30% 木樽（70% バリック、30% 大樽）で 15 ヶ月間熟成。 鮮やかなルビー色。クリーンな果実の香りと微かなスパイス香があります。口当たりはフレッシュですが樽からくるまろやかさも感じられます。 ほのかな酸もありバランスが取れているワインです。 アルコール度数:13.5% 参考上代：￥1,350（税抜）750ml	
取扱製品	″PROPE″ Montepulciano d'Abruzzo 2019 “プローペ” モンテプルチャーノ・ダブルッツォ DOC 2019 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% 畑：コントログエッラ、標高250～300m、土壌はシルト、粘土、砂利。 醸造：10月中旬に収穫。コンクリートタンクで4週間発酵と醸し。熟成は48Lの大樽で12ヶ月。 透けて通らない濃い赤色、モレロチェリーやブラックベリーのアロマに加え、コーヒー、タバコ、リコリスの要素が混ざっています。口当たりは丸みがあり、豊かなタンニンが骨格を与えています。 アルコール度数:14% 参考上代：￥2,300（税抜）750ml	
	（株）稲葉　藤野　（TEL: 052-715-6871, FAX: 052-715-6872 koji.fujino@inaba-wine.co.jp）	

21)

生産者	ZACCAGNINI ザッカニーニ	https://www.cantinazaccagn
輸入元	マルカイコーポレーション（株）	https://www.marukai-wine.com/
取扱製品	″TRALCETTO″ Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020 “トラルチェット” モンテプルチャーノ・ダブルッツォDOC 2020 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% オーガニック栽培。ブドウはすべて自社畑産。ソフトプレスの後、発酵はステンレスタンク、熟成はオーク樽（大樽1,000Lと2,000L/ｽﾛｳﾞｪﾆｱ産/新樽なし） 完熟ブドウのアロマと樽由来の香ばしさと、スパイシーなニュアンス。コクのある果実味は味わい深く、しっかりした酸味、豊富ながらバランスのとれたタンニンがあり、余韻も長く飲みごたえのある味わいです。 アルコール度数:12.5% 参考上代：￥1,600（税抜）750ml、¥1,200（税抜き）375ml	
取扱製品	″SAN CLEMENTE″ Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016 “サン・クレメンテ” モンテプルチャーノ・ダブルッツォDOC 2016 ブドウ品種：モンテプルチャーノ100% ブドウ畑：標高250mに位置する自社畑のサンクレメンテと呼ばれる粘土石灰岩質の単一区画　・醗酵・熟成・オーク樽にて主醗酵後、MLF有り。バリック熟成 18カ月（仏産、新樽使用）/瓶熟成6カ月 黒味を帯びた深みのあるルビーレッド。リコリスや黒果実の濃厚なアロマに桜チップ、タバコなどのスモーキーで複雑なアロマが華やかでエレガント。なめらかで濃厚な果実味に上質で細かいタンニンがありチョコレートのような舌触り。しなやかで円やかな酸が全体をエレガントにまとめており、やや緻密さを感じさせるミネラルと奥行きが存在する。余韻は非常に長く、優雅なアロマを楽しめる。繊細な和食にも寄り添うタイプの優れたフルボディ。 アルコール度数:14.5% 参考上代：￥5,000（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	マルカイコーポレーション（株）　高間　(06-6443-2071 marikai_wine@marukai.co.jp)	

VINI D'ABRUZZO
CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO
LA MANCHA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
欧州連合の補助金によるキャンペーン
ENJOY IT'S FROM EUROPE