Carta dei Vini

ENOTECA TrePescí

Febbraio 2025

和名の略語
V.d'A（ヴァーレ ダオスタ） 原産地呼称の名称
A. A.（アルト アディジェ） 原産地呼称の名称
F. C. O.（フリウリ コッリオ オリエンターリ） 原産地呼称の名称
Liq.（リキュール）
Vig.（ヴィーニャ、ヴィーニェ、ヴィニエート） 畑名
Cla.（クラッシコ） 歴史ある特定の地域
Ris.（リゼルヴァ） 規定の熟成期間より長め
Sup.（スペリオーレ） 規定のアルコール度数より高め
Ven. Tar.（ヴェンデッミア タルディーヴァ） 遅摘み
di, del, la, は前詞

APERIVTIVO
食 前 酒

VERMOUTH EXTRA DRY
ベルモット ドライ

VERMOUTH ROSSO
ベルモット ロッソ

MARSALA SUPERIORE SECCO
マルサーラ セッコ

CAMPARI
カンパリ

DIGESTIVO
食 後 酒

AMARETTO
アマレット

FRANGELICO
フランジェリコ

MARASCHINO
マラスキーノ

LIMONCELLO DI AMALFI
リモンチェッロ

AMARO SICILIANO
アマーロ シチリアーノ

SAMBUCA EXTRA
サンブーカ

GRAPPA
グラッパ

ACQUAVITE RUTA
アクアヴィーテ ルータ

BEVANDA
飲 み 物

SIDRO DRY
シードル ドライ

BIRRA
ビ ー ル

SAPPORO DRAFT BEER
サッポロ 黒ラベル

MORETTI BIRRA LAGER
モレッティ

VINO DELLA CASA
ハ ウ ス ワ イ ン

BICCHIERE
グラス

CARAFFE
デカンタ

BOTTIGLIA
ボトル

モンテベーロ スプマンテ
ソアーヴェ ・ ヴェルディッキオ ・ トレッビアーノ ・ インツォリア
ヴァルポリチェッラ ・ キアンティ ・ モンテプルチアーノ
アリアニコ ・ ネロ ダーヴォラ

VINI DOLCI
デザート　ワイン

アルト アディジェ州

ALTO ADIGE MOSCATO ROSA “SCHWEIZER” 【375ml ROSSO】
A.A. モスカート ローザ “シュヴァイツア”
’07 ¥7,700　’11 ¥6,300

トレンティーノ州

MOSCATO DI SCANZO `BIAVA
モスカート ディ スカンゾ `ビアーヴァ
¥

ヴェネト州

BREGANZE TORCOLATO `MACULAN 【375ml】
ブレガンツェ トルコラート `マクラン
’06 ¥5,200

RECIOTO DI SOAVE “VIGNA MAROGNE” 【500ml】
レチョート ディ ソアーヴェ “Vig. マローニェ”
’04 ¥7,800

“I CAPITELLI” PASSITO VENETO I.G.P. 【375ml MUFFATO】
イ カピテッリ
’06 ¥5,700

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO “GIOVANNI ALLEGRINI” 【500ml ROSSO】
レチョート デッラ ヴァルポリチェッラ Cla. “ジョヴァンニ アッレグリーニ”
’04 ¥8,500

フリウリ ヴェネツィア・ジュリア州

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT “DORIGO” 【375ml】
C.O.F. ピコリット “ドリゴ”
’06 ¥8,700

RAMANDOLO “IL RONCAT”
ラマンドロ “イル ロンカット”
¥

エミリア ロマーニャ州

ROMAGNA ALBANA PASSITO “ARROCCO” 【500ml MUFFATO】
ロマーニャ アルバーナ パッシート “アッロッコ”
’07 ¥7,400

トスカーナ州

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO “BERARDENGA” 【500ml】
ヴィン サント デル キアンティ クラッシコ “ベラルデンガ”
’97 ¥6,100

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO “OCCHIO DI PERNICE” 【500ml】
ヴィン サント デル キアンティ Cla. “オッキオ ディ ペルニーチェ”
’95 ¥9,100

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO “OCCHIO DI PERNICE” 【375ml】
ヴィン サント ディ モンテプルチアーノ “オッキオ ディ ペルニーチェ”
’95 ¥55,000

MOSCADELLO DI MONTALCINO VENDEMMIA TARDIVA “FLORUS” 【500ml】
モスカデッロ ディ モンタルチーノ Ven. Tar. “フロールス”
’02 ¥6,400

ウンブリア州

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO `COLPETRONE 【375ml ROSSO】
モンテファルコ サグランティーノ パッシート `コルペトローネ
’06 ¥6,700

シチリア州

PASSITO DI PANTELLERIA `FLORIO 【500ml AL SOLE】
パッシート ディ パンテレッリア `フローリオ
’07 ¥9,600

PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO `PELLEGRINO 【500ml】
パンテレッリア パッシート Liq. `ペッレグリーノ
¥

VINI DA MEDITAZIONI
メディタツィオーニ

MARSALA VERGINE ORO SECCO “BAGLIO FLORIO” 【500ml】
マルサーラ〝ヴェルジーネ オーロ セッコ〟“バーリオ フローリオ”
'94 ¥4,800

VERNACCIA DI ORISTANO “FLOR”
ヴェルナッチャ ディ オリスターノ“フロール”
'07 ¥4,600

VINI SPUMANTI
スパークリング ワイン

ヴェネト州

MONTEBELLO SPUMANTE BRUT V.S.
モンテベッロ スプマンテ ブリュット ¥

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT “SAN FERMO”
コネリアーノ ヴァルドッビアデネ プロセッコ Sup. ブリュット“サン フェルモ” ¥
(ハーフ) ¥

ピエモンテ州

ALTA LANGA PAS DOSÉ MILLESIMATO 'CONTRATTO
アルタ ランガ パドゼ ミレジマート 'コントラット ¥5,500

ロンバルディア州

FRANCIACORTA BRUT 'FERGHETTINA
フランチャコルタ ブリュット 'フェルゲッティーナ ¥4,000

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE “PRESTIGE” EDIZIONE
フランチャコルタ ブリュット キュヴェ “プレステージ” エディツィオーネ ¥5,500

FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÉE “ALMA”
フランチャコルタ ブリュット グラン・キュヴェ “アルマ” ¥

FRANCIACORTA BRUT PRIMA CUVÉE 'MONTE ROSSA
フランチャコルタ ブリュット プリマ・キュヴェ 'モンテ ロッサ ¥

FRANCIACORTA BRUT 'ANTICA FRATTA
フランチャコルタ ブリュット 'アンティカ フラッタ ¥

FRANCIACORTA EXTRA BRUT GRAN CUVÉE “PAS OPERÉ”
フランチャコルタ エクストラ・ブリュット グラン・キュヴェ “パス オペレ” ¥

FRANCIACORTA RISERVA NON DOSATO “BAGNADORE”
フランチャコルタ Ris. ブリュト・ナチュレ “バニャドーレ”
'09 ¥15,000

FRANCIACORTA RISERVA NON DOSATO “SUBLIMS”
フランチャコルタ Ris. ブリュト・ナチュレ “サブリミス”
'06 ¥17,000

FRANCIACORTA RISERVA DOSAGE ZÉRO “NOIR”
フランチャコルタ Ris. ブリュト・ナチュレ “ノアール”
'06 ¥30,000 '11 ¥17,000

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE “ANNAMARIA CLEMENTI”
フランチャコルタ ブリュット キュヴェ “アンナマリア クレメンティ”
'99 ¥32,000 '01 ¥32,000
'02 ¥32,000

FRANCIACORTA RISERVA DOSAGE ZÉRO “ANNAMARIA CLEMENTI”
フランチャコルタ Ris. ブリュト・ナチュレ “アンナマリア クレメンティ”
"13 ¥16,000

トレンティーノ州

TRENTO BRUT “ROTARI TALENTO”
トレント ブリュット “ロータリ タレント” ¥

TRENTO BRUT “MAXIMUM FERRARI”
トレント ブリュット “マキシアム フェッラーリ” ¥

TRENTO RISERVA BRUT “ALTEMASI GRAAL”
トレント Ris. ブリュット “アルテマージ グラアル”
'03 ¥13,000

TRENTO RISERVA EXTRA BRUT “PERLÉ NERO FERRARI”
トレント Ris. エクストラ・ブリュット “ペルレ ネロ フェッラーリ”
'05 ¥20,000

VINI FRIZZANTI
弱発砲性　ワイン

エミリア　ロマーニャ州

REGGIANO LAMBRUSCO SECCO “CONCERTO”
レッジアーノ ランブルスコ“コンチェルト” ¥

VINI BIANCHI
白　ワ　イ　ン

北海道

YOICHI KERNER “GRANDE　POLAIRE”
余市 ケルナー“グラン ポレール” ¥1,800

山梨県

YAMANASHI GEOGRAFICA INDICAZIONE -KOUSYU KATSUNUMA- KOSHU “KOSHU F. O. S.”
山梨 G.I. -甲州 Shi 勝沼- コーシュウ“甲州 F.O.S.”
’14 ¥3,000

KOUSYU SHIMOIWASAKI KOSHU “KANEYAMA”
YAMANASHI GEOGRAFICA INDICAZIONE -KOUSYU SHIMOIWASAKI- KOSHU “SHIMOIWASAKI”
山梨 G.I. -甲州 Shi 下岩崎- コーシュウ“下岩崎”
’12 ¥3,800　’17 ¥3,400

YAMANASHI GEOGRAFICA INDICAZIONE -KOUSYU IWASAKI- KOSHU “IWASAKI”
山梨 G.I. -甲州 Shi 岩崎- コーシュウ“岩崎”
’16 ¥2,200

YAMANASHI GEOGRAFICA INDICAZIONE -YAMANASHI IWADE- KOSHU “IWADE” CUVÉE UENO
山梨 G.I. -山梨 Shi 岩出- コーシュウ“岩出”きいろ香・キュヴェ ウエノ
’16 ¥4,100

ヴァッレ ダオスタ州

VALLE D’AOSTA PETITE ARVINE “VIGNE ROVETTAZ”
V. d’A. プティ アルヴィーヌ “Vig. ロヴェッタ”
’10 ¥11,000

ピエモンテ州

ERBALUCE DI CALUSO “LA RUSTIA”
エルバルーチェ ディ カルーゾ“ラ ルスティア”
’11 ¥6,000　’15 ¥4,000

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ ¥

GAVI DEL COMUNE DI GAVI “MINAIA”
ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ“ミナイア”
’10 ¥8,000　’15 ¥6,000

ROERO ARNEIS
ロエーロ アルネイス ¥

LANGHE BIANCO RIESLING “PÉTRACINE”
ランゲ ビアンコ リースリング“ペトラシーネ”
’18 ¥4,900

リグーリア州

RIVIERA LIGURE DI PONENTE -RIVIERA DEI FIORI- PIGATO "ALBIUM"
リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ -Riv.dei Fio.- ピガート "アルビウム" ¥3,600

ロンバルディア州

CURTEFRANCA BIANCO CHARDONNAY `CA'DEL BOSCO
クルテフランカ ビアンコ シャルドネ `カデル ボスコ
'13 ¥11,000

LUGANA "LE QUAIARE"
ルガーナ "レ クアイアーレ" ¥

LUGANA "MANDORALA"
ルガーナ "マンドラーラ"
Mag. '15 ¥10,000

LUGANA SUPERIORE "FABIO CONTATO"
ルガーナ Sup. "ファビオ コンタート"
'01 ¥7,000

アルト アディジェ州

ALTO ADIGE CHARDONNAY "WADLEITH"
アルト アディジェ シャルドネ "ヴァトライト" ¥

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "KLEINSTEIN"
A.A. ゲヴュルツ-トラミネール "クレインステイン"
'18 ¥3,600

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "NUSSBAUMER"
A.A. ゲヴュルツ-トラミネール "ヌスバウマー"
'07 ¥12,000

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "LUNARE"
A.A. ゲヴュルツ-トラミネール "ルナーレ"
'09 ¥12,000

ALTO ADIGE CHARDONNAY "SANCT VALENTIN"
A.A. シャルドネ "サンクト ヴァレンティン"
'01 ¥11,000
Mag. '17 ¥12,000

ALTO ADIGE SAUVIGNON "SANCT VALENTIN"
A.A. ソーヴィニヨン "サンクト ヴァレンティン"
'03 ¥11,000 '12 ¥10,000

ALTO ADIGE -VALLE ISARCO- KERNER "PRAEPOSITUS"
A.A. -ヴァッレ イサルコ- ケルナー "プレポージトゥス"
'10 ¥10,000

ALTO ADIGE -VALLE ISARCO- KERNER `STRASSERHOF
A.A. -ヴァッレ イサルコ- ケルナー `ストラッセルホフ
Mag. '17 ¥10,000

ALTO ADIGE -VALLE ISARCO- SYLVANER `STRASSERHOF
A.A. -ヴァッレ イサルコ- シルヴァーネル `ストラッセルホフ
Mag. '17 ¥10,000

"MANNA" VIGNETI DELLE DOLOMITI BIANCO I.G.P.
マンナ
'17 ¥5,500

トレンティーノ州

"FONTANASANTA" NOSIOLA VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.P.
フォンタナサンタ
'10 ¥10,000

ヴェネト州

SOAVE "SEREOLE"
ソアーヴェ "セレオーレ" ¥

SOAVE CLASSICO "CALVARINO"
ソアーヴェ Cla. "カルヴァリーノ"
'09 ¥10,000 '13 ¥9,000
Mag. '15 ¥10,000

SOAVE CLASSICO "LE BINE DE COSTIOLA"
ソアーヴェ Cla. "レ ビーネ デ コスティオーラ"
'06 ¥11,000 '11 ¥10,000

SOAVE CLASSICO "VIGNETO DU LOT"
ソアーヴェ Cla. "Vig. ドゥ ロト"
'05 ¥11,000 '07 ¥11,000

SOAVE CLASSICO “LA ROCCA”
ソアーヴェ Cla.“ラ ロッカ”

’11 ¥10,000
Mag. ’18 ¥12,000

SOAVE CLASSICO “ROCCOLO DEL DULRO”
ソアーヴェ Cla.“ロッコロ デル デゥルロ”

Mag. ’15 ¥10,000

“CAPITEL CROCE” BIANCO VENETO I.G.P.
カピテル クローチェ

’04 ¥11,000 ’06 ¥11,000
’09 ¥10,000

“PICO” S.I.G. ‘BIANCARA
ピーコ ‘ビアンカーラ

’06 ¥11,000

フリウリ ヴェネツィア・ジュリア州

FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA “DORIGO”
フリウリ コッリ オリエンターリ リボッラ ジャッラ “ドリゴ” ¥

“RIBOLLA GIALLA” VENEZIA GIULIA(COLLIO) I.G.P. ‘PARASCHOS
リボッラ ジャッラ ‘パラスコス

’07 ¥12,000

“KAJ” VENEZIA GIULIA(COLLIO) I.G.P. ‘PARASCHOS
カイ ‘パラスコス

’06 ¥12,000

FRIULI ISONZO ~~TOCAI~~ FRIULANO
フリウリ イソンツォ フリウラーノ ¥

FRIULI ISONZO ~~TOCAI~~ FRIULANO “DOLÉE”
フリウリ イソンツォ フリウラーノ“ドレエ”

’06 ¥14,000 ’09 ¥13,000
’11 ¥12,000 ’12 ¥12,000

UIS BLANCIS “DODON” VENEZIA GIULIA(AQUILEIA) I.G.P.
ウイス ブランシス“ドドン”

Mag. ’16 ¥15,000

FRIULI ISONZO MALVASIA ISTRIANA “DIS CUMIERIS”
フリウリ イソンツォ マルヴァジーア イストリアーナ“ディス クミエリス”

’06 ¥14,000 ’09 ¥13,000
’10 ¥12,000 ’12 ¥12,000

FRIULI ISONZO RIVE ALTO CHARDONNAY “VIE DI ROMANS”
フリウリ イソンツォ シャルドネ“ヴィエ ディ ロマンス”

Mag. ’15 ¥13,000

FRIULI ISONZO PINOT GRIGIO “GRIS”
フリウリ イソンツォ ピノ グリージョ“グリス”

’11 ¥10,000

“VITOVSKA” VENEZIA GIULIA(CARSO) I.G.P. ‘KANTE
ヴィトフスカ ‘カンテ

’09 ¥12,000

“KAMEN” -VITOVSKA- VENEZIA GIULIA(CARSO) I.G.P.
“カメン”ヴィトフスカ

’16 ¥10,000

エミリア ロマーニャ州

ROMAGNA ALBANA SECCO ‘PARADISO
ロマーニャ アルバーナ Sec. ‘パラディソ ¥

ROMAGNA ALBANA SECCO “CODRONCHIO”
ロマーニャ アルバーナ Sec.“コドロンキオ”

’10 ¥11,000

ROMAGNA ALBANA SECCO “VITALBA”
ロマーニャ アルバーナ Sec.“ヴィタルバ”

¥

トスカーナ州

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA “SOLATIO”
ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ Ris.“ソラティオ”

’13 ¥8,000

POMINO BIANCO RISERVA “BENEFIZIO”
ポミーノ ビアンコ Ris.“ベネフィツィオ”

Mag. ’14 ¥14,000

マルケ州

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE “CASAL DI SERRA”
ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ Cla. Sup.“カサル ディ セッラ”
¥

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE “VECCHIO VIGNE”
ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ Cla. Sup. “ヴェッキエ ヴィーニェ”
¥

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA “SERRA FIORESE”
カステッリ ディ イエージ ヴェルディッキオ Cla. Ris.“セッラ フィオレーゼ”
’06 ¥10,000 ’16 ¥6,000

ウンブリア州

ORVIETO CLASSICO SECCO “TORRICELLA”
オルヴィエート Cla. Sec.“トッリチェッラ” ¥

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE “CAMPO DEL GUARDIANO”
オルヴィエート Cla. Sup.“カンポ デル グアルディアーノ”
’06 ¥12,000 ’11 ¥11,000

ラツィオ州

FRASCATI SUPERIORE SECCO “SANTA TERESA”
フラスカーティ Sup. Sec.“サンタ テレーザ” ¥

FRASCATI SUPERIORE SECCO “EPOS”
フラスカーティ Sup. Sec.“エポス”
’10 ¥5,400

アブルッツォ州

TREBBIANO D’ABRUZZO
トレッビアーノ ダブルッツォ ¥

TREBBIANO D’ABRUZZO “ALTARE”
トレッビアーノ ダブルッツォ“アルターレ”
’10 ¥8,000

カンパーニア州

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO `FEUDI DI SAN GREGORIO
ラクリマ クリスティ デル ヴェスヴィオ ビアンコ ¥

FALANGHINA DEL SANNIO `FEUDI DI SAN GREGORIO
ファランギーナ デル サンニオ `フェウディ ディ サン グレゴリオ ¥

GRECO DI TUFO `FEUDI DI SAN GREGORIO
グレコ ディ トゥーフォ `フェウディ ディ サン グレゴリオ ¥

GRECO DI TUFO “CUTIZZI”
グレコ ディ トゥーフォ “クティッツィ”
’06 ¥,
’07 ¥10,000 ’10 ¥10,000

FIANO DI AVELLINO `FEUDI DI SAN GREGORIO
フィアーノ ディ アヴェッリーノ `フェウディ ディ サン グレゴリオ ¥

シチリア州

SICILIA INZOLIA “CUBIA”
シチリア インツォリア“クビア”
’10 ¥4,000

ETNA BIANCO “LE VIGNE NICHE”
エトナ ビアンコ“レ ヴィーニェ ニケ”
’09 ¥

サルデーニャ州

VERMENTINO DI GALLURA “MONTEORO”
ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ “モンテオーロ” ¥

ALGHERO TORBATO “TERRE BIANCHE”
アルゲーロ トルバート“テッレ ビアンケ” ¥

VINI ROSSI
赤 ワ イ ン

サンジョヴェーゼ Chianti_トスカーナ州

CHIANTI
キアンティ ¥

CHIANTI CLASSICO RISERVA “ROCCA GUICCIARDA”
キアンティ -クラッシコ- Ris.“ロッカ グイッチャルダ” ¥

CHIANTI -CLASSICO- RISERVA “TERRAROSSA”
キアンティ -クラッシコ- Ris.“テッラロッサ” ¥

CHIANTI -CLASSICO- RISERVA “VIGNA DI FONTALLE”
キアンティ -クラッシコ- Ris.“Vig. di フォンタッレ”
’95 ¥11,000 ’97 ¥10,000
’01 ¥9,000

CHIANTI -CLASSICO- “DON TOMMASO”
キアンティ -クラッシコ-“ドン トッマーゾ”
’01 ¥8,000 ’03 ¥7,000

CHIANTI -CLASSICO- “QUERCIABELLA”
キアンティ -クラッシコ-“クエルチアベェッラ”
Ris. ’97 ¥11,000

CHIANTI -CLASSICO- “CASTELLO DI FONTERUTOLI”
キアンティ -クラッシコ-“Cas. di フォンテルトーリ”
’95 ¥11,000 ’97 ¥10,000
’07 ¥8,000

CHIANTI -CLASSICO- RISERVA “VIGNA DEL SORBO”
キアンティ -クラッシコ- Ris.“Vig. del ソルボ”
’97 ¥12,000 ’01 ¥11,000

CHIANTI -CLASSICO- RISERVA “VIGNETI LA SELVANELLA”
キアンティ -クラッシコ- Ris.“Vig. la セルヴァネッラ”
’00 ¥7,000 ’01 ¥7,000
’03 ¥7,000 ’06 ¥6,000

CHIANTI -CLASSICO- “CASTELLO DI BROLIO”
キアンティ -クラッシコ-“Cas. di ブローリオ”
’97 ¥12,000 ’98 ¥11,000
’99 ¥11,000 ’06 ¥10,000

CHIANTI -CLASSICO- “CASTELLO DI AMA”
キアンティ -クラッシコ-“Cas. di アーマ”
’00 ¥9,000 ’04 ¥8,000
’06 ¥8,000

CHIANTI -CLASSICO- RISERVA “RANCIA”
キアンティ -クラッシコ- Ris.“ランチア”
’97 ¥10,000 ’04 ¥8,500
’07 ¥8,000

CHIANTI -RÚFINA- “MONTESODI”
キアンティ -ルフィナ-“モンテソーディ”
’97 ¥12,000

サンジョヴェーゼ Montepulciano_トスカーナ州

VINO NÒBILE DI MONTEPULCIANO ‘DEL CERRO
ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ ‘デル チェッロ ¥

VINO NÒBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA ‘DEL CERRO
ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ Ris. ‘デル チェッロ
’97 ¥10,000 ’99 ¥9,500
’06 ¥8,000

VINO NÒBILE DI MONTEPULCIANO ‘POLIZIANO
ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ ‘ポリツィアーノ ¥

VINO NÒBILE DI MONTEPULCIANO “ASINONE”
ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ “アジノーネ”
’97 ¥12,000 ’01 ¥11,000
’06 ¥10,000

サンジョヴェーゼ Montalcino_トスカーナ州

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA “POGGIO ALL'ORO”
ブルネッロ ディ モンタルチーノ Ris.“ポッジョ アッローロ”

'04 ¥50,000

BRUNELLO DI MONTALCINO `COL D'ORCIA
ブルネッロ ディ モンタルチーノ `コル ドルチャ

'97 ¥14,000
'01 ¥13,000
'00 ¥13,000
'06 ¥12,000

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA “POGGIO AL VENTO”
ブルネッロ ディ モンタルチーノ Ris.“ポッジョ アル ヴェント”

'97 ¥30,000
'06 ¥25,000
'04 ¥28,000
'10 ¥18,000

BRUNELLO DI MONTALCINO “UGOLAIA”
ブルネッロ ディ モンタルチーノ“ウゴライア”

'10 ¥25,000
'16 ¥19,000

BRUNELLO DI MONTALCINO “TENUTA NUOVA”
ブルネッロ ディ モンタルチーノ“テヌータ ヌオーヴァ”

'97 ¥20,000

BRUNELLO DI MONTALCINO `LISINI
ブルネッロ ディ モンタルチーノ `リジーニ

'97 ¥23,000
'01 ¥21,000
'04 ¥20,000

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA “CASE BASSE”
ブルネッロ ディ モンタルチーノ Ris.“カーゼ バッセ”

'94 ¥35,000

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA “AD ALBERTO”
ブルネッロ ディ モンタルチーノ Ris.“アド アルベルト”

BRUNELLO DI MONTALCINO “SUGARILLE”
ブルネッロ ディ モンタルチーノ“スガリーレイ”

'04 ¥50,000

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA `POGGIO ANTICO
ブルネッロ ディ モンタルチーノ Ris. `ポッジョ アンティコ

'01 ¥18,000

BRUNELLO DI MONTALCINO “SALVIONI”
ブルネッロ ディ モンタルチーノ“サルヴィオーニ”

'99 ¥46,000
'07 ¥45,000
'12 ¥35,000
'15 ¥30,000
'17 ¥30,000
'00 ¥46,000
'09 ¥45,000
'13 ¥35,000
'16 ¥30,000
'18 ¥30,000
'19 ¥30,000

BRUNELLO DI MONTALCINO `CERBAIONA
ブルネッロ ディ モンタルチーノ `チェルバイオーナ

'97 ¥46,000
'01 ¥44,000
'99 ¥46,000
'04 ¥43,000
'06 ¥42,000

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA `CAPANNA
ブルネッロ ディ モンタルチーノ Ris. `カパンナ

'13 ¥16,000

サンジョヴェーゼ 100%_トスカーナ州

“TORRIONE” TOSCANA I.G.P.
トッリオーネ

¥

“PARETAIO” ROSSO TOSCANA I.G.P.
パレタイオ

¥

“PATERNO SECONDO” ROSSO TOSCANA I.G.P.
パテルノ II

'99 ¥11,000

“IL CARBONAIONE” ALTO VALLE DELLA GREVE I.G.P.
イル カルボナイオーネ

'00 ¥10,000

“FLACCIANELLO DELLA PIEVE” COLLI TOSCANA CENTRALE I.G.P.
フラッチアネッロ

'97 ¥15,000 '01 ¥14,000
'09 ¥12,000

“LE PERGOLE TORTE” TOSCANA I.G.P
レ ペルゴーレ トルテ

'07 ¥40,000 '09 ¥40,000

“PERCARLO” SANGIOVESE DI TOSCANA I.G.P.
ペルカルロ

'01 ¥11,000

“CEPPARELLO” TOSCANA I.G.P.
チェッパレッロ

'00 ¥12,000 '06 ¥11,000

“FONTALLORO” SANGIOVESE DI TOSCANA I.G.P.
フォンタッローロ

'01 ¥12,000 '07 ¥10,000

サンジョヴェーゼ_トスカーナ州

MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA `POGGIO LEONE
モンテクッコ サンジョヴェーゼ Ris. `ポッジョ レオーネ

¥

CARMIGNANO RISERVA “LE VIGNE ALTE MONTALBIOLO”
カルミニャーノ Ris. “Vig. アルテ モンタルビオーロ”

'04 ¥10,000

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA `MORISFARMS
モレッリーノ ディ スカンサーノ Ris. `モリズファーム

'99 ¥9,100 '06 ¥7,700

SANT'ANTIMO “SUMMUS”
サンタンティモ “スームス”

'97 ¥15,000

“SANTA CRISTINA” TOSCANA I.G.P.
サンタ クリスティーナ ¥

“CALAMITA” TOSCANA I.G.P.
カラミータ

¥

“VILLA ANTINORI” TOSCANA I.G.P.
ヴィッラ アンティノリ ¥

“CASALFERRO” TOSCANA I.G.P.
カザルフェッロ

'99 ¥10,000 '01 ¥10,000
'03 ¥10,000

“CABREO IL BORGO” ROSSO TOSCANA I.G.P.
カブレオ イル ボルゴ

'95 ¥12,000

“CAMARTINA” TOSCANA I.G.P.
カマルティーナ

'97 ¥21,000

“TIGNANELLO” ROSSO TOSCANA I.G.P.
ティニャネッロ

'04 ¥19,000 '13 ¥12,000

“SIEPI” TOSCANA I.G.P.
シエピ

'99 ¥15,000

“LUCE DELLA VITE” TOSCANA I.G.P.
ルーチェ デッラ ヴィテ

'97 ¥25,000

“TESTAMATTA” TOSCANA I.G.P.
テスタマッタ

'00 ¥15,000 '01 ¥14,000
'02 ¥14,000 '03 ¥14,000

サンジョヴェーゼ_エミリア ロマーニャ州

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE “SIGISMONDO”
ロマーニャ サンジョヴェーゼ Sup.“シジスモンド” ¥

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA “PRUNO”
ロマーニャ サンジョヴェーゼ Sup. Ris.“プルーノ”

’00	¥12,000	’01	¥12,000
’06	¥10,000	’08	¥10,000

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA “AVI”
ロマーニャ サンジョヴェーゼ Sup. Ris.“アヴィー”

’01	¥14,000	’04	¥13,000
’06	¥12,000	’08	¥12,000
		’16	¥6,000

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA “DOMUS CAIA”
ロマーニャ サンジョヴェーゼ Sup. Ris.“ドムス カイア”

’07 ¥7,500

ウンブリア州

MONTEFALCO ROSSO `F.lli PARDI
モンテファルコ ロッソ `F.lli パルディ ¥

TORGIANO ROSSO RISERVA “RUBESCO VIGNA MONTICCHIO”
トルジャーノ ロッソ Ris.“ルベスコ Vig. モンテッキオ”

’06 ¥7,000

バルバロッサ（サンジョヴェーゼの亜種）_エミリア ロマーニャ州

“BARBAROSSA” FORLI I.G.P.
バルバロッサ

’97	¥8,000	’01	¥7,500

カナイオーロ_トスカーナ州

“CANAIOLO” TOSCANA ROSSO I.G.P. `TESTAMATTA
カナイオーロ `テスタマッタ ¥

コロリーノ_トスカーナ州

“CAGGIO AL VESCOVO” TOSCANA ROSSO I.G.P.
カッジオ アル ヴェスコヴォ

’06 ¥10,000

カベルネ ソーヴィニヨン_トレンティーノ州

“SAN LEONARDO” ROSSO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.P.
サン レオナルド

’99	¥23,000	’03	¥21,000
		’10	¥10,000

エミリア ロマーニャ州

COLLI DI RIMINI CABERNET SAUVIGNON “MONTEPIROLO”
コッリ ディ リミニ カベルネ ソーヴィニヨン “モンテピローロ”

’99	¥12,000	’01	¥11,000
		’13	¥5,000

トスカーナ州

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

¥

BOLGHERI SASSICAIA “SASSICAIA”
ボルゲリ サッシカイア “サッシカイア”

’97	¥98,000	’99	¥95,000
’00	¥82,000	’04	¥82,000
’06	¥76,000	’09	¥75,000
’11	¥49,000	’13	¥49,000
’14	¥67,000	’15	¥75,000
’16	¥90,000	’17	¥42,000
’18	¥35,000	’20	¥25,000
		’21	¥,000

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE “ORNELLAIA”
ボルゲリ ロッソ Sup.“オルネッライア”

’96	¥65,000	’97	¥70,000
’00	¥60,000	’01	¥60,000
		’04	¥40,000

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE “PALEO”
ボルゲリ ロッソ Sup.“パレオ”

’97	¥32,000	’99	¥30,000

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE “GRATTAMACCO”
ボルゲリ ロッソ Sup.“グラッタマッコ”

’13	¥17,000	’15	¥16,000
’16	¥16,000	’18	¥15,000
		’19	¥15,000

“SOLAIA” ROSSO TOSCANA I.G.P.
ソライア

’99	¥77,000	’01	¥90,000
		annata diversa ’02	¥42,000
		’03	¥65,000

“SAFFREDI” MAREMMA TOSCANA I.G.P.
ザッフレーディ

’97	¥31,000	’04	¥25,000

カベルネ フラン_トスカーナ州

“PALEO ROSSO” TOSCANA I.G.P.
パレオ ロッソ

’01	¥27,000	’09	¥19,000
’11	¥18,000	’16	¥16,000

メルロー_アルト アディジェ州

ALTO ADIGE MERLOT ‘FRANZ HAAZ
アルト アディジェ メルロー ‘フランツ ハース

		’16	¥5,500

_____フリウリ ヴェネツィア・ジュリア州

FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT “VIGNE CINQUANT'ANNI”
フリウリ コッリ オリエンターリ メルロー “ヴィーニャ チンクアンターニ”

		’09	¥16,000

_____トスカーナ州

BOLGHERI ROSSO “CAMPO AL MARE”
ボルゲリ ロッソ “カンポ アル マーレ”

¥

BOLGHERI ROSSO “LE MACCHIOLE”
ボルゲリ ロッソ “レ マッキオーレ”

¥

“MASSETO” TOSCANA I.G.P.
マッセート

’96	¥180,000	’98	¥180,000
’00	¥180,000	’01	¥250,000

“MAGARI” TOSCANA I.G.P.
マガーリ

		’00	¥17,000

_____ラッツオ州

“MONTIANO” ROSSO LAZIO I.G.P.
モンティアーノ

’97	¥15,000	’00	¥14,000
’01	¥14,000	’06	¥12,000
’12	¥10,000	’15	¥8,000
		’17	¥7,000

シラー_トスカーナ州

"CASE VIA SYRAH" COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE I.G.P.
カーセ ヴィア シラー

'97 ¥25,000

ピノ ネロ_北海道

YOICHI NOBORI PINOT NOIR PRIVATE RESERVE
余市登 ピノ ネロ プライベートリザーブ

'21 ¥8,800

ピノ ネロ_ヴァッレ ダオスタ州

VALLE D'AOSTA PINOT NOIR "VIGNA TOULE"
ヴァーレ ダオスタ ピノ ネロ "Vig. トゥール"

'09 ¥8,000

VALLE D'AOSTA PINOT NOIR "SEMEL PATER"
ヴァーレ ダオスタ ピノ ネロ "セメル パテル"

'18 ¥8,500

ロンバルディア州

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO "NOIR"
オルトレポ パヴェーゼ ピノ ネロ "ノワール"

'15 ¥4,800

"PINÉRO" ROSSO DEL SEBINO PINOT NERO I.G.P.
ピネロ

'13 ¥16,000

アルト アディジェ州

ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA "SANTA MADDALENA"
アルト アディジェ ピノ ネロ Ris. "サンタ マッダレーナ"

¥

ALTO ADIGE PINOT NERO RIZERVA "SANCT VALENTIN"
A. A. ピノ ネロ Ris. "サンクト ヴァレンティン"

'99 ¥20,000
'06 ¥18,000
13' ¥10,000
'01 ¥20,000
'09 ¥17,000
'15 ¥10,000
'18 ¥9,000

ALTO ADIGE PINOT NERO "SCHWEIZER
A. A. ピノ ネロ "シュヴァイツア"

'16 ¥10,000

フミン_ヴァッレ ダオスタ州

VALLE D'AOSTA FUMIN "VIGNE ROVETTAZ"
V. d'A. フミン "Vig. ロヴェッタ"

'07 ¥5,000

ネッビオーロ_ヴァッレ ダオスタ州

VALLE D'AOSTA DONNAS "NAPOLÉONE"
V. d'A. ドンナス "ナポレオーネ"

'07 ¥10,000
'15 ¥6,000

ピエモンテ州

LANGHE NEBBIOLO 'FILIPPINO
ランゲ ネッビオーロ 'フィリッピーノ

¥

NEBBIOLO D'ALBA "MARNE BRUNE"
ネッビオーロ ダルバ "マルネ ブルーネ"

¥

NEBBIOLO D'ALBA "CONCA D'ORO"
ネッビオーロ ダルバ "コンカ ドーロ"

¥

COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO 'TRAVAGLINI
コステ デッラ セジア ネッビオーロ 'トラヴァリーニ

¥

ネッビオーロ_ピエモンテ州

BAROLO 'VILLADORIA
バローロ 'ヴィッラドリア ¥

BAROLO ETICHETTA ARGENTO 'FONTANAFREDDA
バローロ エチケッタ アルジェント
'10 ¥12,000 '16 ¥10,000

BAROLO DEL COMUNE SERRALUNGA D'ALBA 'FONTANAFREDDA
バローロ セッラルンガ ダルバ
'99 ¥17,000 '00 ¥17,000
'04 ¥16,000 '10 ¥14,000

BAROLO FONTANAFREDDA "VIGNA LA ROSA" 'FONTANAFREDDA
バローロ フォンタナフレッダ "Vig. ラ ローザ"
'97 ¥30,000 '98 ¥35,000
'04 ¥32,000 '16 ¥16,000

BAROLO LAZZARITO "VIGNA LA DELIZIA" 'FONTANAFREDDA
バローロ ラッツァリート "Vig. ラ デリツィア"
'82 — '99 ¥35,000
'00 ¥35,000 '01 ¥34,000
'04 ¥32,000 '16 ¥28,000

BAROLO CASCINA FRANCIA 'GIACOMO CONTERNO
バローロ カッシーナ フランチャ
'94 ¥35,000 '96 ¥46,000
'97 ¥56,000 '98 ¥50,000
'99 ¥52,000 '00 ¥50,000

BAROLO RISERVA BRICCO BOSCHIS "VIGNA SAN GIUSEPPE" 'CAVALLOTTO
バローロ Ris. ブリッコ ボスキス "Vig. サン ジュゼッペ"
'96 ¥51,000 '97 ¥51,000
'99 ¥50,000

BAROLO VILLERO 'BOROLI
バローロ ヴィッレーロ
'97 ¥35,000 '98 ¥35,000
'99 ¥35,000

BAROLO VIGNA DEL GRIS 'FANTINO CONTERNO
バローロ Vig. デル グリ
'97 ¥35,000 '98 ¥35,000

BAROLO PAJANA 'DOMENICO CLERICO
バローロ パヤーナ
'01 ¥34,000

BAROLO LE COSTE 'GIACOMO GRIMALDI
バローロ レ コステ
'97 ¥35,000 '98 ¥35,000
'04 ¥35,000

BAROLO CANNUBI 'E. PIRA & FIGLI
バローロ カンヌービ
'96 ¥42,000 '98 ¥42,000
'99 ¥42,000 '01 ¥42,000
'04 ¥40,000 '10 ¥38,000

BAROLO CEREQUIO 'MICHELE CHIARLO
バローロ チェレクイオ
'96 ¥35,000 '97 ¥35,000
'07 ¥30,000

BAROLO CEREQUIO CONTEISA 'GROMIS
バローロ チェレクイオ コンテイザ
'97 ¥35,000 '98 ¥35,000
'99 ¥35,000

BAROLO VIGNA ARBORINA 'GIOVANNI CORINO
バローロ Vig. アルボリーナ
'97 ¥35,000 '99 ¥35,000
'01 ¥35,000

BAROLO VIGNETO CAMPÈ 'LA SPINETTA
バローロ Vig. カンペ
'00 ¥50,000 '01 ¥50,000

ネッビオーロ_ピエモンテ州

BARBARESCO 'TERRE DEL BAROLO
バルバレスコ 'テッレ デル バローロ

¥

BARBARESCO SAN CRISTOFORO 'FILIPPINO
バルバレスコ サン クリストフォロ

'06 ¥30,000
'12 ¥13,000

BARBARESCO VIGNETO GALLINA 'LA SPINETTA
バルバレスコ Vig. ガッリーナ

'95 ¥52,000
'97 ¥52,000
'99 ¥50,000
'00 ¥50,000
'01 ¥50,000
'10 ¥38,000

BARBARESCO VIGNETO VALEIRANO 'LA SPINETTA
バルバレスコ Vig. ヴァレイラーノ

'97 ¥52,000
'99 ¥50,000
'04 ¥45,000

BARBARESCO PAJORÉ 'SOTTIMANO
バルバレスコ パヨレ

'10 ¥30,000

BARBARESCO VIGNETO BRICH RONCHI 'ALBINO ROCCA
バルバレスコ Vig. ブリク ロンキ

'97 ¥32,000
'98 ¥32,000
'99 ¥32,000
'00 ¥30,000
'01 ¥30,000

BARBARESCO PAJÉ 'ROAGNA
バルバレスコ パイエ

'04 ¥30,000

ピエモンテ州

ROERO ROSSO RISERVA "PRINTI"
ロエーロ ロッソ Ris. "プリンティ"

'97 ¥22,000
'98 ¥22,000
'04 ¥20,000
'15 ¥10,000

BOCA 'LE PIANE
ボーカ 'レ ピアーネ

'99 ¥18,000
'01 ¥17,000
'04 ¥16,000
'06 ¥16,000
'15 ¥10,000
'16 ¥10,000

GATTINARA RISERVA 'DESSILANI
ガッティナーラ Ris. 'デッシラーニ

'97 ¥12,000
'99 ¥11,000
'01 ¥10,000

GATTINARA "VIGNETO OSSO SAN GRATO"
ガッティナーラ "Vig. オッソ サン グラート"

'05 ¥20,000

CAREMA RISERVA 'CANTINA DEI PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA
カレーマ Ris. 'プロドゥットーリ ネッビオーロ ディ カレーマ

'99 ¥13,000
'03 ¥12,000
'04 ¥11,000
'06 ¥11,000
'09 ¥10,000
'15 ¥7,000

MONFERRATO ROSSO "PIN"
モンフェッラート ロッソ "ピ ン"

'97 ¥24,000
'00 ¥22,000
'06 ¥20,000

ネッビオーロ_ロンバルディア州

VALTELLINA SUPERIORE RISERVA “NINO NEGRI”
ヴァルテッリーナ Sup. Ris.“ニーノ ネグリ”

’13 ¥3,200

VALTELLINA SUPERIORE -SASSELLA- “IL GLICINE”
ヴァルテッリーナ Sup. -サッセッラ-“イル グリチーネ”

’16 ¥8,000

VALTELLINA SUPERIORE -VALGELLA- “VIGNETO FRACIA”
ヴァルテッリーナ Sup. -ヴァルジェッラ-“Vig. フラチア”

’08 ¥10,000 ’10 ¥10,000
’11 ¥8,000

SFURSAT DI VALTELLINA “CARLO NEGRI”
スフルサット ディ ヴァルテッリーナ“カルロ ネグリ”

’03 ¥18,000 ’10 ¥15,000
’11 ¥13,000 ’15 ¥10,000

SFURSAT DI VALTELLINA “CINQUE STELLE”
スフルサット ディ ヴァルテッリーナ“チンクエ ステッレ”

’97 ¥31,000 ’99 ¥30,000
’06 ¥27,000 ’10 ¥25,000
’15 ¥16,000

バルベーラ_ピエモンテ州

BARBERA D’ALBA “PARPAN”
バルベーラ ダルバ“パルパン” ¥

BARBERA D’ALBA SUPERIORE “ROCCHE DEL SANTO”
バルベーラ ダルバ Sup.“ロッケ デル サント”

’13 ¥3,700

BARBERA D’ALBA “MONBIRONE”
バルベーラ ダルバ“モンビローネ”

’13 ¥5,000

BARBERA D’ASTI SUPERIORE “MONTRUC”
バルベーラ ダスティー Sup.“モントルゥク”

’96 ¥17,000 ’06 ¥15,000

BARBERA D’ASTI “BRICCO DELL’UCCELLONE”
バルベーラ ダスティー“ブリッコ デッルッチェッローネ”

’03 ¥19,000 ’10 ¥10,000
’12 ¥10,000 ’15 ¥9,000

NIZZA RISERVA “LA COURT” (VIGNA VAJA)
ニッツァ Ris.“ラ コルト”

’15 ¥8,000

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE “BRICCO BATTISTA”
バルベーラ デル モンフェラート Sup.“ブリッコ バッティスタ”

’15 ¥6,000

ドルチェット_ピエモンテ州

DOLCETTO DIANO D’ALBA “LA LEPRE”
ドルチェット ディアーノ ダルバ“ラ レプレ” ¥

DOGLIANI SUPERIORE “BRICCO BOTTI”
ドリアーニ Sup.“ブリッコ ボッティ”

’10 ¥5,000

ルケ_ピエモンテ州

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO ‘TAVIJN
ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート ‘タヴィン

’07 ¥5,000

グリニョリーノ_ピエモンテ州

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE “BRICCO DEL BOSCO VIGNE VECCHIE”
グリニョリーノ デル モンフェッラート カザレーゼ“ブリッコ デル ボスコ Vig. ヴェッキエ”

’16 ¥9,000

カルメネール_ロンバルディア州

"CARMENERO" ROSSO DEL SEBINO CARMÉNÈRE I.G.P.
カルメネーロ

'00 ¥17,000　'08 ¥10,000

_____トレンティーノ州

"CARMENÈRE" ROSSO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.P.
カルメネール

'15 ¥10,000

_____ヴェネト州

COLLI BERICI CARMÉNÈRE RISERVA "ORATORIO DI SAN LORENZO"
コッリ ベリチ カルメネール Ris.“オラトリオ ディ サン ロレンツォ”

09' ¥8,500

ラグレイン_アルト アディジェ州

ALTO ADIGE LAGREIN "GRIES"
A.A. ラグレイン“グリエス”　¥

ALTO ADIGE LAGREIN SCURO RISERVA "TABER"
アルト アディジェ ラグレイン スクーロ Ris.“タベール”

'03 ¥7,900　'05 ¥6,900
'16 ¥5,800

SÜDTIROL LAGREIN DUNKEL RISERVA 'JOSEPHUS MEYR
シュトゥティロール ラグライン ドゥンケル Ris.'ジョセフス マイヤー

'02 ¥9,000　'11 ¥7,200
'13 ¥6,800

"LAMAREIN" S.I.G. 'JOSEPHUS MEYR
ラマレイン 'ジョセフス マイヤー

'09 ¥16,000　'15 ¥15,000

テロルデゴ_トレンティーノ州

TEROLDEGO ROTALIANO "FORADORI"
テロルデゴ ロタリアーノ“フォラドリ”　¥

"GRANATO" TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.P.
グラナート

'08 ¥8,400　'10 ¥8,000

コルヴィーナ_ヴェネト州

BARDOLINO CLASSICO
バルドリーノ Cla.　¥

"CAMPOFIORIN" ROSSO DEL VERONESE I.G.P.
カンポフィオリン

'09 ¥4,000　'14 ¥3,000

VALPOLICELLA SUPERIORE "LA BANDINA"
ヴァルポリチェッラ Sup.“ラ バンディーナ”

'01 ¥8,000　'06 ¥7,000
'07 ¥7,000　'10 ¥4,700
'16 ¥3,600

VALPOLICELLA -VALPANTENA- SUPERIORE RIPASSO "ACINI AMENI"
ヴァルポリチェッラ -ヴァルパンテーナ- Sup. リパッソ“アチニ アメニ”

'15 ¥3,200

VALPOLICELLA -CLASSICO- SUPERIORE APPASSIMENTO "MONTE SANT'URBANO"
ヴァルポリチェッラ -クラッシコ- Sup. アッパッシメント“モンテ サントゥルバーノ”

'11 ¥4,200

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -ORIENTALE- "CAMPO DEI GIGLI"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ“カンポ デイ ジーリ”

'06 ¥24,000　'07 ¥24,000
'10 ¥20,000　'12 ¥15,000
'13 ¥13,000　'15 ¥12,000
'16 ¥12,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -VALPANTENA- "VILLA ARVEDI"
AMARONE DELLA VALPOLICELLA -VALPANTENA- 'BERTANI
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -ヴァルパンテーナ- "ヴィッラ アルヴェーディ"

'03	¥20,000	'06	¥19,000
		'10	¥17,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -VALPANTENA- "GRRAL"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -ヴァルパンテーナ- "グッラル"

'13	¥13,000	'16	¥12,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- "COSTASERA"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -クラッシコ- "コスタセラ"

'90	¥40,000	'97	¥27,000
'00	¥22,000	'07	¥20,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- "VAIO ARMARON"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla.- "ヴァイオ アルマロン"

'97	¥50,000	'98	¥50,000
		'06	¥30,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- 'ALLEGRINI
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla.- 'アッレグリーニ

'06	¥35,000	'10	¥30,000
'11	¥25,000	'12	¥23,000
'13	¥20,000	'15	¥20,000
'16	¥17,000	'17	¥17,000
		'19	¥15,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- "VIGNETO MONTE SANT'URBANO"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla- "Vig. モンテ サントゥルバーノ"

'83	¥47,000	'88	¥45,000
'97	¥32,000	'06	¥16,000
'10	¥13,000	'12	¥11,000
'13	¥11,000	'15	¥10,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- "CAPITEL DE'ROARI"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla- "カピテル デロアリ"

'08	¥4,800	'11	¥4,200
'13	¥4,200	'15	¥4,200

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- "VIGNETI DI RAVAZZOL"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla.- "Vig. ディ ラヴァッツォル"

'07	¥17,000	'16	¥10,000

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA AMARONE -CLASSICO- SUPERIORE 'BERTANI
AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- 'BERTANI
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla.- 'ベルターニ

		'88	¥
'97	¥54,000	'98	¥54,000
'06	¥35,000	'07	¥35,000
'08	¥31,000	'09	¥32,000
'10	¥32,000	'11	¥30,000
'12	¥21,000	'13	¥21,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- "CAMPOLONGO DI TORBE"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla.- "カンポロンゴ ディ トルベ"

'97	¥50,000	'00	¥38,000
'07	¥40,000	'11	¥32,000

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA AMARONE -CLASSICO- "MAZZANO"
AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- "MAZZANO"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla.- "マッツァーノ"

'86	¥65,000	'97	¥55,000
'99	¥50,000	'00	¥38,000
		'06	¥40,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- "CASA DEI BEPI"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla.- "カーサ デイ ベーピ"

'97	¥30,000	'09	¥24,000
		'13	¥15,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- " T B "
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla.- "TB"

		'10	¥20,000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA -CLASSICO- "CAPITEL MONTE OLMI"
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ -Cla.- "カピテル モンテ オルミ"

		'07	¥18,000
Ris.	'11 ¥20,000	'16	¥18,000

レフォスコ_フリウリ ヴェネツィア・ジュリア州

FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO “ZUC DI VOLPE”
F. C. O. レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ“ズック ディ ヴォルペ”
’02 ¥7,000

FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO “IL REFOSCO”
F. C. O. レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ“イル レフォスコ”
’06 ¥6,500

“SCODOVACCA” -REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO- VENEZIA GIULIA(AQUILEIA) I.G.P.
“スコダヴァッカ” レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ
’12 ¥8,000

ピニョーロ_フリウリ ヴェネツィア・ジュリア州

“PIGNACOLUSSE” VENEZIA GIULIA I.G.P.
ピニャコルッセ
’99 ¥16,000 ’03 ¥15,000

FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO DI ROSAZZO `LE VIGNE DI ZAMÒ
F. C. O. -ピニョーロ ディ ロサッツォ- `レ ヴィーニェ ディ ザーモ
’04 ¥20,000

FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO DI BUTTRIO “VIGNETO RONC DI JURI”
F. C. O. ピニョーロ ディ ブットリオ“ヴィニェート ロンク ディ ユーリ”
’06 ¥19,000 ’10 ¥17,000

サグランティーノ_ウンブリア州

MONTEFALCO SAGRANTINO `F.LLI PARDI
モンテファルコ サグランティーノ `パルディ
¥4,000

MONTEFALCO SAGRANTINO “COLLEALLODOLE”
モンテファルコ サグランティーノ “コッレアッロドーレ”
’04 ¥9,000

MONTEFALCO SAGRANTINO `CÒLPETRONE
モンテファルコ サグランティーノ `コルペトローネ
’97 ¥9,800 ’01 ¥9,000

MONTEFALCO SAGRANTINO “COLLEPIANO”
モンテファルコ サグランティーノ “コッレピアーノ”
’06 ¥8,000

チェザネーゼ_ラツィオ州

CESANESE DEL PIGLIO “SAN MAGNO”
チェザネーゼ デル ピーリオ“サン マーニョ”
¥

ラクリマ_マルケ州

LACRIMA DI MORRO D’ALBA “FONTE DEL RE”
ラクリマ ディ モッロ ダルバ“フォンテ デル レ”
¥

LACRIMA DI MORRO D’ALBA “LUIGINO VECCHIO VIGNE”
ラクリマ ディ モッロ ダルバ“ルイジーノ”
’04 ¥7,200

モンテプルチアーノ_マルケ州

ROSSO CONERO “SAN LORENZO”
ロッソ コーネロ“サン ロレンツォ”
¥

CONERO RISERVA “CÙMARO”
コーネロ Ris.“クマロ”
’01 ¥12,000 ’03 ¥11,000
’04 ¥11,000 ’07 ¥10,000

“KURNI” MARCHE ROSSO I.G.P.
クルニ
’01 ¥28,000 ’03 ¥27,000
’06 ¥26,000

モンテプルチアーノ_アブルッツォ州

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
モンテプルチアーノ ダブルッツォ ¥

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "JORIO"
モンテプルチアーノ ダブルッツォ "ヨーリオ" ¥

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO -COLLINE TERAMANE- "COSTAMORRO"
モンテプルチアーノ ダブルッツォ -コッリーネ テラマーネ-"コスタモッロ" ¥

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "VILLA GEMMA"
モンテプルチアーノ ダブルッツォ "ヴィッラ ジェンマ"
'97 ¥20,000

ティンティリア_モリーゼ州

TINTILIA DEL MOLISE "CATABBO"
ティンティリア デル モリーゼ "カタッボ" ¥

アリアニコ_モリーゼ州

AGLIANICO DEL MOLISE RISERVA "CONTADO"
アリアニコ デル モリーゼ Ris."コンタード" ¥

カンパーニア州

AGLIANICO BENEVENTANO I.G.P.
アリアニコ ¥

TAURASI "SELUVE DI LUOTI"
タウラージ "セルヴェ ディ ルオーティ"
'97 ¥12,000 '01 ¥11,000

IRPINIA AGLIANICO "SERPICO"
イルピニア アリアニコ "セルピコ"
'01 ¥22,000 '03 ¥21,000

FALERNO DEL MASSICO ROSSO "VIGNA CAMARATO"
ファレルノ デル マッシコ ロッソ "Vig. カマラート"
'01 ¥13,000 '05 ¥12,000

プーリア州

CASTEL DEL MONTE AGLIANICO RISERVA "CAPPELLACCIO"
カステル デル モンテ アリアニコ Ris."カッペッラッチョ" ¥

CASTEL DEL MONTE AGLIANICO "BOCCA DI LUPO"
カステル デル モンテ アリアニコ "ボッカ ディ ルポ"
'07 ¥10,000

バジリカータ州

AGLIANICO DEL VULTURE "RE MANFREDI"
アリアニコ デル ヴルトゥレ "レ マンフレディ"
'99 ¥12,000 '01 ¥12,000
'05 ¥11,000 '10 ¥9,000

AGLIANICO DEL VULTURE "VIGNETI SERPARA"
アリアニコ デル ヴルトゥレ "Vig. セルパーラ"
'03 ¥15,000 '12 ¥10,000

AGLIANICO DEL VULTURE RISERVA "DON ANSELMO"
アリアニコ デル ヴルトゥレ Ris."ドン アンセルモ"
'07 ¥7,900 '09 ¥7,500
'13 ¥6,500

ピエディロッソ_カンパーニア州

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO 'FEUDI DI SAN GREGORIO
ラクリマ クリスティ デル ヴェスヴィオ ロッソ ¥

パッラグレッロ ネロ_カンパーニア州

"AMBRUCO" PALLAGRELLO NERO TERRE DEL VOLTURNO I.G.P.
アンブルコ
'08 ¥5,000

プリミティーヴォ_プーリア州

PRIMITIVO DI MANDURIA `RESTA
プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア `レスタ ¥

PRIMITIVO DI MANDURIA "ES"
プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア "エス"
'10 ¥10,000

ネロ ディ トロイア_プーリア州

CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA "PUER APULIAE"
カステル デル モンテ ネロ ディ トロイア "プエル アプリエ"
'03 ¥10,000

ガリオッポ_カラブリア州

CIRO ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA "DUCA SANFELICE"
チロ ロッソ Cla. Sup. Ris. "ドゥーカ サンフェリーチェ"
'11 ¥4,400 '17 ¥3,300

カラブレーゼ_シチリア州

NERO D'AVOLA SICILIA I.G.P.
ネロ ダーヴォラ ¥

SICILIA NERO D'AVOLA "SÀGANA"
シチリア ネロ ダーヴォラ "サガナ"
'08 ¥4,800 '11 ¥4,200

ネレッロ_シチリア州

ETNA ROSSO `TERRE NERE
エトナ ロッソ `テッレ ネレ ¥

ETNA ROSSO "FEUDO DI MEZZO" -IL QUADRO DELLE ROSE-
エトナ ロッソ "フェウド ディ メッツォ"
'04 ¥8,500 '05 ¥8,300

ETNA ROSSO "QUOTA SEICENTO"
エトナ ロッソ "クオータ 600"
'07 ¥7,000 '10 ¥6,400

ETNA ROSSO "FEUDO"
エトナ ロッソ "フェウド"
'08 ¥5,800

FARO "QUATTRO ENNE"
ファーロ "クアットロ N" ¥

FARO "PALARI"
ファーロ "パラリ"
'00 ¥12,000 '05 ¥11,000

カンノナウ_サルデーニャ州

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA "DULE"
カンノナウ ディ サルデーニャ Ris. "ドゥーレ" ¥

イタリアワインの
穴蔵にようこそ

あなたに喜びと楽しさを、そして、幸福と健康に乾杯

alla Salute

＃アルト アディジェ モスカート ローザ“シュヴァイツア”
モスカート ローザ100％を短い（6日間）発酵の後に、ステンレス タンクで12ヶ月間の熟成をされます。色調は透き通るようなルビー色。クローブ、赤い果実のシロップ漬にまとわり付く赤いバラの香り。上品で静かに呻くような酸とタンニンはゆるりと盛り上がった豊かな味わいに心地よい余韻が続きます。

＃ブレガンツェ“トルコラート”
翌年の1月まで陰干しにされたヴェスパイオーラ100％をフレンチバリック（新樽33％）で12ヶ月間の熟成をされます。色調はきらめく黄金色。紫の花、蜂蜜、ヴァニラ、香木の香り。卓越してバランスのよいコクのある酸、ゆったりとはちきれるような柔らかな果実味は雲ひとつない天空を映す水面のように穏やかで揺るぎのない美しさがあり、心地よく長い余韻へと続きます。

＃イ カピテッリ （MUFFA NOBILE)
陰干しにされ貴腐化したガルガネガ100％をバリック（アリエとトロンセ産）で発酵の後、同じ樽で8ヶ月間の熟成をされます。色調はオレンジ色が反射した琥珀色。アプリコットのジャム、サフラン、オレンジの蜂蜜、マロングラッセ、カスタードクリームの精緻に重ねられた複雑な香りは背筋がゾックとする艶やかさがあります。存在感のある緻密で滑らかな酸と巧妙に作り込んだ円熟した果実味には洗練された優雅さがあり。ミネラルやタバコのアフターテイストに心地よく目眩を起こすような長い余韻が続きます。

＃レチョート ディ ソアーヴェ“ヴィーニャ マローニェ”
陰干しにされたガルガネガ100％を5℃以下でプレスし、ステンレス タンクで8～10ヶ月間の熟成をされます。色調は琥珀色。レモン、オレンジのマーマレードとアンズ、イチジクのドライフルーツの香り。グミのような張りのある酸、いっきに大きな円を描いたようなほろ苦さは、ゆったりと明快な味わいに快い余韻が続きます。

＃レチョート デッラ ヴァルポリチェッラ クラシッコ“ジョヴァンニ アッレグリーニ”
コルヴィーナ ヴェロネーゼ75％、ロンディネーラ20％、モリナーラ5％を110日間ロフトで自然乾燥させ大樽とバリックで14ヶ月間の熟成の後に、瓶熟を12ヶ月間されます。色調はスミレ色。生キャラメル、ビター チョコレートの豊かな香りの中にわずかにイチゴの情熱的な香り。柔らかく繊細な酸とタンニンにふくよかな果実味は緻密に構成され、後口も豊潤で長い余韻が続きます。

＃コッリオ オリエンターリ デル フリウリ ピコリット“ドリゴ”（MUFFATO）
陰干（平均40％にボトリティスが付く）にされたピコリット100％をバリック（新樽100％）で熟成をされます。色調は黄金色。フルーツを蜂蜜でコンポートしたふっくらした香りにナッツの芳ばしい香り。筆舌しがたい美しい酸とまろやかなほろ苦さが、絶妙な展開を繰り広げながら余韻へと続きます。

＃アルバーナ ディ ロマーニャ パッシート“アッロッコ”（MUFFA NOBILE）
貴腐菌（ボトリティス シネレア）が付くまで遅摘みされ、更に陰干しをした、アルバーナ100％をフレンチ バリックと一部はステンレス タンク（150～200ℓ）で熟成をされます。色調は琥珀色。ミモザ、アカシア、レモンの蜂蜜の香りとエニシダの香り。穏やかな酸とほろ苦さはひたひたと波紋が広がるような味わいに、後口も心地よく、長い余韻が続きます。

＃ヴィン サント デル キアンティ クラシッコ“ベラルデンガ”
陰干しにされたマルヴァジーア、トレッビアーノ80％とサンジョヴェーゼ20％を小型の樽（カラテッリ CARATELLO）で7年間以上の熟成をされます。色調はとび色が反射した黄金色。ふっくらと華やかな香り。幾重にも折り畳まれたような厚みのある上品な果実味と酸は、後口にゆったりした心地よさがあり余韻へと続きます。

＃ヴィン サント デル キアンティ クラシッコ“オッキオ ディ ペルニーチェ”
陰干しにされたサンジョヴェーゼ52％とカナイオーロ48％を小型の樽（カラテッリ CARATELLO）で10年間以上の熟成をされます。色調は深い琥珀色。ヴァニラ、スパイス、ドライ フルーツの芳醇でうっとりする香り。洗練された優雅な酸と柔らかく豊潤な果実味は均整のよい味わいと、引きずられるような長い余韻が続きます。

＃ヴィン サント ディ モンテプルチアーノ“オッキオ ディ ペルニーチェ”
陰干（6ヶ月間）させたプルニョーロ ジェンティーレ100％にマードレ（前回、熟成に使用された樽底の澱をリサイクルした酵母）で発酵の後、カラテッリ（50ℓの木樽）に入れ封印をされ10年間の熟成をされます。色調は黒光りした赤茶色。輪郭のくっきりした濃厚な生キャラメル、天使を誘惑するモカ サナニの濃密な香りを、オレガノやハーブの香りのする緻密に編み込まれた半透明なベールで覆われているようです。清楚な酸に縁取られたねっとりした果実味は実に滑らかで、ずっしりと横たわる重厚でフルーティーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃モスカデッロ ディ モンタルチーノ〝ヴェンデンミア タルディーヴァ〟“フロールス”
完熟の後も、2ヶ月ほど遅摘みしたモスカデッロ(モスカート ビアンコ)100%をフレンチバリック(15%)とステンレスタンク(85%)で12ヶ月間の熟成をされます。色調は輝くような黄金色。柑橘類やトロピカル フルーツの砂糖漬の香りと芳醇な蜂蜜の香り。輪郭のはっきりした澄んだ鮮やかな酸と心地よいほろ苦さ、清らかで深い果実味には、膨らみのあるゆったりした味わいに、印象深く長い余韻が続きます。

＃モンテファルコ サグランティーノ パッシート〝コルペトローネ
陰干しにされたサグランティーノ100%をフレンチバリックで12ヶ月間の熟成の後に、しばらくステンレス タンクで休ませてから瓶詰めをされます。スミレ色の反射がある深いルビー色。アルコール漬けのチェリー、ビター チョコレート、シナモン、桑の実の包み込まれるような優雅な香り。たっぷりと凝縮された豊かな果実味の中に、わずかな存在感で圧倒するような繊細で上品な酸とタンニンはためらいのない静かな構えをしています。シャッキと切れのよい甘さ、フルーティーなアフターテイストに心地よい長い余韻が続きます。

＃パッシート ディ パンテレッリア アル ソーレ〝フローリオ
天日干しにされたジビッボ(モスカート ディ アレッサンドリア)100%をコンクリート タンクで5ヶ月間の後に、オーク樽のバリックで8ヶ月間の熟成をされます。色調は明るい黄金色。フルーツの砂糖漬、茹でた栗、蜂蜜、ヴァニラの香り。爽やかな酸にさらりと濃厚な果実味はシャキシャキした軽快さがあり、味わいは豊潤で切れがよく特徴的なマスカットのアフターテイストに心地よい余韻へと続きます。

＃パンテレッリア パッシート リクオローソ〝ペレグリーノ
ジビッボ(モスカート ディ アレッサンドリア)100%に、発酵の途中にミステル(同じブドウで造られる蒸留酒)を加えて造れます。色調は琥珀色がかった金色。蜂蜜、イチジクやアンズのドライフルーツの香り。上品な酸、温もりのある果実味は、バランスがよい味わいに心地よい余韻が続きます。

＃マルサーラ〝ヴェルジーネ オーロ セッコ〟“バーリオ フローリオ”
グリッロ100%にミステル(同じブドウから造られる蒸留酒)を加えオーク樽(300ℓ)で10年間以上の熟成をされます。色調は黄玉色を帯びた古金色。ローストしたナッツ、ヴァニラ、蜂蜜の卓越した繊細で調和の良い香り。素朴で温かさのある果実味と貼り合わせ丸められたような味わいには、スパイシーなアフターテイストに果実味の長い余韻を残します。

＃ヴェルナッチャ ディ オリスターノ“フロール”
ヴェルナッチャ100%をステンレス タンクおよびセメント タンクで6ヶ月後に、栗とオークの木樽(2～3年おきに大樽から小樽[Caratelli]へ移してゆく)で10年間のフロール熟成(樽を満杯にせずに隙間を空け、産膜酵母で液面に膜を作り余分な細菌を防ぎ、穏やかに酸化させながらゆっくり熟成)をされます。サクマのドロップ キャンディーにドライ フルーツ、アーモンドの複雑にして素朴な香り。口当たりは豊かで深みのあるビロードのように滑らか、心地よい酸にすっきりした辛口。

＃モンテベッロ スプマンテ
シャルドネ、トレッビアーノをタンク内二次発酵(シャルマ方式)で熟成をされます。フルーティーで心地よい香り。喉越しのよい嫌味のない酸、やや辛口のすっきりとした端麗な味わい。
「まずビール」を卒業して、キリリとした喉越しのスプマンテはいかがですか。

＃コネリアーノ ヴァルドッビアデネ プロセッコ スペリオーレ ブリュット“サン フェルモ”
グレラ100%をシャルマ方式で熟成をされます。桃の微かな香りに柑橘系の繊細な香り。柔らかく抜けのよい酸と素朴でしっかりとまとまりのよい果実味は、構成がバランスよくシンプルで素直な味わいと綺麗に流れる泡に心地よく爽やかなアフターテイストと余韻が続きます。

＃アルタ ランガ パドゼ ミレジマート〝コントラット
ピノ ネロ80%、シャルドネ20%をフリーランのマストをステンレス タンクでアルコール発酵の後に、9ヶ月間の熟成を行われ。イースト コンタクトの状態で瓶内二次発酵を30ヶ月間以上行われ、ドサージュ ゼロでコルクを打たれます。キイチゴ、グレープ フルーツ、オレンジの花、ブリオーシュの繊細な香り。筋のいいフレッシュな酸とミネラル感に豊潤な果実味、力強くも繊細な泡に心地よい持続性があります。

＃フランチャコルタ ブリュット〝フェルゲッティーナ -Adro-
シャルドネ85%、ピノ ネロ15%をステンレス タンクで発酵の後に、シュール・リーの状態で瓶内二次発酵(メトドクラッシコ)を22ヶ月間されます。フローラルでフルーティー(洋梨、青リンゴ、柑橘類)な清々しい上品な香り。軽快で生き生きとした酸とドライで豊かな果実味は、立体的な膨らみのある端正な味わいがあり。心地よくさらりと喉を通るぷりぷりした泡にミネラリーなアフターテイストと心地よい余韻が続きます。

＃フランチャコルタ ブリュット キュヴェ“プレステージ”-Erbusco-
シャルドネ75%、ピノ ビアンコ10%、ピノ ネロ15%をステンレスタンク発酵、8ヶ月間の熟成の後、バリックで熟成されたリザーヴ ワインを20%ブレンドし、瓶内二次発酵を28ヶ月間されます。パイナップル、青リンゴの上品な香りと柑橘系、白い花の香り。突き通すような直線的 鮮やかな酸とふっくらとした果実味はグラデーションのくっきりしたバランスのよい味わいに、喉越しの滑らかなぷりぷりした小ぶりの泡に、快いアフターテイストと余韻が続きます。

＃フランチャコルタ ブリュット グラン キュヴェ“アルマ”-Erbusco-
シャルドネ72%とピノ ネロ28%を30%はオークの小さな木樽で7ヶ月間の熟成の後、瓶内二次発酵を36ヶ月間されます。マルメロ、洋梨の上品な香りとハーブ、白い花、柑橘系の香り。ふっくらした豊かな酸と輪郭のシャープな円熟した果実味は、調和の良いグラデーションが鮮やかに富んだ味わいに、シルキーで滑らかなぷりぷりした泡に、フルーティーなアフターテイストと快い余韻が続きます。

＃フランチャコルタ ブリュット プリマ キュヴェ〝モンテ ロッサ -Monticelli Brusati-
シャルドネ85%、ピノ ビアンコ5%、ピノ ネロ10%をステンレス タンクとフスト樽で発酵の後、リザーヴ ワインを20%ブレンドし、瓶内二次発酵を24ヶ月間されます。フローラルで白桃、マスクメロン、洋梨、柑橘類の優雅な香り。ふっくらしたしなやかな酸にまろやかな果実味は見事に均整の取れた豊潤な味わいがあり。陽炎のように浮かび上がるミネラリーでスパイシーなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃フランチャコルタ ブリュット〝アンティカ フラッタ -Erbusco-
シャルドネ90%、ピノ ネロ10%をステンレス タンクで発酵の後、瓶内二次発酵を24ヶ月間されます。フローラルで白桃、杏、スモモ、ホワイト チョコレート、ヴァニラ、柑橘類の広がりのある魅力的な香りに、何気にハーブの香り。綺麗に四隅まで活き届いた端正でしなやかな酸に穏やかで立体的な果実味はグラデーションが豊かでくっきりした味わいがありクリーミーで滑らかな泡にフローラルなアフターテイストと心地よい余韻が続きます。

＃フランチャコルタ リゼルヴァ ノン ドサート“バニャドーレ”-Erbusco-
ピノ ネロ50%とシャルドネ50%をバリックで6ヶ月間にステンレス タンクで6ヶ月間のアルコール発酵を済ませ、シュール リーで60～70ヶ月間の瓶内二次発酵をされ、門出のリキュールを添加せずにコルクを打たれます。ココア、マーマレード、ペストリー、サンザシ、ジュニパー ベリー、アカシアの蜂蜜の穏やかに交じり合う色合いの美しい香り。煌びやかな酸と綺麗に溶け合うにエレガントな果実味は張りのある緻密な構成された味わいに、深みのあるクリーミーな泡。慎ましく穏やかな余韻が続きます。

＃フランチャコルタ リゼルヴァ ノン ドサート“サブリミス”-Erbusco-
単一畑（カリーノ）のシャルドネ100%をオークの開放樽（32hℓ）で発酵を済ませ、澱と共に72ヶ月間以上の瓶内二次発酵の後、ドサージュをせずにコルクを打たれます。ミネラリーで仕立てのエレガントな香り。しなりの強い生き生きとした酸と複雑で洗練された果実味は、輪郭まで鮮やかで豊かなグラデーションを展開する味わいに、しどけなく解けるクリーミーな泡。ドライで心地よいアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃フランチャコルタ リゼルヴァ ドサージュ ゼロ“ノアール”-Erbusco-
標高446mの3つの畑のピノ ネロ100%を其々バリックで5ヶ月間の発酵と熟成を済ませ、最適に配され、更にステンレス タンクで2ヶ月間の熟成の後、101ヶ月間の瓶内二次発酵をされます。潔い曲線が複雑に交じり合う香りと味わい、艶めかしくも清く繊細な泡。ミネラリーなアフターテイスに留まることを忘れているような余韻が続きます。

＃フランチャコルタ ブリュット キュヴェ“アンナマリア クレメンティ”-Erbusco-
＃フランチャコルタ リゼルヴァ ドサージュ ゼロ“アンナマリア クレメンティ”
シャルドネ60%、ピノ ビアンコ20%、ピノ ネロ20%を、一次発酵をステンレス タンクで開始し、アルコール発酵とマロラクティック発酵をバリックで7ヶ月間の後に、84ヶ月間以上の瓶内二次発酵をされ、ドサージュは7.5ml/ℓを添加されます。明快な我が儘な無比な美しさは息を飲み込むような強い印象の香りと味わいがあり。意識が翻弄されるような豊潤な泡に、ゆったりした長い余韻が続きます。
2001~2002－シャルドネ55%、ピノ ビアンコ25%、ピノ ネロ20%
2013－シャルドネ75%、ピノ ビアンコ10%、ピノ ネロ15%を96ヶ月間以上の瓶内2次発酵、ドサージュはゼロ。

＃トレント ブリュット“ロータリ タレント”
シャルドネ90%とピノ ネロ10%をステンレス タンクと一部木樽で発酵し、バリックで6ヶ月間の熟成の後、瓶内二次発酵を24ヶ月間されます。黄色いリンゴや柑橘系のふっくらした香りに、芳ばしいナッツの香りとパンの香りは複雑でエレガントです。フルーティーでゆったりした味わいにプニョプニョした可愛らしい泡は切れが良く、心地よい余韻へと続きます。

＃トレント ブリュット“マキシアム フェッラーリ”
シャルドネ100％をステンレス タンクで一次発酵の後、36ヶ月間の瓶内二次発酵をされます。クッキー、青リンゴ、洋梨、蜂蜜や芳ばしいハシバミの香りに、豊潤で調和のよいフローラルな香り。細身のすっきりした酸と端正で穏やかな果実味は、バランスのよい立体的で陰影の深い味わいがあり。するすると喉を通るシルキーな泡に、馨しくミネラリーなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃トレント ブリュット リゼルヴァ“アルテマージ グラアル”
シャルドネ70％、ピノ ネロ30％をステンレス タンクとオーク樽で熟成の後、瓶内二次発酵を60ヶ月間以上されます。リンゴ、モモ、ハチミツのカラフルな香りにナッツの芳ばしい香りは複雑で歪みがなく清楚な感があり。愛らしい素直な酸にエレガントな果実味は骨格がしっかりしたバランスの優れた味わいがあり、拵えの綺麗なシルキーな泡とミネラリーなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃トレント エクストラ ブリュット“ペルレ ネロ フェッラーリ”
黒ブドウから造られる黄金色をしたスプマンテ。Villa Margon 区画のピノ ネロ100％をステンレス タンクでアルコール発酵の後に、72ヶ月間の瓶内二次発酵をされます。風に撚られたような複雑でスケールの大きい香りと味わい。柔らかさだけがするりと抜けたような酸、シルクの鎧をまとったような優雅な泡、ミネラリーで優雅なアフターテイストに無用にたわむれる長い余韻が続きます。

＃ランブルスコ レッジアーノ セッコ“コンチェルト”
ランブルスコ サラミーノ100％から造られる、弱発泡性の赤ワインです。フレッシュなベリー系の香り、穏やかなサクランボ、カラメル、セージの香り。ふくよかな酸にふわりとしたタンニン、透き通るように熟した果実味はバランスの良く包み込むような味わいに、心地よいハーブとフルーティーなアフターテイストがあります。

＃余市 ケルナー“グラン ポレール”
ケルナー100％から造れます。洋梨や柑橘類、わずかにグリーン ノーツ（ピーマンのような野菜ではない）の香り。爽やかな酸と輪郭がきりりとした果実味はフレッシュ＆フルーティーな味わいに、心地よい余韻を残します。

＃山梨 Geografica Indicazione 甲州市 勝沼 コーシュウ“甲州 F. O. S.”
甲州市勝沼地区の単一畑（秋玉園）の甲州100％は補糖され野生酵母によりステンレス タンクで発酵されます。発酵は一部を果皮と種と共に醸し（F. O. S.〈Fermented on Skins〉）を行い、もう一部は10日間のスキンコンタクトをされ、合わせた後に、木樽とステンレス タンクで合わせて12ヶ月間の熟成をされます。八朔や熟したカリンのような香り。口中は干し柿のようなやわらかい渋み・旨みと、オレンジや八朔などのフレッシュな果実味を感じる。ソフトな渋味と豊かな果実味を伴う長い余韻。（メーカーのテクニカルデータを参照）
飲み頃: 現在から2024年頃まで。今でも美味しいが、長期の熟成によりもっと複雑なワインとなるでしょう。

＃山梨 Geografica Indicazione 甲州市 下岩崎 コーシュウ“下岩崎”
金山地区の甲州100％をステンレス タンクで発酵の後、シュール リーの状態でフレンチ オーク樽（1～3年落ち）で12ヶ月間とステンレス タンク6ヶ月間の熟成をされます。白桃、八朔、黄色い林檎の四隅を綺麗に立たせたような香り。程よい存在感のある円らな酸に輪郭のくっきりしたふっくらとした果実味は精妙でバランスが良く弾力のある味わいがあり。フルーティーなアフターテイストに心地よい余韻を残します。
平成30年より、金山（Vigna・園）から下岩崎（Sottozona・地区名）へ名称変更

＃山梨 Geografica Indicazione 甲州市 岩崎 コーシュウ“岩崎”
シャトー・メルシャンの源流である大日本山梨葡萄酒会社は、 明治10年（1877年）、高野正誠と土屋龍憲をブドウ栽培とワイン醸造を学ばせるためフランスに派遣しました。日本のワイン造りの基礎を作った二人の生家は現在も勝沼町岩崎地区でブドウ栽培を行っており、両家（高野園・土屋園）のブドウを樽で発酵・育成をしました。
甲州市岩崎地区の甲州100％をオーク樽にて18～21度で約14日間発酵の後、オーク樽にて約6カ月間の熟成をされます。色合いは輝きのあるレモン イエロー。カボスやユズなどの柑橘や白い花の香り、ヴァニラ、アーモンドやナッツなど控え目な樽由来の香りが調和します。しっかしたタンニンと爽やかな酸を感じた後、豊かな果実味とミネラル感が口中に広がります。（ワインメーカーのコメント参照）

＃山梨 Geografica Indicazione 山梨市 岩出 コーシュウ“岩出”きいろ香・キュヴェ ウエノ
山梨市岩出地区（上野園）の甲州100％をステンレス タンクで14日間の発酵の後、ステンレス タンクで6ヶ月間の熟成をされます。色合いは輝きのある淡いイエロー。ユズ、カボス、スダチといった和柑橘の香りや、よく熟したグレープ フルーツのピールや白桃などの南国系の果実の香りが複雑に感じられると共に、豊かな酸とミネラル感が口中に広がります。（ワインメーカーのコメント参照）

＃ヴァッレ ダオスタ プティ アルヴィーヌ“ヴィーニェ ロヴェッタ”
プティ アルヴィーヌ100％を80％は澱と共にステンレスタンク、20％はバリックで7ヶ月間の熟成をされます。フローラルな香りにオレンジ、アプリコット、洋ナシの甘さを感じさせるふっくらした香り。弾力のあるきりりとした酸、ふくよかな果実味には端整で濃密なミネラル感のある味わいがあり。後口の切れのよさと心地よい余韻が続きます。

＃エルバルーチェ ディ カルーゾ“ラ ルスティア”
エルバルーチェ100％をステンレス タンク（95％）とバリック（5％）を用いて熟成されます。干し草、レモンバーム、柑橘類、ミモザの端正な香りはとても個性的。芯のあるさらりと柔らかな酸と穏やかな果実味は印象的でバランスのよく濃密に構成され味わいに、ミネラリーで柑橘類のピールのアフターテイストに余韻も長く続きます。

＃ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ
コルテーゼ100％をステンレス タンクで2～3ヶ月の発酵の後に、フレンチバリックで2～3ヶ月間の熟成をされます。ミネラリーでアカシアの花、青リンゴ、洋梨の繊細な香り。硬質だがとても滑らかな酸と引き締まった豊かな果実味は穏やかな味わいに快い余韻を残します。

＃ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ“ミナイア”
コルテーゼ100％から造られます。鈴蘭やローズマリーの香りとグリーンノーツを背景にしたリンゴの広がりのある滑らかな香り。嫌味のないクールな酸と穏やかな果実味にミネラリーな味わいは、とても調和がよく、火打石やアーモンドの甘皮のアフターテイストに長く心地よい余韻が続きます。

＃ロエーロ アルネイス
アルネイス100％をステンレス タンクで熟成をされます。ライム、柑橘のピール、白い花、ハーブのしっとりとした情熱的な香り。弾力のある清楚な酸とフルーツをコンポートしたようなふっくらした果実味、瑞々しく上品な味わいがありボディもしっかりしています。心地よく鮮やかでフルーティーなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃ランゲ ビアンコ リースリング“ペトラシーネ”
9月前半に収穫されたリースリング レナノ（友人マルセル ダイスの畑から無作為に選んだ様々なアルザス クローンとレナーノ クローンを混植）100％をほぼ20日間のスキン コンタクトを済ませ、自然発酵でマセラシオンの後に、ステンレス タンクで春まで熟成をされます。白桃、洋梨、アプリコット、ジュニパー ベリーの香りに続くように、白い花、柑橘類、ミネラリーの香りは七変化し複雑に重なり合っています。すらりとした瑞々しく柔らかな酸、繊細さを研ぎ澄まされた豊かな果実味は、厳格に美しく構成された味わいに。抱えられるような長い余韻が続きます。

＃リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ -リヴィエラ デイ フィオーリ- ピガート“アルビウム”
ピガート100％をフレンチ オーク樽でアルコール発酵の後に、フレンチ オークのトノー（500ℓ）で3ヶ月間の後に、ステンレスタンクで7ヶ月間の熟成をされます。完熟したアプリコット、蜂蜜、アニスと微かなミネラルの緻密な香り。押しの利いた柔らかな酸に躍動的な果実味は力強さがあり、心地よいほろ苦さと長い余韻が続きます。

＃クルテフランカ ビアンコ シャルドネ `カデル ボスコ
8つの畑の厳選されたシャルドネ100％を24時間のスキンコンタクトを行い、オークのバリックでアルコール発酵の後、マロラクティック発酵を済ませ、オークのバリック（新樽）で澱と共に11ヶ月間の熟成をされます。色調は黄金色がかった明るい麦藁色。フルーティーで藤の花やバルサミコのノートをスパイスのニュアンスが包み込み、フルーティーな香りは蜂蜜からヴァニラ、ヘーゼルナッツへ複雑な変化を感じます。慎ましく穏やかに柔らかな酸、豊潤で鮮明な果実味は、絶妙なバランスで構成された、超絶的な繊細でシルキーな味わいがあります。

＃ルガーナ“レ クアイアーレ”
トレッビアーノ ディ ルガーナ（ヴェルディッキオ）100％をステンレスタンクでシュール リーの状態で3ヶ月間の熟成をされます。個性的なアーモンドに輪郭のくっきりしたフローラルな香りと温州ミカンを思わせるフルーティーな香り。上品で快い酸味、ゆったりと張りのある果実味にはリッチで調和のよい味わいがあります。

＃ルガーナ“マンドラーラ”
トゥルビアーナ(トレッビアーノ ディ ルガーナ)100%をステンレス タンクで発酵と熟成を12ヶ月間されます。アカシアの花、花柄の付いた枇杷、アーモンド、チャービルのテクスチャーが清まるような香り。涼やかな酸にほんのりと円みのある果実味は軽快でバランスの良くほのぼのした味わいがあります。

＃ルガーナ スペリオーレ セレツィオーネ“ファビオ コンタート”
トレッビアーノ ディ ルガーナ(トレッビアーノ ディ ソアーヴェ)100%をバリックで18ヶ月間の熟成をされます。炒ったピスタチオの香りの中に白桃や花のようなボリュームのある香りは優雅に四隅に広がります。甘露な酸、ゆったりとして豊かな果実味はリッチな重量感とバランスのよい味わいにスパイシーなアスターテイストにうっとりするような余韻が続きます。

＃マンナ
品種別に収穫されたリースリング レナーノ(40%)、トラミネール アロマティコ(15%)、ケルナー(15%)はステンレス タンクで各々発酵を行い、シャルドネ(20%)、ソーヴィニヨン(10%)はバリックで各々発酵の後、澱と共に10ヶ月間の熟成をされ、アサンブラージュされます。ナッティーで焦がしたキャラメル、エルダー ベリー、アプリコット、ネクタリン、ローズヒップの幾重にも重ねられたような優雅な香り。陰影の溌剌としたクリーミーな柔らかな酸に清楚でふっくりした果実味は重層的でエレガントな味わい。ミネラリーなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃アルト アディジェ シャルドネ“ヴァトライト”
シャルドネ100%をステンレスタンクで熟成をされます。ミネラル、蜂蜜、南国の果実の印象的な香り。バランスがよくフレッシュな果実味をエレガントな酸が受け止め、柑橘系のフルーティーな後口に快い余韻が残ります。

＃アルト アディジェ トラミネール・アロマティコ“クレインステイン”
トラミネール アロマティコ100%をステンレスタンクで熟成をされます。桃とライチの鮮やかな香りにゼラニュームやバラのしっとりした香りはバランスがよく、ほのぼのした柔らかさがあります。ほのかに柔らかな酸、しっとりとした果実味は湧き上がる雲のような重層的な豊かさとグミのような柔らかさがあり、洗練された優雅なアフターテイストにゆったりした心地よい余韻が続きます。

＃アルト アディジェ トラミネール・アロマティコ“ヌスバウマー”
トラミネール-アロマティコ100%をステンレスタンクで7ヶ月間の熟成をされます。花弁のまだ残る完熟した枇杷、ライチ、エキゾチィクな果実、シトロンの心地よい香りは、電光石火のごときいっきに広がります。濃密で穏やかな酸と充実した格調高い果実味は力強く快活で非の打ちどころのないバランスのよい味わいに、ノーブルなスパイシーでミネラリーなアフターテイストに後引きの長い余韻が続きます。

＃アルト アディジェ トラミネール-アロマティコ“ルナーレ”
トラミネール-アロマティコ100%をフランス産の大樽で発酵の後に、熟成を12ヶ月間されます。透明感のある鉱物的なミネラリーな香りはテルラーノだけに許された大地の個性、このミネラリーな香りを取り巻くようにフローラルな香りとアプリコットのジャム、カルダモン、ネロリ油の立体的で華やかな香り。凝縮され研ぎ澄まされた酸と広がりのある濃密な果実味は、鮮やかでスケールが大きく、快活にテンポよく刻まれたグラデーションを描く味わいがあり。ミネラリーなアフターテイストは心地よい余韻へと続きます。

＃アルト アディジェ シャルドネ“サンクト ヴァレンティン”
シャルドネ100%をバリック(新樽50%)で11ヶ月間の熟成をされます。ローストしたナッツ、ヴァニラ、柑橘系、黄桃の調和のよい清々しい香り。湧き上がるような生き生きとした酸、豊かな果実味は完成された調和と奥行きの深い味わいに、洗練された優雅なアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃アルト アディジェ ソーヴィニヨン“サンクト ヴァレンティン”
ソーヴィニヨン100%をステンレスタンクで熟成をされます。すらりと優雅に漂うハーブの香りにニワトコ、スグリ、バルサミコの複雑でバランスよい香り。力強く爽やかな酸、たっぷりと凝縮された力強く洗練された果実味はエレガントで質実に調和の取れた味わいに、ミネラリーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃アルト アディジェ ヴァッレ イサルコ ケルナー“プレポージトゥス”
ケルナー100%をステンレス タンクで3ヶ月間の熟成をされます。マラスキーノ チェリー、アプリコット、オレンジのマーマレード、白桃の硬質だがゆったりした豊かな香り。引き締まった鋭角な酸と果実味は構成が緻密で力強く、木漏れ日が陽だまるような温かさを感じる味わいがあり。ミネラリーでスモーキーなアスターテイストに柔らかく長い余韻を残します。

＃アルト アディジェ ヴァッレ イサルコ シルヴァネール ‘ストラッセルホフ
シルヴァネール100％を70％はステンレス タンクおよび30％は大型木製樽（オーク）で7ヶ月間の熟成をされます。柑橘系、バナナ、黄色リンゴのフルーティーでエレガントな香り。バランスの取れた際だった酸にミネラリーで円やかな果実味。長い余韻。熟成感を期待が出来るワイン。

＃アルト アディジェ ヴァッレ イサルコ ケルナー ‘ストラッセルホフ
ケルナー100％をステンレス タンクで7ヶ月間の熟成をされます。エルダー ベリー、パイナップル、バルサムのフルーティーな香り。くっきりした鮮やかな酸にミネラリーで円やかな果実味。後味がクリアーで酸の余韻が心地よい。熟成感を期待出来るワイン。

＃フォンタナサンタ
ノジオラ100％をスペイン産のアンフォラで8か月間の醸し発酵の後、オークとアカシアの木樽で2ヶ月間の熟成をされます。ココア、ローストしたナッツの内気な香りに、柑橘系のフルーツと洋梨、アプリコット、リンゴの純粋に爽やかな香り。美しい曲線を描く柔らかな酸とはにかんだような柔らかなタンニン、ボリュームのある果実味は精細に構成された味わいがあり、ミネラリーなアフターテイストに心地よい余韻を残します。

＃ソアーヴェ “セレオーレ”
ガルガネガ100％をアリエオークの発酵槽（7500ℓ）でアルコール発酵の後に、6ヶ月間の熟成をされます。繊細なニワトコ、白桃、パイナップルのさらりと芳醇な香り。優しい酸とまろやかな果実味はまとまりがよく、快いフルーティーなアフターテイストに清々しい余韻があります。

＃ソアーヴェ クラッシコ “カルヴァリーノ” -Foscarino-
ガルガネガ70％とトレッビアーノ ディ ソアーヴェ30％をコンクリート タンクでシュール リーの状態で12ヶ月間の熟成をされます。アーモンドの香りを基調に、カモミールの微かな香りとサクランボ、白い果実の香りはフレッシュでゆったりしています。キリリと引き締まった酸とミネラリーで優雅な果実味は、バランスのよさと精妙に構成された味わいがあり、心地よいハーブのアフターテイストに深く長い余韻が続きます。（粘土や玄武岩質ぎょうう）

＃ソアーヴェ クラッシコ “レ ビーネ デ コスティオーラ” -Costeggiola-
ガルガネガ100％をステンレス タンクで5～6ヶ月間の熟成をされます。白い花、シトラス、完熟したナシやモモのゆらゆらと押し広がるふっくらとした香りは、メリハリの効いたバランスのよい構成をしています。骨格のしっかりした柔らかな酸とミネラリーな味わいを奥底に積み重ね上げられたような果実味は調和の良さに、心地よいアフターテイストと余韻が続きます。

＃ソアーヴェ クラッシコ “ラ ロッカ” -Tondo-
完熟し遅摘みのガルガネガ100％をフスト（500ℓ）と大樽（2500ℓ）を用いてシュール リーの状態で12ヶ月間の熟成をされます。ゆったりとしたヴァニラとフローラルなブーケにフルーティー（メロン、洋梨、黄色いリンゴ）な香りに鏤められたミネラルの香りはグラデーションの変化に富んでいます。ほのかに柔らかな酸とスパイシーで二つの柑橘のまとわり付く扇情的な果実味は一徹で懐が深く、調和のよい精巧ではちきれるような立体的な味わいがあり、端正で心地よいアフターテイストに長い余韻が続きます。（石灰質の土壌で全体的に白い土壌。遅めに収穫、過熟気味にすることで貴腐菌が付く。）

＃ソアーヴェ クラッシコ “ヴィニェート デゥ ロト” -Foscarino-
ガルガネガ100％をアリエオークのバリック（新樽30％）でアルコール発酵とマロラクティック発酵を済ませ、澱と共に6ヶ月間の熟成の後にステンレス タンクで6ヶ月間の洗練をされます。南国の果実のたっぷりした香り、火打石と鉛筆の硬質な香り、カモミラのしとやかな香りは揺らぎのない個性があります。生き生きした酸、フレッシュで優美な果実味はバランスのよく精緻に構成され、融通が利かない頑固さとレベルの高さを感じさせる味わいに心許げに浮かび上がるようなタンニンと心地よい果実味のアフターテイストがあり、はんなりと長い余韻が続きます。

＃ソアーヴェ クラッシコ “ロッコラ デル ドゥルロ” -Carbonare-
ガルガネガ100％をソフトプレスし、おおよそ48時間の低温浸漬を行い、ステンレスタンクで25日間のアルコール発酵の後、ステンレス タンクでシュール リーの状態で8ヶ月間の熟成をされます。外観は生き生きとした黄金色の反射のある黄色い麦藁色。柑橘類、南国の黄色い果実、ローストしたアーモンド、ゴールデン デリシャス、火打石、杉の香りは八重に十二単に染められたような重層感があります。繊細で硬質な酸はシルクのレースで包み込まれたような滑らかさとスケールの大きな弾力のある果実味は躍動的で四隅にまで漲るような味わいがあります。

＃カピテル クローチェ -Zoppega-
ガルガネガ100％をアリエオークのバリック（2年目以降）で8ヶ月間の熟成をされます。アンズのドライ フルーツ、蜂蜜、バルサミコ、エキゾチックな果実の香りは、洗練された上品さが輪郭に徐々に顕れ、そして、ふくよかでくっきりとした香りになります。どこまでも穏やかな酸としなやかに円熟した果実味は申し分のないバランスのよさにクリスタルのように澄んだ味わいがあり、後口にひたひたと馴染むように心地よい余韻へと続きます。

＃ピーコ
ガルガネガ100％を果皮と共に解放桶で2～4日間の発酵の後、大樽（1500ℓ）で12ヶ月間の熟成をされ SO2 を無添加で瓶詰めをされます。ライム、八角、ミネラル、黄色い果実の芳醇な香りは、意志の固さを芯に乱れなく撚られているようです。豊かでおっとりした酸とローストした胡桃の甘皮のようなさらりとしたタンニン、ミネラリーでフルーティーなナチュナルに秀でた味わいは、芳ばしくスパイシーなアフターテイストに、心地よい余韻が続きます。

＃フリウリ コッリ オリエンターリ リボッラ ジャッラ“ドリゴ”
リボッラ ジャッラ100％をステンレスタンクで発酵の後に、澱の上で7ヶ月間の熟成をされます。フローラルでミネラリーな香りに、添えられるような一点のエキゾチックな香り。キッリとしたバランスのよい優雅な酸に躍動感のあるフレッシュな果実味は、清々しいミネラリーでフルーティーなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃リボッラ ジャッラ ヽパラスコス
リボッラ ジャッラ100％を木桶で醸し発酵（天然酵母で3～5日間）の後、スラヴォニアンオーク樽（1500～2500ℓ）でシュール リーの状態で24ヶ月間の熟成をされます。ノンフィルター、SO2無添加で瓶詰め。色調はオレンジがかった黄金色。ブラッド オレンジ、洋梨、カラメル、ハネデューメロンの濃密で素朴な香りにハーブの香り。ふわりとした細身の酸とするりと抜けるような滑らかなタンニン、重層感のある果実味は、エレガントな味わいにスパイシーなアフターテイストがあります。

＃カイ ヽパラスコス
フリウラーノ100％を木桶で醸し発酵（天然酵母で3～5日間）の後、スラヴォニアン オーク樽（1500～2500ℓ）でシュール リー状態で24ヶ月間の熟成をされます。ノンフィルター、SO2 無添加で瓶詰め。色調は濃い黄金色。パイナップル、ライム、ビワを荒縄で結わいたような香り。穏やかで繊細な酸とわずかなタンニン、豊かな果実味はミネラルを伴う陰影の深い味わいがあり、心地よいほろ苦さとスパイシーなアフターテイストに長い余韻が残ります。

＃フリウリ イソンツォ フリウラーノ
フリウラーノ100％をステンレス タンクで発酵の後に、澱の上で4ヶ月間の熟成をされます。スパイス、白い花と上品な林檎のバランスよい香り。上品ですらりとした酸と構えのしっかりした果実味、ゆったりと包み込まれるような味わいは風味がよく、心地よい余韻を残します。

＃フリウリ イソンツォ フリウラーノ“ドレエ”
フリウラーノ100％をバリックで30日間の発酵の後、澱と共にバリック（新樽は使用せず）で7ヶ月間の熟成をされます。セージ、ローズマリーの香りにレモンの蜂蜜やビワ、桑の実の香りが緩々と撚られているようです。構成がエレガントで四隅を端正に整えられた力強い酸と膨らみのある果実味には、甘夏柑のマーマレード、スモーキーなアフターテイストが心地よく余韻へと続きます。

＃ウイス ブランシス“ドドン”
ボルク ドドン区画のフリウラーノ55％、ソーヴィニヨン30％、ピノ ビアンコ10％、ヴェルドゥッツォ5％を品種ごとに果皮と共に木製の開放発酵桶でマセラシオン、アルコール発酵を済ませ、シュール リーの状態でハンガリー産のオーク樽（500ℓ）で30ヶ月間の熟成の後にアサンブラージュをされます。フルーティーでスパイシーな香りに蜂蜜にオレンジ ピール、塩キャラメルの香りは十重二十重に複雑に重なり合っています。極度な緊張から解かれたビロードのような滑らかなタンニンと柔らかな酸、美しく協和した果実味は鮮やかでダイナミックに展開する味わいがあり。サイレージやジャスミンのようなアフターテイストに素敵な余韻が続きます。

＃フリウリ イソンツォ マルヴァジーア イストリアーナ“ディス クミエリス”
マルヴァジーア イストリアーナ100％をステンレス タンクで20日間の発酵の後に、シュール リーの状態で8ヶ月間の熟成をされます。杉、洋梨、黄色いリンゴ、藤の花の香りに思い出したように漂うトロピカル フルーツの香りは鮮やかで優雅。ふっくらと柔らかな酸、鮮明な輪郭の生き生きとした果実味はしなやかでビロードのような滑らかな味わいがあり。心地よく嫌みのない苦みとスパイシーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃フリウリ イソンツォ リーヴェ アルト シャルドネ“ヴィエ ディ ロマンス”
シャルドネ100％を8℃でスキン コンタクトを行い、マロラクティック発酵をせずに、ステンレス タンクで22日間のアルコール発酵の後に、澱と共にバリック（アリエ、トロンセ）で9ヶ月間の熟成をされます。色調は美しい黄金色。複雑なフルーティーな香りはエキゾチックな装いを垣間見せたかと思えば、柑橘類の砂糖漬、洋梨、バルサミコ、オレンジの花、ネロリ油を象嵌したような技巧的な香りは珍しく端整な若々しさがあります。著しく穏やかな酸と輪郭のくっきりした鮮明な果実味は、端麗で立体的な味わいがあります。

＃フリウリ イソンツォ ピノ グリージョ“グリス”
グリス畑のピノ グリージョ100％を500ℓのフレンチ オーク樽でアルコール発酵の後、同じタンクでシュール リーの状態で10～11カ月間の熟成をされます。ヴァニラ、西洋梨、サンザシ、プラム、ライム、ヘーゼル ナッツの香りがフローラルでミネラリーな香りを伴って、気持ちよく軽やかに洗練された香りを振り撒きます。フレッシュで鮮明なマーシュマローのような柔らかな酸に繊細でとても優雅な果実味はハーモニーの綺麗な味わいがあり、心地よいフルーティーなアフターテイストに余韻が続きます。

＃ヴィトフスカ `カンテ
ヴィトフスカ100％をバリック（新樽0％）で12ヶ月の熟成をされます。パイナップル、白桃、白い花、オリエンタルなスパイスの香りは艶やかで鮮烈。はにかむような繊細な酸と柔らかく滑らかさを添えられたマーシュマローのようなタンニン、メリハリのある優雅な果実味。力強さと優雅さを巧みに構成された味わいは、スパイシーなアフターテイストに心地よく切れの良い余韻があります。

＃“カメン”ヴィトフスカ
ヴィトフスカ100％をカルソの石灰岩の岩盤から掘り出され整形された発酵槽を用い、自然発酵で18日間のマセラシオンを施した後に、スラヴォニア オークの大樽でマロラクティック発酵、そのまま24ヶ月間の熟成をされます。扇情的なスパイシー（シナモン、クローブ、ジュニパー ベリー）な香りに、アプリコット、レモンのコンポート、花梨のジャムの香りは壮麗にして爽やか。クリーミーな柔らかな酸とシルキーな滑らかなタンニン、繊細で豊かな果実味は陽だまりに微風の息遣いを感じる味わいがあり。強く感じるミネラリーな後口に長い余韻が続きます。

＃アルバーナ ディ ロマーニャ セッコ
アルバーナ100％をステンレスタンクで熟成をされます。カスタード、モモのコンポートの張りのある香り、淡くミネラリーな香り。素朴で穏やかな酸に適度な凝縮感に丸みのある果実味はカスタードプリンのような味わいにフルーティーなアフターテイストと快い余韻が続きます。

＃ロマーニャ アルバーナ セッコ“コドロンキオ”
2週間ほど遅摘みをされ、一部貴腐化したアルバーナ100％をステンレス タンクと（90％）と木樽（10％）で熟成をされます。ミネラルの香りが飛び込み、その後、アカシア、カモミール、エニシダ、ハーブの香りが徐々に開き、更にアプリコット、パパイヤ、黄桃の変化に富んだ香り。塩気を思わせるミネラルと柑橘系の包み込むような味わいに、すっきりとした上品な酸と情熱的な果実味にほんのりとした苦みを感じ、ミネラリーなアフターテイストに心地よく長い余韻が続きます。

＃ロマーニャ アルバーナ セッコ“ヴィタルバ”
Bacchilega 畑のアルバーナ100％をジョージア産470ℓのアンフォラ（クヴェヴリ）で95日間醸し、発酵とシュールリーを行い、アンフォラで6ヶ月間の熟成をされます。ドライ アプリコット、黄桃のコンセントレート、ネクタリンの砂糖漬けの包み込まれるような香りに、火打石、バルサミコ、ジンジャー クッキーの複雑で豊かな香り。生き生きとした煌めく酸とふっくらした滑らかなタンニン、マーシュマローのような弾力のある果実味はほのかに上気するような味わいを感じます。

＃ヴェルナッチア ディ サン ジミニャーノ リゼルヴァ“ソラティオ”
ヴェルナッチア100％をフレンチ バリックで6ヶ月間の熟成をされます。ジャスミン、花梨、ヴァニラ、ネクタリン、マジパンのふっくらして輪郭の繊細でくっきりした香り。潮気を感じさせるフレッシュな酸と凝縮感のある果実味に、ふくよかな味わいが口蓋に広がり、心地よいミネラリーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃ポミーノ ビアンコ リゼルヴァ“ベネフィツィオ”
シャルドネ100％をバリックで10ヶ月間の熟成をされます。ミネラルにオレンジの花を添えたような香りにキャラメル掛けのアーモンド、パイナップル、アプリコット、ハックナインの綿菓子のようなふわりとした柔らかな甘い香り。クリッとした愛らしい酸にふっくらとしたクリアーな果実味、幾重にも張り合わせたような重層的な味わい。フルーティーなアフターテイストにゆったりと揺す振られ、やすやすと長い余韻に引き込まれます。

＃ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ スペリオーレ “カサル ディ セッラ”
ヴェルディッキオ100％をステンレスタンク（95％）とバリック（4％）で別々に数ヶ月間の熟成の後、合わせられ瓶熟をされます。白桃、カモミラの繊細で馨しい香りとヴァニラの軽く鮮やかな香り。フレッシュな酸と濃淡のしっかりした果実味に、ためらいがちにスパイシーなアフターテイストが印象的です。

＃ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ リゼルヴァ “ヴェッキエ ヴィーニェ”
ヴェルディッキオ100％をステンレス タンクで発酵の後に、シュル リーの状態でコンクリート タンクで10ヶ月間の熟成をされます。完熟したパイナッパルとアンズの爽やかで豊かな香りに、ヴァニラと白桃の圧倒されるような香り。滑らかな酸、調和の取れた豊かで弾力のある柔らかな味わいは、粘度のあるトロリとした甘露な口当たりを感じさせ、スパイシーで豊かな果実味のアフターテイストに、潔く切れ長な余韻が続きます。

＃カステッリ ディ イエージ ヴェルディッキオ クラッシコ リゼルヴァ “セッラ フィオレーゼ”
ヴェルディッキオ100％をバリック（一部新樽）で熟成をされます。ミネラルとアカシアの花のハツラツとした香りに、果実の砂糖漬と柑橘系の洗練された複雑な香りは力強く隙のない印象があります。リッチに円熟した果実味と酸は張りがあり優雅で、調和のよい卓越した味わいと フローラルでミネラリーなアフターテイストに長く心地よい余韻が続きます。

＃オルヴィエート クラッシコ セッコ “トッリチェッラ”
プロカニコ（トレッビアーノ トスカーノ）40％、グレケット40％、〔ヴェルデッロ、マルヴァジーア トスカーナ、ドルペッジョ（カナイオーロ ビアンコ）を合わせて〕20％を20日間のアルコール発酵の後、ステンレスタンクで5ヶ月間の熟成をされます。リンゴと白い花の繊細でフレッシュな快い香り。小さく可愛らしい酸と洋梨やプラムのバランスのよい果実味にハーブのアフターテイストがあります。

＃オルヴィエート クラッシコ スペリオーレ “カンポ デル グアルディアーノ”
プロカニコ（トレッビアーノ トスカーノ）50％、グレケット30％、ヴェルデッロ、ドルペッジョ（カナイオーロ ビアンコ）、マルヴァジーア トスカーナを合わせて20％をステンレスタンクで5ヶ月間の熟成の後、瓶熟を凝灰岩の洞窟で24ヶ月間されます。グレープ フルーツ、トロピカル フルーツ、アプリコットの香りに、フローラルでミネラリーな馨しく端正な香り。柔らかさだけが浮かび上がる華麗な酸と四隅にまで漲る力強く優美な果実味に、ミネラリーなアフターテイストと心地よい余韻を残します。

＃フラスカーティ スペリオーレ セッコ “サンタ テレーザ”
マルヴァジーア ビアンカ ディ カンディーダ30％、マルヴァジーア デル ラツィオ30％、トレッビアーノ トスカーノ30％、グレコ10％をステンレスタンクで数ヶ月間の熟成をされます。セージとリンゴの繊細でフレッシュな香り。滑らかな酸と口当たりの柔らかい果実味は、ゆったりした優雅な味わいで後口にまで続きます。

＃フラスカーティ スペリオーレ セッコ “エポス”
遅摘みされたマルヴァジーア ビアンカ ディ カンディア50％、マルヴァジーア デル ラツィオ40％、トレビアーノ10％をオークの大樽（4000ℓ）で40日間の醸し発酵の後、澱と共に大樽で3ヶ月間の熟成をされます。ゆったりした複雑なフローラルな香りに、ローストしたアーモンド、柑橘類、プラム、桃、ハーブの香り。押しの効いた鮮やかな酸、輪郭がくっきりした果実味は洗練されたフレッシュな味わいとスパイシーなアフターテイストがあります。

＃トレッビアーノ ダブルッツォ “アルターレ”
トレッビアーノ ダブルッツォ（ボンビーノ ビアンコ）100％を新バリックで発酵の後、新バリックで18ヶ月間の熟成をされます。マンゴやパイナップル、エストラゴン、柑橘類、白い花の華やかな香りとスモーキーなしっとりとした優雅な香りは鼻腔を押し広げる力強さがあります。ずっしりと存在感のある優雅な酸と果実味、ミネラリーで湧き出すようなスパイシーな味わいは力強さと奥深さがあり。芳ばしいアフターテイストと心地よく長い余韻が続きます。

＃ラクリマ クリスティ デル ヴェスヴィオ ビアンコ
コーダ ディ ヴォルペ65％、ヴェルデカ15％、グレコ10％、ファランギーナ10％をステンレスタンクで3～4ヶ月の熟成をされます。柑橘系の香りと華やかな果実の香り。エレガントで心地よい果実味にアフターの香りも快く感じます。名前の由来は「キリストの涙」です。

＃ファランギーナ デル サンニオ
ファランギーナ100％をステンレスタンクで3～4ヶ月の熟成をされます。パイナップル、バナナの上品な香りとかぐわしい花の香り。心地よい酸、しっかりした果実味を穏やかに包み込むようなバランスのよい味わいに膨らみかける柔らかなミネラル感が心地よい余韻へと続きます。

＃グレコ ディ トゥーフォ
グレコ100％をステンレスタンクで4～6ヶ月間の熟成をされます。桃のシロップ漬、洋ナシ、シダの繊細な香り。柔らかく爽やかな酸とボリュームのある果実味にはバランスよい味わいがあり、フルーティーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃グレコ ディ トゥーフォ“クティッツィ”
単一畑（クティッツィ）のグレコ100％をオーク樽（5000ℓ）とステンレスタンクで熟成をされます。洋梨と金星リンゴの豊かにふっくらした香りに、柑橘系のピールとミントやタラゴンの清楚でくっきりした香りは、赤や黄にほろほろとエレガントに零れ落ちるようです。溢れるような豊かさと透明感のある酸に豊潤で力強い果実味がくっきりと輪郭を描いた味わいはバランスのよさと艶やかさを感じさせ、優雅で柔らかなアフターテイストに長く心地よい余韻が続きます。

＃フィアーノ ディ アヴェッリーノ
フィアーノ100％をステンレスタンクで4～6ヶ月間の熟成をされます。アプリコット、ヘーゼル ナッツとミネラルの優雅で豊かな香り。滑らかな酸と印象的なまろやかな果実味は口一杯に広がるような味わいに、フルーティーなアフターテイストに心地よい余韻を残します。

＃クビア
インツォリア100％を大樽（2000ℓ）で澱と共に6ヶ月間の熟成をされます。ネロリ油、甘夏柑の香りを白桃の香りが縁取りをしたような香りは複雑だが素直でバランスがよい。曲がりのない、程よいボリュームのしっかりした酸、柑橘系の味わいに円熟したメリハリのある果実味は見とれるような構成の良さがあり、スパイシーなアフターテイストに心地よい余韻が長く続きます。

＃エトナ ビアンコ“レ ヴィーニェ ニケ”
カリカンテ100％をステンレスタンクで発酵の後、大樽（1000ℓ）とステンレスタンクで10ヶ月間の熟成をされます。オレンジの花、シナノキ、ヴァニラ、ライム、ローストしたアーモンドのゆったりした豊かな香り。シルキーな酸とふっくらした果実味は不必要に飾らないバランスの良い豊かな味わいと風味の良いミネラリーな味わいがあり、心地よいアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ“モンテオーロ”
ヴェルメンティーノ100％をステンレスタンクでアルコール発酵をされます。洋ナシ、白い花、バナナの繊細な香り。爽やかな酸に円熟した果実味には、口当たりのよいまろやかな味わいがあります。

＃トルバート“テッレ ビアンケ”
トルバート（マルヴァジーア ディ ルーション）100％を15℃で12時間のスキンコンタクト後に、ステンレスタンクでアルコール発酵をさせ、一部分をバリックに移し熟成の後に、アサンブラージュされます。フレッシュな柑橘系とフルーティーな豊かな香り。快い酸に、リッチで風味のよい果実味を楽しめます。

＃キアンティ
＊サンジョヴェーゼ（80％以上、100％も可）とカナイオーロ、その他の許可された黒ブドウ（20％まで）を混醸して造られます。基本的な香りはスミレのような花の香り、アーモンドかココアの香ばしい香り、もしくはスパイスの香り。ビロードのような滑らかな味わいには、心地よいアフターテイストと余韻があります。＊

＃キアンティ クラッシコ リゼルヴァ“ロッカ グイッチャルダ” -Denominazione Chianti Classico -
サンジョヴェーゼ100％をバリックと大樽で20ヶ月間の熟成をされます。特徴的なスミレの香りにヴァニラやブラックベリーを彷彿させる芳醇な香りが感じられます。こなれた豊潤な酸、柔らかく豊かなタンニンと力強く深みのある味わいには、とてもバランスのよい上手さが感じられ、しっかりしたフルーティーなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃キアンティ クラッシコ リゼルヴァ“テッラロッサ” -Denominazione Chianti Classico-
サンジョヴェーゼ80％とカベルネソーヴィニヨン、メルロー20％をフレンチオークのフストで24ヶ月間の熟成をされます。特徴的なスミレとアイリスを感じさせる香りに甘草、ラズベリーのドロップキャンディ、熟した苺のふっくらした香り。ふくよかで爽やかな酸に柔らかく滑らかなタンニン、バランスの良いふわっとした果実味は力強さと華やかな味わいがあり。心地よいビターでスパイシーなアフターテイストにゆったりと心地よい余韻が続きます。

＃キアンティ クラッシコ リゼルヴァ“ヴィーニャ フォンタッレ” -San Casciano in Val di Pesa-
サンジョヴェーゼ100％をマセラシオンの後、70％（ステンレスタンクで発酵、大樽で24ヶ月間の熟成）と30％（新樽のアメリカンバリックで発酵と12ヶ月間の熟成）の後に、ステンレス タンクに調合し12ヶ月間の熟成をされます。そよそよと漂うフローラルな香りとカカオ、スパイスの複雑で微妙に交錯した香り。とても快いリッチで濃密なタンニンと酸、実に優雅な味わいには後口に華麗な果実味が残ります。 ’95と’97はバリックで熟成

＃キアンティ クラッシコ “ドン トッマーゾ” -San Casciano in Val di Pesa-
サンジョヴェーゼ85％、メルロー15％を新樽のフレンチバリックで16ヶ月の間熟成をされます。密に引き締まったスパイシーで成熟した果実の香り。おおらかでエレガントなタンニンと酸、ふくよかな果実味に、濃密でバランスのよい味わいが華麗に展開し、輪郭のくっきりしたフルーティーなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃キアンティ クラッシコ “クエルチアベェッラ” -Greve in Chianti-
サンジョヴェーゼ90％とカベルネ ソーヴィニヨン、メルロー、シラー合わせて10％をフレンチバリックで20ヶ月間の熟成をされます。華やかで膨らみのある香り。なだらかな曲線を描くしなやかな酸とタンニン、冴え渡る果実味は凹みのない実直な味わいがあり、フルーティーなアフターテイストは素直で心地よい余韻へと続きます。

＃キアンティ クラッシコ “カステッロ ディ フォンテルトーリ” -Castellina in Chianti-
サンジョヴェーゼ90％とカベルネ ソーヴィニヨン10％をフレンチバリック（新樽50％）で16ヶ月間の熟成をされます。鮮やかさを彩り摘み取った香り。油然と湧き出すような柔らかな酸と端正なタンニン、優しさを丁寧に包み込んだ果実味は奥深く熟和した味わいに淡雪が解けてゆくような余韻が続きます。

＃キアンティ クラッシコ リゼルヴァ“ヴィーニャ デル ソルボ” -Panzano in Chianti-
サンジョヴェーゼ90％とカベルネ ソーヴィニヨン10％をバリックで20ヶ月間の熟成をされます。魅惑的で丹念に且つ大胆に編み込まれたような香り。研ぎ澄まされた清涼感のある酸と端正で円熟した滑らかなタンニン、綺麗に組み立てられた果実味は、精緻に整えられた味わいがあり。優雅なアフターテイストと長い余韻が続きます。

＃キアンティ クラッシコ リゼルヴァ“ヴィーニャ ラ セルヴァネッラ” -Radda in Chianti -
サンジョヴェーゼ100％をアリエ産の大樽（3000～5000ℓ）で30ヶ月間の熟成をされます。ブドウ本来の力が磨きこんだような、フルーティーで柔らかく艶のある複雑な香り。柔らかなタンニンと端正で円熟した酸、引き締まりボリューム感のある味わいがあり。快いミネラリーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃キアンティ クラッシコ “カステッロ ディ ブローリオ” -Gaiole in Chianti-
サンジョヴェーゼ100％をバリック（新樽65％）で18ヶ月間の熟成をされます。マーブル模様を描く繊細で上品な香り。マーシュマローのような柔らかい酸と滑らかですらりとしたタンニン、深みのある淡いパステル調の果実味は豊かで緻密でバランスよく構成された味わいに、フローラルなアフターテイストにふわりと心地よい余韻が続きます。
＊99以降はカベルネ ソーヴィニヨン5％、メルロー5％が含まれ。味わいの構成がよりタイトに、特に酸の柔らかさにバネの強さを感じます。

＃キアンティ クラッシコ “カステッロ ディ アーマ” -Gaiole in Chianti-
サンジョヴェーゼ80%とカナイオーロ8%、マルヴァジーア ネラ、メルローを合わせて12%をバリック(新樽30%)で熟成をされます。ゆらゆらと面前に立ち昇る繊細で柔らかく十二単に重ねられたような香り。入念に洗練されたエレガントな味わいは精密に構成され、ゆったりと艶やかなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃キアンティ クラッシコ リゼルヴァ“ランチア” -Castelnuovo Berardenga-
単一畑のサンジョヴェーゼ100%をバリックとフストで18～24ヶ月間の熟成をされます。壮麗でしなやかな香り。輪郭のしっかりした奥深い酸と充実したタンニン、温められるような豊潤な果実味には個性的で凝縮感のある味わいに長い余韻があります。

＃キアンティ ルフィナ “モンテソーディ”
サンジョヴェーゼ100%をステンレスタンクで一次発酵、木桶での発酵を後に、バリックで24ヶ月間の熟成をされます。コーヒーやココアのかぐわしい香りとバルサミコ、石墨、桑の実、ラズベリーの引き寄せられるような香りは充実した心地よさがあります。滑らかさをたっぷりと抱きかかえたようなシルキーなタンニンとふっくらした柔らかな酸、圧倒される滑らかな味わいは、安心感を覚え、スパイシーなアフターテイストに心引かれるような余韻は長い持続性があります。

＃ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ〝デル チェッロ
プルニョーロ ジェンティーレ(サンジョヴェーゼ)90%、コロリーノ5%、マンモーロ5%を70%はスラヴォニアン オークの大樽で18ヶ月間、30%はフレンチ オークのバリックで12ヶ月間の後、大樽で6ヶ月間の熟成の後、ステンレス タンクに調合し調整されます。優雅なエーテルの芳香にクランベリー、桑の実、オレンジのピールとスミレのしっとりした香り。小さな花をちりばめたような可憐なタンニンとふわりと柔らかい酸の上品でしなやかな味わいには、池のほとりに浮かぶ小船でゆらゆらとうたた寝をするような心地よさを覚えます。
リゼルヴァは50%をスラヴォニア産の大樽と50%をフレンチバリックで18ヶ月間の熟成の後に、ステンレスタンクに調合し、更に12ヶ月間の熟成をされます。

＃ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ〝ポリツィアーノ
プルニョーロ ジェンティーレ85%とコロリーノ、カナイオーロ、メルローを合わせて15%をフレンチ オーク(新樽20%、2年目80%)のバリックとフスト(中樽)で14～16ヶ月間の熟成をされます。スミレ、木イチゴ、カシスの華やかで清楚な香り。ゆったりした果実味、滑らかで心地よい酸とタンニンは構成のバランスの良さとぽかぽかした陽気に包まれるような快さにスパイシーなアフターテイストと長い余韻が続きます。

＃ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ “アジノーネ”
プルニョーロ ジェンティーレ100%をステンレスの桶で発酵の後に、ほぼ100%のバリック(70%は新樽)で18ヶ月間の熟成をされます。胡椒などのスパイスと石墨の香りを基調に桑の実、バルサミコ、カカオの華やかでエレガントな複雑な香り。滑らかな酸に緻密で上品なタンニン、穏やかで品のよい味わいは構成が非常に調和よく、複雑な迂路を潜り抜けた末のシンプルさがあり。奥床しく芳ばしいスパイシーなアフターテイストと早春の爽やかな陽気に包まれているような余韻が続きます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ“ポッジョ アッローロ” -Sant'Angelo Scalo-
単一畑のサンジョヴェーゼ グロッソ100%をステンレス タンクでアルコール発酵の後、フレンチ バリック(350ℓ)で30ヶ月間の熟成をされます。輪郭の鮮やかな窈窕な香り。煌めく透明感のある酸にシルクが巻き付くようなタンニン、ふくよかで悠然と構えた味わいは生来のエレガントさを感じさせ、穏当なフイニッシュへと続きます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ“ウゴライア” -Sant'Angelo in Colle-
サンジョヴェーゼ グロッソ100%を6~15hℓの樽で18~20日間のアルコール発酵とマロラクティック発酵を済ませ、スラヴォニア オークの大樽(20～50hℓ)で48ヶ月間の熟成をされます。上品で凛とした薄氷が張りつめたような香り。気取りのないシルキーなタンニンと明るくしなやかな酸は緻密に構成されたエレガントな味わいに清々しく活力のあるボディがあり、福福しいフイニッシュへと続きます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ〝コル ドルチャ -Sant'Angelo in Colle：Montalcino Indicazione Comune-
サンジョヴェーゼ グロッソ100%をステンレス タンク(広くて浅いイノックス タンク)でアルコール発酵の後、スラヴォニア オークとアリエ オークの大樽(2500～7500ℓ)で3年間の熟成をされます。ナツメグ、腐葉土、タバコの香りにアルコール漬けのチェリーのゆったり漂うような香りに完熟イチゴのふくらとした香り。柔らかい酸とこなれたシルキーなタンニン、味わいの絶妙なコラボレーションは味わう者を静かに熱狂させてくれます。柔らかく軽快なアフターテイストにはんなりとした長い余韻があります。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ“ポッジョ アル ヴェント” -Sant'Angelo in Colle-
単一畑のサンジョヴェーゼ グロッソ100%をステンレス タンク(広くて浅いイノックス タンク)でアルコール発酵を済ませ、コンクリート タンクでマロラクティック発酵の後、スラヴォニア オークとアリエ オークの大樽(2500～7500ℓ)で48ヶ月間の熟成をされます。穏やかで芳醇な香りと味わいは、他を圧倒するような円やかな力があり。穏やかで心地よいアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ“テヌータ ヌオーヴァ” -Sant'Angelo in Colle-
単一畑(Le Cetine)のサンジョヴェーゼ グロッソ100%をステンレス タンクでアルコール発酵の後に、フレンチバリックとフスト(500ℓ)で27ヶ月間の熟成をされます。緻密で構えのしっかりした力強い香り。味わいは鮮明でたっぷりとした豊かさを感じさせ、熾るような熱いアフターテイストに吐露に長い余韻が続きます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ〝リジーニ -Denominazione Brunello di Montalcino-
サンジョヴェーゼ グロッソ100%をステンレス タンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵を済ませ、スラヴォニア産の大樽(2000～5000ℓ)で42ヶ月間の熟成をされます。気品が漂うしっかりした体躯の香りと味わいには気取りのない優雅さがあり、全体の構成は薫るように「エレガント」の一言に尽きます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ“カーゼ バッセ” -Tavernelle-
サンジョヴェーゼ グロッソ100%を木製の解放桶でアルコール発酵の後に、大樽で48ヶ月間の熟成をされます。細密に構成され香りは、喩え様のない複雑さと豊かさがあり。端正に構成された味わいは、表現力が明瞭でスケールが大きく揺らぎのない完璧さが感じられます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ“アド アルベルト” -Tavernelle-
サンジョヴェーゼ グロッソ100%をステンレス タンクでアルコール発酵の後に、スラヴォニア オークの大樽で48ヶ月間の熟成をされます。端麗で落ち着きのある香り、荒々しく煌めく味わいはエレガントにひらめき、心地よいアフターテイストに快い余韻を残します。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ“スガリーレイ” -Tavernelle-
サンジョヴェーゼ グロッソ100%をステンレス タンクとコンクリート タンクでマセラシオンをし、バリックでアルコール発酵の後、バリックで24ヶ月間の熟成をされます。磨かれ美しい木目が浮き出たような立体的な香り。ゆったり構えた成熟した味わいは鋭く激しいが内面はとても穏やかで有意義、スパイシーなアフターテイストにしっかりした長い余韻が続きます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ〝ポッジョ アンティコ -Tavernelle-
サンジョヴェーゼ グロッソ100%をステンレス タンクでアルコール発酵の後に、新樽のフレンチ トノー(500ℓ)で12ヶ月間と、スラヴォニア オークの大樽(3700～5500ℓ)で30ヶ月間の熟成をされます。炎のように清浄な香り。味わいは端正にしてエレガントで、柔らかさだけを濾し取ったタンニンと酸。霞の上を滑ってゆくような長い余韻が続きます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ“サルヴィオーニ” -La Croce-
サンジョヴェーゼ グロッソ100%をアルコール発酵とマロラクティック発酵を畑の中のステンレスタンク(35～40hℓ)で1ヶ月間済ませた後に、セラーに移されスラヴォニア オークの大樽(18～22hℓ)で36ヶ月間の熟成をされます。伸びやかで一点の曇りのない香り。穏やかで緻密な味わいの展開の華麗さにうっとりさせられるが、内省に筋の通った敬愛されるような表現力が感じられます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ〝チェルバイオーナ -La Croce-
サンジョヴェーゼ グロッソ100%を開放型の木製発酵槽(15・25・30hℓ)で自然なアルコール発酵を済ませ、マロラクティック発酵を春まで行った後、スラヴォニアオークの大樽(10・17・20hℓ)で30ヶ月間の熟成をされます。揺るぎなく均整の取れた、引き締まった充実感のある香りと味わいは、構成の豊かさと懐の深さを感じさせます。

＃ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ〝カパンナ -Montosoli-
サンジョヴェーゼ グロッソ100%を円錐形のスラヴォニア産の木樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵の後、スラヴォニア オーク樽(1000～4000ℓ)で40ヶ月間の熟成をされます。風に撚られたような絶妙にもつれた香り。シャープな酸に端整なタンニンは四隅まで漲る生気を感じ、甘美に包み込まれたような味わいがあります。

＃トッリオーネ
ガイオーレ東側のブチネ地区のサンジョヴェーゼ100％をアリエ産バリック（新樽30％）で15ヶ月間の熟成をされます。ブラック ベリーとビター チョコレートの素質のよさを感じさせる香りと次から次に現われる スパイシーな香り。ゴツゴツとしたタンニンと酸味は時が移り変わると包み込むような豊かで卓越したバランスを得ます。後口のはにかんだような余韻がとても印象的です。

＃パレタイオ
サン ジミニャーノ地区のサンジョヴェーゼ100％をフレンチバリックでほぼ12ヶ月間の熟成をされます。マラスキーノとプラムの完熟した香りに、少し間を置いて来る胡椒のエレガントな香り。スラスラと澱みのない酸と潤いのあるシルキーなタンニンに上品な果実味はとても調和がよく、スパイシーで豊かな果実味のアフターテイストに長く余韻が続きます。

＃パテルノ Ⅱ
サン ジミニャーノ地区のサンジョヴェーゼ100％を新樽のフレンチバリックで20ヶ月間の熟成をされます。スパイシーで完熟した果実の絡み付くような香りと輪郭のはっきりとしたスミレの香り。切れのよい重厚で伸びやかな酸と知性を感じさせる柔軟で豪快なタンニンは、木樽に洗練された香辛料に果実味が相まって力強いが穏やかな味わいと優雅なアフターテイストに長い余韻へと続きます。

＃イル カルボナイオーネ
グレーヴェ イン キアンティ地区、今では貴重なクローンのサンジョヴェーゼ ラモーレ100％を90％はフレンチオーク樽（350ℓ）と10％アメリカンオーク樽（350ℓ）で14ヶ月間の熟成をされます。プラムとラズベリーのバランスのよい香りに、ヴァニラとシナモンのデリケートな香りが、ちょっと澄ましたトーストされた香りと絶妙な展開を繰り広げます。とても個性的な酸には温かさと弾力があり、滑らかで成熟したタンニン、力強さと気品に満ち溢れた味わいには気高さが感じられます。

＃フラッチアネッロ デッラ ピェーヴェ
パンザーノ地区のサンジョヴェーゼ100％をステンレス鋼タンクで発酵の後、フレンチ オークのバリック（新樽50％）で18ヶ月間の熟成をされます。苺のジャムの鮮やかな香り、アイリスとスミレの引き込まれるような香り、土の香りがするモカ コーヒーの芳ばしい香りはバランスがよく豊麗です。豊かで洗練された果実味、気難しい酸とタンニンは時の経過と共に威厳のあるタンニンと爽やかで引き締まった細身の酸に変化します。味わいは鮮烈かつエレガントで、後口に火照るように熱い余韻が残ります。

＃レ ペルゴーレ トルテ
ラッダ イン キアンティ地区のサンジョヴェーゼ100％をコンクリート タンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵の後、スラヴォニアン オークの大樽で18ヶ月間とアリエ産のバリックで6ヶ月間の熟成をされます。ふくよかで奥行きのたっぷりしたエレガントな香り。純粋さだけを結晶させたようなクリアーな酸と表面を滑らかに研磨されたような硬質なタンニン、密に引き締まった果実味には、息を飲むような広がりと柔らかな味わいがあり、美しいアフターテイストと素晴らしい時間の余韻を楽しめます。

＃ペルカルロ
ガイオーレ イン キアンティ地区のサンジョヴェーゼ100％をフレンチオークのバリックで22ヶ月間の熟成をされます。スパイスとミネラルのリズミカルにどこまでも押し広がる香りに甘草、シナモン、タバコ、プラムの苛烈にインパクトのある香りは、積み重ね溶かし合わせたような重厚感に溢れています。たくましく野太くも可憐なタンニンと端正な酸に、圧倒するほどに覆い尽くす果実味は整然と斬新に展開する味わいを感じさせ、情熱的なアフターテイストにゆったりと長く余韻が続きます。

＃チェッパレッロ
バルベリーノ ヴァル デェルザ地区のサンジョヴェーゼ100％を木製の開放桶で発酵の後に、フレンチ バリックで12ヶ月間の熟成をされます。スミレとラズベリーの鋭く立ち昇る香りに、構えのしっかりしたスパイシーな香りがさり気なくオークの香りをまとっているようです。四角い石がゴロゴロと転がるような酸と硬く鋭いタンニンは、いつしか笑みがこぼれるような味わいと深くため息が出るようなアフターテイストに長い余韻に変化します。

＃フォンタローロ
キアンティ コッリ セネージ地区の単一畑のサンジョヴェーゼ100％を木樽で18～20ヶ月間の熟成をされます。黒胡椒とスミレの素直な香り、甘草とダークチェリーのくっきりした香り、タバコとトリュフの濃厚な香りは充実した構成力が印象深く。力強く濃密でしなるような酸とまろやかなタンニン、ハツラツとした果実味をふっくらとした真綿のベールが何気なく覆ったような味わいはバランスがよい中庸な穏やかさに、ミネラリーなアフターテイストと腰の強い粘りのある余韻が長く続きます。

＃モンテクッコ サンジョヴェーゼ リゼルヴァ 'ポッジョ レオーネ
サンジョヴェーゼ100％をバリックでアルコール発酵とマロラクティック発酵の後、フレンチバリックで18ヶ月間の熟成をされます。ヴァニラ、アイリス、桑の実、カシスの輪郭のくっきりした素朴で豊かな香り。柔らかく清楚な酸とほっくりした暖かなタンニン、豊かで広がりのある果実味は純朴な味わいがあり、黒砂糖のミネラル感に似たアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃カルミニャーノ リゼルヴァ“レ ヴィーニェ アルテ モンタルビオーロ”
サンジョヴェーゼ70％、カナイオーロ20％、カベルネソーヴィニヨン10％をフランス産のトノー（中樽）で12ヶ月間の後に、スラヴォニア産のバリックで12ヶ月間の熟成をされます。チョコレートフレーバーが絡まったタバコ、スミレ、ダークチェリー、桑の実の輪郭のくっきりした香りは気取りのない上品さがあります。品のよい快活な酸と密に引き締まった厚みのあるタンニンは穏やかな柔らかさに、緻密で鮮明な果実味と相まって斬新に展開し、ゆったりしたスパイシーなアフターテイストにしなやかな余韻が長く続きます。

＃モレッリーノ ディ スカンサーノ リゼルヴァ 'モリズファーム
モレッリーノ（サンジョヴェーゼ）90％とシラー7％、メルロー3％をマセラシオンとマロラクティック発酵はコンクリートタンクで1ヶ月間、その後、フレンチオークのバリック（75％）とスラヴォニアオークの大樽（25％）で15ヶ月間の熟成をされます。リコリス、クローブなどの甘い香辛料の香りと完熟した果実の清楚な香りが、腐葉土の馨しい香りとバランスよく整い。味わいがふくよかで滑らかなタンニンと豊かな果実味があり。後口に快い余韻が続きます。

＃サンタンティモ“スームス”
サンジョヴェーゼ45％、カベルネ ソーヴィニヨン40％、シラー15％を品種別にアルコール発酵の後に、バリック（新樽70％）で12ヶ月間の熟成を行い、アサンブラージュし更に12ヶ月間の熟成をされます。厚みのあるゆったりしたスパイシーな木の香りに、桑の実や木苺の熟した甘い香り、もしくはジャムのような香りは華やかでいながら素朴で、複雑に交差し少しずつ現われます。強く抱きしめられるようなタンニン、覆い被さるような柔らかな酸、まろやかな果実味が相まって豊かで長い持続性があります。

＃サンタ クリスティーナ
サンジョヴェーゼ90％、メルロー10％をステンレスタンクで6ヶ月間の熟成をされます。フルーティーできらめくようなスミレの香り。爽やかな酸と穏やかなタンニンは柔らかくバランスのよい味わいとフルーティーなアフターテイストに心地よい余韻を残します。

＃カラミータ
サンジョヴェーゼ70％とメルロー30％をフレンチバリックで8ヶ月間の熟成をされます。ミルクティー、ブルーベリー、ほのかなヴァニラの優雅で上品な香り。柔らかくシルキーなタンニン、円熟した柔らかな酸と濃厚な果実味は構成のバランスがよく、余韻にわだかまりがなく印象深さだけを長く残します。

＃ヴィッラ アンティノリ
サンジョヴェーゼ55％、カベルネ ソーヴィニヨン25％、メルロー15％、シラー5％は品種別に発酵の後に合わせられ、フレンチ、アメリカン、ハンガリー産のバリックで12ヶ月間の熟成をされます。野イチゴ、バルサミコ、桑の実の複雑でエレガントな香り。まろやかな酸とまとわり付くような柔らかなタンニン、豊かな果実味にはバランスのよい味わいと、快い余韻を残します。

＃カザルフェッロ
サンジョヴェーゼ80％、メルロー20％をフレンチバリックで18ヶ月間の熟成をされます。ラズベリー、チェリーの静かに湧き上がるような香りに、優美なミネラリーな香りがゆったりと輪舞しているようです。きめ細かく豊かな優しいタンニンとゆったりと心地よくまとわり付くような酸、軽快に一直線に伸び上がるような充実した上品な味わいにフルーティーなアフターテイストは心地よく、ゆったりした長い余韻へと続きます。

＃カブレオ イル ボルゴ
サンジョヴェーゼ70%とカベルネ ソーヴィニヨン30%をバリック(新樽30%)でほぼ17ヶ月間の熟成をされます。赤い果実とダークチェリー、黒スグリの香りを柔らかくヴァニラの香りが包み込んだふくよかな香り。心が和むような膨らみのある味わいに、滑らかで力強くしなやかなタンニンと澄明な酸はとてもバランスがよく。スパイシーで豊かな果実味のアフターテイストがゆったりと揺さぶるような心地よさを感じさせ、長い余韻へと続きます。

＃カマルティーナ
サンジョヴェーゼ60%、カベルネ ソーヴィニヨン35%、メルローとシラー5%をステンレスタンクで発酵の後、バリック(新樽90%、2年目10%)で30ヶ月間の熟成をされます。桑の実、タバコ、カリンズの香りにクローブとナツメグなどのスパイシーな香り、ローストしたヘーゼルナッツの香りは優雅で緻密に次々と立ち昇るかのように現われます。巧みに構成された味わい、強い酸には瑞々しさを強いタンニンには軽快さをまったく以って見事な展開をします。

＃ティニャネッロ
サンジョヴェーゼ85%、カベルネ ソーヴィニヨン10%とカベルネ フラン5%を品種別にアルコール発酵を済ませ、マロラクティック発酵の後に、アサンブラージュされ、新樽のフレンチ バリックで12ヶ月間の熟成をされます。甘いスパイスと黒い森の果実の香りはしっとり濡れたような存在感はエレガント。見事に上質になめされたようなタンニンと酸、彩り鮮やかにちりばめられた果実の砂糖菓子とチョコレートの味わいはアフターテイストにまで見事に展開し、優雅に長い余韻に浸れます。

＃シエピ
サンジョヴェーゼ50%、メルロー50%を別々のフレンチバリックで16～18ヶ月間熟成をされ合わせられ瓶熟をされます。ダークチェリー、ビターチョコレート、ヴァニラの香りには、2つのブドウがお互いの素質の高さを競うように絡みながら上り詰めてゆくようです。解かれたような柔らかな酸とぎっしりと詰まった濃密な味わいに印象的な穏やかなタンニンはバランスがとてもよく、スパイシーなアフターテイストにまどろむような余韻が長く続きます。

＃ルーチェ デッラ ヴィテ
サンジョヴェーゼ50%、メルロー50%をフレンチバリック(新樽50%、2年目50%)で熟成をされます。成熟した果実の香りにスパイシーでミネラリーな香りが複雑に絡み合う香り。弾むようなタンニンとしなやかで小さな酸、ボリュームのある果実味は味わいの構成にまとまりとバランスがよく、長く心地よい余韻が続きます。

＃テスタマッタ
畑はフィレンツェの東方、古のフィエゾレ地区。サンジョヴェーゼ70%、コロリーノ15%、カナイオーロ ネロ 12%、マルヴァジーア ネラとモスカート ネロ(00のみサンジョヴェーゼ80%、その他20%)を合わせて3%を、蓋を外したフレンチバリックで櫂突きをしながら発酵の後、ザルで濾し、同じ樽に戻して19～21ヶ月間の熟成をされます。七色の繊維を紡いだような複雑な香り。とても滑らかな爽やかな酸とたっぷりしたタンニン、すらりとした骨格にバランスのよい構成をした味わいとスパイシーなアフターテイスト。

＃ロマーニャ サンジョヴェーゼ スペリオーレ “シジスモンド”
サンジョヴェーゼ100%をオーク樽(20%)とセメント タンク(80%)で6ヶ月間の熟成をされます。野に咲く花や草の香りに葉で包まれた桑の実とサクランボのほのぼのとした香り、白玉のような弾力の滑らかなタンニンと酸、上品な果実味は調和のよい味わいがあり、アーモンドのような芳ばしいアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃ロマーニャ サンジョヴェーゼ スペリオーレ リゼルヴァ “プルーノ”
サンジョヴェーゼ100%をアリエとトロンセ産のバリック(225ℓと350ℓ)で15～18ヶ月間の熟成をされます。果実の複雑でたっぷりとした香りに、バルサミコ、ミント、甘草の力強くバランスのよい香りが絶妙な調和をしています。程よく柔らかな酸とまろやかで洗練されたタンニン、際だってエレガントな果実味は緻密で質量感があり、包み込むような味わいとうっとりするようなアフターテイストが長い余韻へと続きます。

＃ロマーニャ サンジョヴェーゼ スペリオーレ リゼルヴァ “アヴィー”
サンジョヴェーゼ100%をバリックで10～12ヶ月間熟成をされます。ダークチェリーと甘草の優雅で個性的な香りにココアとスパイスの魅力的な香り。ぽってりとして滑らかなタンニンと頼もしい酸、果実のコンポートとチョコレートのような味わいにはふっくらと包まれる充実した柔らかさがあり、香りと味わいがお互いに引き合うかのように調和しています。エレガントなアフターテイストに余韻も心地よくとても長く続きます。

＃ロマーニャ サンジョヴェーゼ スペリオーレ リゼルヴァ“ドムス カイア”
葡萄は収穫後30～40日程のアパッシメントをされます。サンジョヴェーゼ100％をセメント タンクで8～12日間のアルコール発酵を済ませマロラクティック発酵の後に、セメント タンクで約6ヶ月間と500ℓの木樽（新樽1/3、二回目1/3、三回目1/3）で約12ヶ月間の熟成をされます。ハーブガーデンを通り抜ける風の香り、ガラムマサラの缶を開けた瞬間の香り、カクテル フルーツの香り。酸とタンニンは緻密で滑らか、鮮烈な果実味は立体的で理路整然と構成された力強い味わいがあります。

＃モンテファルコ ロッソ ＼パルディ
サンジョヴェーゼ70％、サグランティーノ15％、カベルネ ソーヴィニョンとメルロー合わせて15％をステンレス タンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵の後に、フレンチ バリックで12ヶ月間に続き、ステンレス タンクで6ヶ月間の熟成をされます。完熟した赤い果実のアロマを中心としたフルーティーさとヴァニラやカカオ等の香ばしいアロマ。タンニンの熟度も良く滑らかで美しい酸が果実味を支えバランスの良い仕上がりです。

＃トルジャーノ ロッソ リゼルヴァ“ルベスコ ヴィーニャ モンテッキィオ”
Monticchio 畑はダブルコルドンで仕立てられています。サンジョヴェーゼ70％とカナイオーロ30％をステンレスタンクでアルコール発酵の後、バリックで12ヶ月間の熟成と数年間の瓶熟をされます。マラスキーノチェリーの砂糖菓子、ブラットオレンジ畑の中、アソートされたスパイスの箱、なめし革、スミレ、スグリの卓越した瑞々しい香り。円を描くような柔らかな酸と滑らかで円熟したタンニン、豊かで清廉な果実味はヴェルヴェットのような感覚の物憂げに揺らめく味わいがあり、スパイシーな心地よいアフターテイストにゆったりした長い余韻が続きます。

＃バルバロッサ
バルバロッサ種は1955年に、カポチョッレ ディ ベルティノーロの自社畑で偶然に発見された。パラディーゾ社が独占権を持つ、サンジョヴェーゼ種の近縁品種です。大樽で24ヶ月とバリックで6ヶ月間の熟成をされます。黒サクランボを彷彿させる香りがバラやスミレの香りをたわわに覆い尽くした印象的な香り。たっぷりとして粘り強い酸と繊細で内に秘めた力のあるタンニンにはバランスのよい成熟感とアフターテイストが心地よく長い余韻が続きます。

＃カナイオーロ
カナイオーロ100％を蓋が外されたフレンチバリックで櫂突きをしながらの発酵をさせ、その後に、ザルで濾し、同じ樽に戻し15ヶ月間熟成をされます。

＃カッジョ アル ヴェスコヴォ
一般的なコロリーノより、果皮の色が濃く果肉の色の薄いコロリーノ トスカーナ100％をバリックで12ヶ月間の熟成をされます。迷いなく静かに自然に中段に構えた香り。眩いばかりの簡素な酸とタンニン。長期熟成の可能性を感じさせてくれます？

＃サン レオナルド
カベルネ ソーヴィニヨン60％、カルメネール30％、メルロー10％をスラヴォニア オークの大樽で6ヶ月間の後に、フレンチバリックで24ヶ月間の熟成をされます。チャーミングなブーケを桑の実、プラムの成熟した香りが包み込みスターアニス、コーヒー、カカオの香りが後からドカドカと追い駆けて来るようです。一途に貫き通す滑らかな味わいはリッチで異次元の優れたバランス感覚と上質感に、たっぷりした存在感をアフターテイストに感じさせ、どこまでも透明感のある余韻が生き生きと長く続きます。

＃コッリ ディ リミニ カベルネ ソーヴィニヨン“モンテピローロ”
カベルネ ソーヴィニヨン85％、メルロー10％、カベルネ フラン5％をバリック（アリエ・トロンセ・ヌヴェール）で12ヶ月間の熟成をされます。成熟したダークチェリー、快いトーストの香り、表情が豊かで弾むようなバルサミコの香りは洗練された繊細さが感じられ。味わいの構成はリッチでたっぷりとした豊かさとバランスの良さがあり、力強く豊潤なタンニン、滑らかな酸と極上なハーモニーを奏でています。

＃ボルゲリ ロッソ“グレッピカンテ”
カベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー30%、カベルネ フラン10%をステンレスタンクで一次発酵をさせ、バリックでマロラクティック発酵の後に、バリック(新樽50%)で12ヶ月間の熟成をされます。ブルーベリー、桑の実、クローブのバランスのよい柔らかな香り。スルリと抜けたような柔らかな酸とゆったりした滑らかなタンニン、厚みのある調和のよい果実味が心地よく、焼き栗のようなアフターテイストにキャンディーのような後味と長い余韻があります。

＃ボルゲリ サッシカイア“サッシカイア”
カベルネ ソーヴィニヨン85%、カベルネ フラン15%(Ch. Lafite-Rothschild のクローン)をステンレス タンクを用い自然酵母にてアルコール発酵を済ませ、マロラクティック発酵の後、フレンチ オークのバリック(新樽40%、残りは 2年目と3年目)で24ヶ月間の熟成をされます。さり気なく柔らかく現われた香りは見事に七変化をします。溢れるような果実味に酸とタンニンは柔らかくスケールがとても大きく、味わいの言い知れぬ優美な印象は後口にまで残ります。

＃ボルゲリ ロッソ スペリオーレ“オルネライア”
カベルネ ソーヴィニヨン75%、メルロー20%、カベルネ フラン5%を畑の区画と品種別にステンレス タンクで発酵の後、アリエ産のバリック(新樽70%、2年目30%)で12ヶ月間の熟成をされた後に、スタイルに合うロットのみをアサンブラージュし、更に6ヶ月間の熟成をされます。厭味のない素直な香り。研ぎ澄まされた柔らかな酸と滑らかなタンニン、円熟した果実味は構成がリッチで素質の良さを感じさせ、口蓋が灼けるような熱い余韻が続きます。
04～カベルネ ソーヴィニヨン60%、カベルネ フラン20%、メルロー15%、プティヴェルド5%

＃ボルゲリ ロッソ スペリオーレ“パレオ”
カベルネ ソーヴィニヨン85%、サンジョヴェーゼ10%、カベルネ フラン5%をバリック(新樽60%)で16ヶ月間の熟成をされます。イチジクの香りを下地に、スグリの砂糖菓子の香りを含む馨しいコーヒー、白ツメ草の野原と蜜の壮麗な芳香。程よくしなやかなタンニンとくっきりとした酸は繊細な優雅さがあり、後口にすらすらと採り止めもなく消えては現われる風流さを感じさせてくれ、フルーティーなアフターテイストに奥深く綺麗な余韻へと続きます。
99はカベルネ ソーヴィニヨン85%、カベルネ フラン15%

＃ボルゲリ ロッソ スペリオーレ“グラッタマッコ”
カベルネ ソーヴィニヨン65%、メルロー20%、サンジョヴェーゼ15%をアルコール発酵とマロラティック発酵を700ℓのオークの開放桶(TINELLO)で済ませた後、アリエ産のフレンチ バリック(70%新樽)で18ヶ月間の熟成をされます。バルサミコ、灌木に伴うように桑の実、カシス、オレンジの花の香りにシナモンのアクセント。精緻に整えられた柔らかな酸と滑らかさだけを濾したようなタンニン、緻密なグラデーションが綺麗な果実味はバランスよく巻き付くように寄り添っています。フルーティーでミネラリーなアフターテイスト、ゆっくりとすり抜けてゆくような長い余韻はとても心地よい。

＃ソライア
カベルネ ソーヴィニヨン75%、カベルネ フラン5%、サンジョヴェーゼ20%を木製の桶で品種別に発酵、マロラクティック発酵の後に合わせられ、新樽のフレンチバリックで14ヶ月間の熟成をされます。細緻で精密に整えられたエレガントな香り。柔らかく清楚な酸と無限大のタンニン、複雑で凝縮された果実味は王道をゆく貫禄とゆったりと揺す振られる長い余韻があります。
2002はカベルネ ソーヴィニヨン80%、カベルネ フラン20%

＃ザッフレーディ
カベルネ ソーヴィニヨン55%、メルロー35%、アリカンテ10%をフレンチバリックで18ヶ月間の熟成をされます。完熟したプラム、ココア、ブラックベリー、野性的な香辛料の香りは表現力がとても豊かで洗練された優雅さがあります。柔らかさを練り合わせた酸と柔らかく腰の強いタンニン、凝縮感のある果実味は、味覚と嗅覚の間に複雑なバランスの上に絶妙なタイミングでかみ合っています。エキゾチィクな味わいには緻密な豊かさと厚みがあり、心地よく飽きることのない長い余韻が続きます。

＃パレオ
カベルネ フラン100%をステンレスタンクで発酵の後に、バリック(新樽70%、2回目30%)で18ヶ月間の熟成をされます。バルサミコと桑の実、ラズベリーの香りにタバコとスパイスの香りが滴り積もり重なっているようです。柔らかく細密なタンニンと充実したエレガントな酸、豊潤な果実味はとても風味がよく緻密に構成された味わいがあり、スモーキーなアフターテイストにとても長い余韻が続きます。
2009年以降はステンレスとコンクリート タンクで発酵の後、バリック(新樽75%、2回目25%)で熟成。
2016年以降はコンクリート タンクで発酵の後、バリック(新樽100%)で19ヶ月間の熟成。

＃アルト アディジェ メルロー 〝フランス ハース
メルロー100%をステンレスの開放タンクで浸漬を済ませ、バリックでアルコール発酵とマロラクティック発酵の後、バリックで18ヶ月間の熟成をされます。ニワトコ、森の赤い果実、イチジクの丸っとした弾力ある香りに灌木や挽きたての胡椒の清々しい香り。大胆に張りのある滑らかなタンニンと静寂に包まれたような明るい酸、瑞々しく引き付けられるような果実味は豊かで滑らかに構成された味わいがあります。芳しくヴァニラを思わせるようなアフターテイストに長い余韻があります。

＃フリウリ コッリ オリエンターリ メルロー“ヴィーニェ チンクアンターニ
メルロー100%を木製の開放樽でアルコール発酵の後、新バリックでマロラクティック発酵を済ませ、そのまま18ヶ月間の熟成をし、更に大樽に集められ2ヶ月間の熟成をされます。コーヒー、スグリ、マラスキーノ チェリー、ココア、なめし革の香りを扇情的なスパイシーな香りが包み込んでいるようです。柔らかさが幾重にも巻き付いた酸と存在感があり滑らかさだけが溶融したようなタンニンに静穏な苦み、芳ばしく曇りのない清純な果実味、暗く深く澄んでいる凄艶な味わいは、フレッシュで心地よいアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃ボルゲリ ロッソ“カンポ アル マーレ”
メルロー60%、カベルネ ソーヴィニヨン20%、カベルネ フラン20%をフレンチオーク樽で12ヶ月間の熟成をされます。クローブ、コショウなどのスパイシーな香りにクランベリー、干しブドウの丸みのある香り。伸びのある柔らかな酸にふくよかでビロードのようなタンニン、たっぷりした弾力のある果実味がゆったりと調和し、たっぷりしたフルーティーでスパイシーなアフターテイストへ続きます。

＃ボルゲリ ロッソ“レ マッキオーレ”
メルロー40%、カベルネ フラン20%、カベルネ ソーヴィニヨン20%、シラー20%をステンレス タンクでアルコール発酵の後、80%はバリック(2～4年目)と20%はコンクリートタンクで10ヶ月間の熟成をされます。木苺、桑の実、スパイスの香りに控え目なヴァニラの香りが紛れています。柔らかくゆったりした酸と滑らかなタンニン、ふっくりとした豊かな果実味はバランスよくしっかり構成された味わいに、心地よいアフターテイストに余韻が続きます。

＃マッセート
メルロー100%をアリエ産のバリック(100%新樽)で20ヶ月～24ヶ月間の熟成をされます。
リッチで研ぎ澄まされた香りの一段一段のグラデーションには優雅さが練り込まれているようです。柔軟で力強い酸とタンニン、ボリュームがあり懐の深い果実味はカミソリの刃が入らない石組みのような味わいの構成と無為のまどろみに包まれるような余韻があります。

＃マガーリ
メルロー50%、カベルネ ソーヴィニヨン25%、カベルネ フラン25%を品種ごとに発酵の後に、アサンブラージュされバリック(新樽と一部わずかに使用された樽)で18ヶ月間の熟成をされます。リコリス、ミントの涼しげな香りと彩り鮮やかなベリー類のジャム香りはスモーキーな香りをアクセントに寄木細工のような構成をしています。腰の座った酸、緻密で濃密なタンニンと果実味はアリの這い出る隙間がないほどに精密で見事な構成をしています。たっぷりした果実味と香ばしくミネラリーなアフターテイストにどうどう巡りをするような長い余韻が続きます。

＃モンティアーノ
メルロー100%をヌヴェールとトロンセ産の新樽のバリックで12ヶ月間の熟成をされます。マラスキーノ チェリー、ブラック ベリー、ブラック カーランツのフレッシュな香りをオレンジの砂糖菓子、ビター チョコレート、完熟したプラムの豊麗な香りが絡み合いながら口蓋の裏側を優しく包み込むような香り。洗練されたまろやかな酸とリッチな果実味、柔らかさがはめ込まれたようなタンニンは構成が豊かで生き生きした味わいがあり、スパイシーなアフターテイストに長く心地よい余韻が続きます。

＃カーセ ヴィア シラー
シラー100%をフレンチバリックで熟成をします。キナとわずかな赤い果実の香りを下地にブラック ペパーの気配をした香辛料の鮮烈な芳香は十方に広がり、鮮明に後口にまで残ります。柔らかく濃縮された豊かな風味に毅然とした上品な味わいには芯が強く複雑で特別な構成が感じられ、しなやかで端正な酸味とスパイシーなアフターテイストが印象的です。

＃余市登 ピノ ネロ プライベートリザーブ
キャメルファームの造るピノ ネロ100%をフレンチオークのバリックで12ヶ月間の熟成をされます。

＃ヴァッレ ダオスタ ピノ ネロ“ヴィーニャ トゥール”
ヴィッレネウーヴェ地区のピノ ネロ100%から造られます。ラズベリー、ザクロ、サンザシのゆったりした香りに、グスベリーの研ぎ澄まされた香りが交差しながら現われます。妖艶な酸と張りのある滑らかなタンニン、エレガントでたっぷりした果実味は複雑さと質朴さを兼備え、スパイシーなアフターテイストに心地よく長い余韻が続きます。

＃ヴァッレ ダオスタ ピノ ネロ“セメル パテル”
ピノ ネロ100%をステンレス タンクを用いて低温でマセラシオンとアルコール発酵の後に、フレンチ バリック(新樽50%)で18ヶ月間の熟成をされます。サクランボ、桑の実、ラズベリーの可憐な香りに誘引されるようにスパイス(クローブ、甘草、胡椒)、ハーブ(タイム、マジョラム)、灌木の繊細な香り。ほのかに柔らかな酸に緻密でシルキーなタンニン、快活で鮮やかなグラデーションの果実味は複雑で非常にエレガントな味わいがあり。ミネラリーなアフターテイストに心地よい長い余韻が続きます。

＃ピネロ
ピノ ネロ100%をバリック(新樽50%)で15ヶ月間の熟成をされます。森の小果実(ラズベリー、桑の実、ブラックカーランツ)、スパイス(クローブ、ヴァニラ、バルサミック、八角)、下草、グラファイトの調和のいい複雑な香り。慎ましく穏やかな酸にふっくらしたシルキーなタンニン、柔らかく繊細な果実味には絶妙なニュアンスで重なり合う味わいがあります。スパイシーでフルーティーなアフターテイストに並外れた持続性の余韻が続きます。

＃オルトレポ パヴェーゼ ピノ ネロ“ノワール”
ピノ ネロ100%を伝統的な開放桶でアルコール発酵の後に、フレンチ バリックで12ヶ月間の熟成をされます。苺、ラズベリー、バルサミコ、腐葉土、甘草、黒胡椒の複雑でくっきりした香り。穏やかで滑らかな酸と繊細でキラリとしたタンニン、暖かくベルベティな果実味は緻密で調和の良い味わいがあり。スパイシーなアフターテイストにのんびりした余韻が長く続きます。

＃アルト アディジェ ピノ ネロ リゼルヴァ“サンタ マッダレーナ”
アルト アディジェ州、ボルツァーノ地区のピノ ネロ100%をフレンチバリック(新樽50%、2年目50%)で4ヶ月間とステンレスタンクで3ヶ月間の熟成をされた後に、瓶熟を14ヶ月間されます。フランボワーズ、ラズベリーの柔らかく清純な香りにスパイシーな香り。穏やかな酸と滑らかなタンニンに複雑な果実味、ミネラリーなアフターテイストに長い余韻があります。

＃アルト アディジェ ピノ ネロ “サンクト ヴァレンティン”
アルト アディジェ州、アッピアーノ地区のピノ ネロ100%をバリックで15ヶ月間の熟成をされます。ザクロ、野イチゴ、ヴァニラのエレガントでバランスがよく気持ちが静まり返るような心地よい香り。円熟したどこまでも柔らかな酸と絹のような滑らかなタンニン、骨格のしっかりした果実味には穏やかな存在感がとてもエレガントです。スパイシーで心地よいアフターテイストに、細い絹糸を伝うような危うげに優雅な長い余韻を残します。
＊2015よりステンレス タンクでマセラシオンとアルコール発酵の後、バリックとトノーで12ヶ月間のマロラクティック発酵と熟成を行い、アサンブラージュをされ大樽で更に6か月間の洗練をされます。

＃アルト アディジェ ピノ ネロ“シュヴァイツアー”
ピノ ネロ100%をステンレス タンクでアルコール発酵を済ませマロラクティック発酵の後に、バリックで12ヶ月間の熟成をされます。スモーキーで腐葉土の素朴な香りと胡椒、甘草、エニシダの香りを包み込むようにストロベリー、ラズベリー、カシス、フランボワーズ、チェリーの引き付けられる濃密な香り。滑らかで甘美なタンニンに伸びのある柔らかな酸、ふっくらと充実した果実味は複雑で上品なハーモニーのエレガントな味わいがあります。明るく展開するアフターテイストにひたひたと長い余韻が続きます。

＃ヴァッレ ダオスタ フミン “ヴィーニェ ロヴェッタ”
フミン100%を桶で発酵させた後に、大樽とバリックで熟成されます。複雑なフルーティーな香りに非常に目立つマラスキーノ チェリーの香り、森の下草の香り、瑞々しいスパイスの香り。澄ましたような柔らかな酸と濡れたような滑らかなタンニン、しなやかな果実味は凛とした艶やかな味わいがあり、桜を思わせる花のアフターテイストに解き放たれたような長い余韻が続きます。

＃ヴァッレ ダオスタ ドンナス“ナポレオーネ”
ネッビオーロ:ピコテンドロ(PICOTENDRO-CVT423)100%をトノーでアルコール発酵の後に、オークのバリックで最低24ヶ月間の熟成をされます。微かにフルーティーで乾燥したバラ、タバコ、灌木、チョコレートの繊細な香りに丁子、シナモンの鮮烈な香り。緻密でゆったりしたタンニンと軽快でしなやかな酸と拵えのしっかりした果実味は熱さが内に秘められた情熱的な味わいがあり。印象深く心地よく長い余韻が続きます。

＃ランゲ ネッビオーロ〝フィリッピーノ -Barbaresco-
ネッビオーロ100%をスラヴォニア オークの大樽で12～15ヶ月間の熟成をされます。スパイスを思わせる香りに桑の実とスミレのゆったりした香り。柔らかなタンニンとボリュームのある酸はエレガントで心地よく、バランスのよい味わいにスパイシーなアフターテイストと快い余韻が続きます。

＃ネッビオーロ ダルバ“マルネ ブルーネ”-Canale-
ネッビオーロ100%をフレンチバリック(新樽30%)で12ヶ月間の熟成をされます。オレンジピール、マラスキーノチェリー、バルサミコ、ラズベリー、スミレの柔らかく穏やかな香り。澄みきりのよいまろやかな酸と端正で滑らかなタンニン、ほのぼのとした果実味はバランスの良く弾力があり。チャーミングなアフターテイストと程よい長さの余韻が続きます。

＃ネッビオーロ ダルバ“コンカ ドーロ”-La Mola-
ネッビオーロ100%をバリックで発酵させた後、スラヴォニアオークのバリックで23ヶ月間の熟成をされます。白いバラ、タバコ、シナモン、甘草の上品な香り。穏やかな酸とシルキーなタンニン、潤いのある柔らかな風味、バランスよく整えられたエレガントな味わいには、ゆったりとした気持ちにされます。

＃コステ デッラ セジア ネッビオーロ〝トラヴァリーニ
スパンナ(ネッビオーロ)100%をステンレス タンクで6カ月間の後、オーク樽で10ヶ月間の熟成をされます。甘草、桑の実、灌木、ハーブの香り。鮮やかさがくっきりした柔らかな酸と滑らかなタンニン、調和のよいミネラリーな味わいに、さり気ない黒コショウのアフターテイストと快い余韻が続きます。

＃バローロ〝ヴィッラドリア -Denominazione : Barolo-
複数の畑のネッビオーロ(Michet,Lampia,Rose)を大樽で熟成をされます。凛とした心地よいエーテルの香りに、特徴的な色あせたバラとスミレの香りにクローブ、シナモン、桑の実、オレンジピールの香り。すっきりと引き締まり滑らかな飲み口。骨格のしっかりとしたボデイに、調和のよい重厚で柔らかな果実味、密に引き締まった芳醇なタンニンと滑らかな酸、心地よい苦みは、熱く力強く鬩ぎ合いながらもバランスのよいグルーヴ感があります。

＃バローロ エチケッタ アルジェント -Denominazione : Barolo-
昔ながらに様々の畑(海抜300～400m)のネッビオーロ100%をステンレス タンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵の後、フランス産とスラヴォニア産の大樽で24ヶ月間の熟成をされます。スパイス(シナモン、クローブ、ナツメグ)とミネラリーな香りを上塗りするように桑の実、ラズベリー、タバコ、サワークリームのふっくらした上品な香り。穏やかに透明感のある酸とタンニン、重層的で弾力のある果実味は調和の良いグルーヴ感とグラデーションの艶やかな味わいがあり。心地よいスパイシーなアフターテイストにゆったりと長い余韻を残します。

＃バローロ セッラルンガ ダルバ -Indicazione Comune : Serralunga d'Alba-
セッラルンガ ダルバ地区内のネッビオーロ100%をステンレス タンクでアルコール発酵の後、50%はアリエ産のバリック、50%は大樽(2000～3000ℓ)で其々最低24ヶ月間の熟成をさせてからアサンブラージュされます。ヴァニラ、シナモン、クローブの香りにアルコール漬けのチェリーやプラムの香りが複雑に絡み。豊かな果実味に、柔らかい酸と滑らかなタンニンは心地よく長い持続性があります。

＃バローロ フォンタナフレッダ“ヴィーニャ ラ ローザ”-Serralunga d'Alba-
セッラルンガ地区の最北に位置する単独所有区画(フォンタナフレッダ)のエリ抜きの単一畑(ラ ローザ)のネッビオーロを大樽で熟成されます。白いバラ、スミレ、マラスカ チェリー、桑の実の複雑でチャーミングな香りにヴァニラの香りが脇に添えられているようです。柔らかさが薫るような酸ととても滑らかな華麗なタンニン、無駄な飾りを削ぎ落とした優雅な果実味は優しく包み込むような味わいに、ゆったりしたフルーティーなアフターテイストにゆっくりと長い余韻が続きます。
98年以降は、アリエ産のバリック(新樽50%)12ヶ月間の熟成の後、アリエ産の大樽(2000～3000ℓ)で12ヶ月間の熟成をされます。香りと味わいがより優雅に展開しています。
2018以降、天然酵母を用いステンレス タンクで15日間のアルコール発酵の後、オーク樽(30~50hℓ)で30ヶ月間の熟成をされます。

＃バローロ ラッツァリート“ヴィーニャ ラ デリッツィア”-Serralunga d'Alba-
セッラルンガ地区の中央に位置する区画(ラッツァリート)の単一畑(ラ デリッツィア)の葡萄をアリエのバリック(新樽50%)で12ヶ月間の熟成の後に、アリエの大樽で12ヶ月間の熟成をされます。黄色いバラ、リコリス、完熟した果実の清々しくハツラツとした香りがスパイシーな香りを携えているようです。柔らかく優雅な酸、がっしりした華麗なタンニン、味わいの構造はしっかりと地に根を下ろしたような物言わぬ芯の強さと内に秘めた優雅さがあります。
2016は20hℓ～140hℓのスラヴォニアオークの大樽で30ヶ月の熟成。

＃バローロ カッシーナ フランチャ -Serralunga d'Alba-
セッラルンガ地区の南に位置する区画(フランチャ)のネッビオーロは静かにゆっくり搾られ、高温で長時間の発酵と大樽での熟成は、長期の瓶熟成を余儀なくされます。バルサミコや苺のジャムの香りにスパイスとタバコを押込んだような香り。透明で伸びやかな酸と頑強に引き締まった滑らかなタンニン、厳格に優雅な果実味には絶妙に醸成されたバランスの良い味わいがあり、ゆったりと心地よいアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃バローロ リゼルヴァ ブリッコ ボスキス“ヴィーニャ サン ジュゼッペ”-Castiglione Falletto-
カスティリョーネ ファッレット地区のほぼ中央に位置する単独所有区画 (ブリッコ ボスキス)のえり抜きの単一畑(サン ジュゼッペ)のネッビオーロをスラヴォニアオークの大樽(1000～8000ℓ)でほぼ45ヶ月間熟成をされます。バラ、野イチゴ、イチゴのジャムと胡椒、クローブなどの香辛料のしなやかな香りは輪郭にゆったりとした優雅さがあります。清々しい酸に上品な果実味と柔らかなタンニンは緻密でバランスがよく、とてもチャーミングです。後口の後引きがとてもよく、ゆっくりとゆったりとした余韻が長く続きます。

＃バローロ ヴィッレーロ -Castiglione Falletto-
カスティリョーネ ファッレット地区の南東に位置する区画(ヴィッレーロ)のネッビオーロをバリックと大樽で24ヶ月間の熟成をされます。ザクロ、干しブドウ、ラズベリーの鮮烈で上品な香りにタバコと香辛料や馨しい木の香りが漂います。冷然と澄んだ酸とシルクのような滑らかなタンニン、心地よい成熟した果実味、すらりと柔軟なボディは壮大にして優雅な味わいがあり、アフターテイストが快く充実した長い余韻が続きます。
98以降はバリックで24ヶ月間の熟成をされます。

＃バローロ ヴィーニャ デル グリ -Monforte d'Alba-
モンフォルテ ダルバ地区の南西に位置する区画(ジネストラ)のネッビオーロを50%はバリックで、残りの50%は新樽のフスト(500ℓ)で熟成をされます。甘草の快い香りと香辛料や黒オリーブのリッチな香りに、マラスキーノチェリー、プラムの火照るような充実した香り。膨らみのあるぽってりした酸とおっとり構えているが並外れて強いタンニンは生き生きとした活力があり、味わうほどに卓越した素質の豊かさ感じ、快いスパイシーなアフターテイストと非常に長い余韻が続きます。

＃バローロ パヤーナ -Moforte d'Alba-
モンフォルテ ダルバ地区の南西に位置する区画(ジネストラ)のネッビオーロをロータリーファーメンターで発酵の後、バリック(新樽90%)で熟成をされます。シナモンなどの香辛料のくすぐるような香りとタバコや桑の実の際だって鮮やかな香りには振り回されるような印象が残ります。しっかりしたボディに穏やかで素質のよい果実味、細緻に引き締まった滑らかなタンニンと素直な酸の味わいは描写力に隙がなく内容に良質な豊かさがあり、抱きしめて離れようとしない余韻が長く続きます。

＃バローロ レ コステ -Barolo-
バローロ地区の南端に位置する区画(レ コステ)のネッビオーロをコンクリート タンクで発酵の後に、1年目はバリックで熟成、2年目からはほぼ70%を大樽に移して熟成をされます。蜜蝋、ココアの濃密な香りと八分咲きのバラ、ラズベリーのキャンディーの華やかな香り。柔らかく華やかな酸と芳醇なタンニンには威厳が感じられ、圧倒されるような濃厚な果実味は解き放されるように徐々に広がり、複雑に絡み合いながら粛々と長い余韻へと続きます。

＃バローロ カンヌービ -Barolo-
バローロ地区の中央よりやや南西に位置する区画(カンヌービ)のネッビオーロを新樽のフレンチバリックで24ヶ月間の熟成をされます。花を思わせる優雅な香辛料の香りを、ダーク チェリーと木苺の香りが包み囲み、一瞬の微妙なタイミングでココアとヴァニラの香りが複雑に絡み合います。柔らかく包み込む酸、端正で精細だが素直なタンニンと強靭で絶妙な存在感のある美しい果実味には薄紙をはぐように調和し、馨しくスパイシーなアフターテイストに穏やかで温もるような余韻が続きます。

＃バローロ チェレクイオ -La Morra-
ラ モッラ地区の南に位置する区画(チェレクイオ)のネッビオーロをオーク槽(5500ℓ)で15日間の発酵の後に、フスト(700ℓ)樽で24ヶ月間の熟成をします。黒スグリ、サクランボ、ミントの豊かで壮麗な香りをカカオの香りのオブラートが包み込んでいるようです。濃密な味わいは肉付きのよい塊のような骨格をしているが、しかし、とてもしなやかな品位を漂わせ。程よいタンニンはグミのように柔らかく、スリムな酸はしなるように柔らかく、華やかな果実味と共にエレガントで、ミネラリーなアフターテイストに心地よく長い余韻が続きます。

＃バローロ チェレクイオ コンテイザ -La Morra-
ラ モッラ地区の南に位置する区画(チェレクイオ)のネッビオーロを大樽で熟成をします。木イチゴや野イチゴのほんわかとした香りに、タバコ、シナモン、野バラ香りは穏やかに浮かび上がるようです。幽かにぽっと上気するような酸、滑らかでしっかりしたタンニンと輪郭のきりりとした調和のよい果実味は、巧みに構成されたバランスのよい味わいには、スパイシーなアフターテイストに有り余る存在感を余韻に長く残します。

＃バローロ ヴィーニャ アルボリーナ -La Morra-
ラ モッラ地区のほぼ中央に位置する区画(アルボリーナ)のネッビオーロを発酵は横置き回転羽根付きステンレスタンク、その後バリック(新樽70%、2年目30%)で熟成をされます。ラズベリー、苺の熟し始めのしっとりとした香りとナツメグ、シナモンなどの香辛料の香りに嫌味のない新樽の香りは伸びやかな可憐さに格調が具わっています。清涼感のある酸と理路整然と垢抜けしたタンニン、穏やかな果実味が相まって上品な余韻が長く続きます。

＃バローロ ヴィニェート カンペ -Grinzane Cavour-
グリンザーネ カヴール地区の区画(ガッレッティ)のネッビオーロをフレンチバリック(新樽)で20～22ヶ月間熟成の後、ステンレスタンクで3ヶ月間休ませ、ノンフィルターで瓶詰め。エレガントに華やかで個性的な香り。成熟した滑らかで優雅なタンニンと酸、凝縮感に富んだ果実味が斬新に力強く展開します。味わいの構成に揺るぎのない調和と完璧なバランスがあります。

＃バルバレスコ ｀テッレ デル バローロ -Denominazione : Barbaresco-
ネッビオーロ100%をスラヴォニア産の大樽(5000ℓ)で熟成をされます。バラ、カシス、ラズベリーの優雅な香りに隠れるように後から来るスパイシーな香り。名残の綺麗なタンニンとほのかな酸、苺のグミのような柔らかな果実味は、ほのぼのとしたゆったりした味わいがあり。フルーティーなアフターテイストに上品な長い余韻が続きます。

＃バルバレスコ サン クリストフォロ -Neive-
ネイヴェ地区の区画(サン クリストフォロ)のネッビオーロをスラヴォニアンオークの大樽(2500～3000ℓ)で15～18ヶ月の熟成をされます。桑の実、カシス、クランベリーの膨らみのある円らな香りにスミレ、スパイスの一直線に伸びる香り。愛らしい柔らかな酸に滑らかさがほんのりと染みだしたようなタンニン、柔らかく包み込まれるような優雅な果実味は、余計な雑味が感じられない素直でエレガントな味わいがあり。フルーティーでミネラリーなアフターテイストに心地よい長い余韻が続きます。

＃バルバレスコ ヴィニェート ガッリーナ -Neive-
ネイヴェ地区の区画(ガッリーナ)のネッビオーロを新樽のフレンチバリックで20～22ヶ月間の熟成をされます。満開に咲いたバラのような優雅な芳香にカッチット引き締まったフルーティーな香り。味わいの構成は一見質素にして奥深いものを感じ、洗練された柔らかさと絹のように滑らかなタンニンには優雅な余韻があります。春の昼下がりに野原で残雪の湿り気を含んだ風にそよがれ、ヒバリのさえずりを聞くような心地よさを感じます。

＃バルバレスコ ヴィニェート ヴァレイラーノ -Treiso-
トレイゾ地区の区画(ヴァレイラーノ)のネッビオーロを新樽のフレンチ バリックで20～22ヶ月間の熟成の後に、ステンレスタンクで3ヶ月間休ませ、ノンフィルターで瓶詰め。果実のハツラツとした香りに沸き立つような際だってエレガントな香り。洗練された穏やかなタンニンと徐々に解かれる柔らかな酸、調和とバランスのよい味わいは構成が質素にして奥深いものがあります。

＃バルバレスコ パヨレ -Treiso-
トレイゾ地区の区画(パヨレ)のネッビオーロを自然酵母でアルコール発酵の後、バリック(新樽、2回目～4回目を各25%)でマロラクティック発酵を済ませ、そのままの状態で合計22～24ヶ月間の熟成をされます。振る舞いの華やかな甘草などのスパイス、ミント、タバコ、杉、すみれ、ラズベリー、マラスキーノ チェリー、バルサミコのシャープでクリアーな香り。緻密でスパイシーな酸と繊細でふくよかなタンニン、柔らかく膨らみに弾力のある果実味は無頼に美しい味わいがあり。スパイスをミネラルが包み込んでいるようなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃バルバレスコ ヴィニェート ブリク ロンキ -Barbaresco-
バルバレスコ地区の区画（ロンキ）のネッビオーロをバリック（新樽100％）で熟成をされます。カカオとナッツをローストしたような馨しい香りに旺盛に湧き出すかのようなカシスとラズベリーの印象深い香り。柔らかく伸びのある酸と端正なタンニン、味わいの構成は均整の取れたスケールの大きさを感じさせ、しかも、洗練された優雅さがあります。後口はゆったりとして滑らかで長い余韻があります。

＃バルバレスコ パイエ -Barbaresco-
バルバレスコ地区の区画（パイエ）のネッビオーロ100％を木桶で70～90日間を野生酵母でアルコール発酵の後、フレンチオークの中樽で4～6年間の熟成をされます。ダーク チェリー、野バラの香りの奥底にスパイス、タバコ、ココアのとてもゆったりした明瞭な香り。品の良さを隠せない質素で滑らかな酸とタンニン、ストイックなまでに沈着な果実味は気品のある凡庸というものに充ちている味わいに、芳ばしくスパイシーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃ロエーロ リゼルヴァ“プリンティ”-Canale-
ネッビオーロ100％をバリック（新樽50％）で27ヶ月間の熟成をされます。豊かでゆったりとしたスグリの香りの中に、木苺とスミレに奥底に新樽から来るヴァニラの香りが緩やかに調和しています。複雑で張りのあるしっかりしたボディと高貴で芳醇なタンニン、ふっくりした愛らしい酸はエレガントでバランスがよく。溢れるような果実味と相まって、味わいのグラデェーションが鮮明で上品。ミネラリーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃ボーカ ヽレ ピアーネ
スパンナ（ネッビオーロ）85％とヴェスポリーナ15％を木製（25hℓ）とステンレス（20hℓ）の開放桶で天然酵母を用いてアルコール発酵の後に、スラヴォニア産オークの大樽（20～28hℓ）で36ヶ月間の熟成をされます。少しずつ浮かび上がるイチゴの香りを、シトロン、白コショウ、スグリ、ドライフラワー、甘草の香りが入念に一刷けし、その後に、一点のカカオの香り。端正な若い酸を繊細で悠然としたタンニンがなだめているような味わいに、調和のよい果実味は構成が細密で、ゆったりと滑らかでミネラリーな後口に長い余韻が続きます。（赤い斑岩土壌）

＃ガッティナーラ リゼルヴァ ヽデッシラーニ
スパンナ（ネッビオーロ）100％をバリックで発酵した後に、スラヴォニアオークの大樽で熟成をされます。造り手の情熱と岩の多い困難な畑、そして、ミクロクリマから特徴的なワインが生み出されます。ダークチェリーと赤い果実のジャムにドライフラワーの気配する繊細でモダンな香り。バランスのよい奥行きのある味わいと重厚なタンニンには気品が漂い、ホワイト チョコレートのようなアフターテイストと熱く長い余韻が続きます。

＃ガッティナーラ“ヴィニェート オッソ サングラート”
スパンナ（ネッビオーロ）100％をコンクリート タンクでアルコール発酵の後に、大樽で30ヶ月間の熟成をされます。ダーク チェリー、スミレ、野バラ、甘いスパイス（ダイオウ、キナ）の繊細で華麗な香りに、ミネラルの透明感のある香りは枠にはめることが出来ない壮大さがあります。ビロードのようなゆったりと柔らかなタンニンと甘い香料に包まれた優しい酸、生き生きとした活力のある果実味はミッドレンジに凄みのある精密に構成された味わいに、フルーティーでミネラリーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃カレーマ リゼルヴァ ヽプロドゥットーリ ネッビオーロ ディ カレーマ
ネッビオーロ（ピクトネル Picutener、プニェ Pugnet）100％をコンクリート タンクで発酵の後、大樽で36ヶ月間の熟成をされます。ヴァニラやカカオの緻密な香りとサクランボ、木苺の香りをゼラニュームの香りが抱え束ねているようです。蕾が滑らかに綻びるような滑らかなタンニンと鮮やかで上品な柔らかい酸、優しくフルーティーな果実味はグラデーションのくっきりした清楚な味わいがあり、エレガントなアフターテイストに心地よく長い余韻が続きます。

＃モンフェッラート ロッソ“ピ ン”-Castagnole Lanze-
ネッビオーロ50％とバルベーラ30％、カベルネ ソーヴィニヨン20％を其々に水平のステンレス タンクでアルコール発酵の後、新樽のフレンチ バリックでマロラクティック発酵を済ませ、新樽のフレンチ バリックで16～18ヶ月間の熟成の後、ステンレスタンクに移し替え3ヶ月間休ませ瓶詰めをされます。シナモン、クローブのしなやかな香りに木苺、乾燥イチジク、咲きかけの黄色いバラの上品な香りは、艶やかさを染め返し淡く漂う優雅な印象があります。朝露をまとった摘みたての完熟した苺のようなしなやかな酸と柔らかく伸びのあるタンニン、ふっくらした果実味の味わいの構成を華麗に展開させ。快いアフターテイストに、そして、余韻がゆったり長く続きます。
00ヴィンテージからネッビオーロ65％、バルベーラ35％

＃ヴァルテッリーナ スペリオーレ リゼルヴァ“ニーノ ネグリ”-Denominazione : Valtellina-
キアヴェンナスカ（ネッビオーロ）100％をスラヴォニア産の大樽（8000ℓ）で3年間の熟成をされます。野イチゴ、クランベリー、カカオの静かに立ち上る上品な香りに、バラの清楚な香り。輪郭のくっきりした柔らかなタンニンと上品で穏やかな酸、チャーミングな果実味は調和のよいしっかりした味わいがあり。スパイシーな心地よいアフターテイストに長い余韻があります。

＃ヴァルテッリーナ スペリオーレ -サッセッラ-“イル グリチーネ”
キャヴェンナスカ（ネッビオーロ）100％をステンレス タンクでアルコール発酵の後に、500ℓのオーク樽（新樽20％）でマロラクティック発酵を行い、12ヶ月間の熟成をされます。洗練されたスパイシーな香りに、タバコ、スミレ、バルサミコ、サクランボ、ラズベリーの立体的な複雑な香り。四隅の綺麗に整えられた滑らかなタンニンと柔らかさが積極的に前に出てくる酸、繊細でしっかりした果実味はバランスの良い鮮烈な味わいがあります。

＃ヴァルテッリーナ スペリオーレ -ヴァルジェッラ-“ヴィニェート フラチア”
単一畑（フラチア）の遅摘みされたキャヴェンナスカ（ネッビオーロ）100％をフレンチ バリックで20ヶ月間の熟成をされます。スミレや赤いバラのフローラルな香りにタバコ、スパイス、桑の実のジャムの上品な香り。ほんのりと柔らかな酸とタンニンは軽妙で奥深く、緻密に構成されたしっとりした優雅な果実味は四隅のくっきりした微笑ましい味わいがあり。心地よいフルーティーでスパイシーなアフターテイストにゆったりした長い余韻が続きます。

＃スフルサート ディ ヴァルテッリーナ“カルロ ネグリ”
キアヴェンナスカ（ネッビオーロ）100％を大樽（フランス産と一部スラヴォニア産）で20ヶ月間の熟成をされます。プラム、木苺のジャム、咲きかけのバラの調和のよいゆったりした香りに忘れ置かれたようなスパイシーな香り。骨格のしっかりとしたバランス感覚の取れた果実味、ふわりと浮いたような柔らかな酸と物腰の柔らかなタンニンは懐の深い奥床しい味わいがあり。ローストしたナッツの香ばしいアフターテイストに長い余韻が続きます。
＊スフルサート（スフォルザート）とは「強化した」と言う意味で、ブドウを棚に並べ約100日間自然乾燥させ糖度を高めてから搾汁し醸造する方法です。

＃スフルサート ディ ヴァルテッリーナ“チンクエ ステッレ”
キアヴェンナスカ（ネッビオーロ）100％を新樽バリックで12～16ヶ月間の熟成をされます。桑の実、野バラのたっぷりした豊かな香りにバルサミコのかぐわしい芳香が不思議に調和し。ココアと完熟した黒い果実のまとわり付くような風味に、ふんわりと柔らかい魅力的なタンニンと酸は後口にも濃密に広がります。甘いスパイス、ローストしたクルミと砂糖菓子の穏やかで快い優雅なアフターテイストに心地よい余韻が執拗に長く続きます。

＃バルベーラ ダルバ “パルパン”
バルベーラ100％をバリック（アリエオーク80％、アメリカンオーク20％）で8ヶ月間の熟成をされます。シナモン、プラム、ダークチェリーの華やかな香り。柔らかな酸とタンニンがバランスよく整い、果実味が新鮮で程よい厚みがあり、後口がスパイシーで心地よい余韻があります。

＃バルベーラ ダルバ スペリオーレ “ロッケ デル サント”-La Mola-
バルベーラ100%をアルコール発酵の後、大樽（90%）とバリック（10%）で16ヶ月の熟成をされます。ラズベリー、ココア、バルサミコ、白いバラ、甘草のほんのりと染めたような優しい香り。奥床しい柔らかな酸に滑らかさはベルベッティーなタンニン、苺の綿菓子のような柔らかな果実味は均整の取れた清楚な味わいがあり。フルーティーな心地よいアウターテイストに爽やかな余韻を楽しめます。

＃バルベーラ ダルバ “モントレーネ”-Canale-
モンビローネ区画のバルベーラ100％を伝統的方法でアルコール発酵を15～20日間の後に、バリックへ移しマロラクティック発酵を行い、15～20ヶ月間の熟成をされます。モカ コーヒー、ココア、チェリー、プラム、ジュニパーベリーの輪郭のくっきりした繊細な香り。柔らかく生き生きした酸と力強く素朴なタンニン、ふっくりとした滑らかな果実味は調和の取れた軽妙な味わいがあり。ミネラリーなアフターテイストに爽やかで心地よい余韻を残します。

＃バルベーラ ダスティー スペリオーレ “モントルゥク”-Denominazione : Asti-
バルベーラ100％をバリックで12ヶ月間の熟成をされます。素質の良さが感じられる、ゆったりして生き生きとしたワインらしい香りと微妙なミネラリーな香りを、スグリと黄色いバラの見事にまとまった芳香が包み込みます。刹那に角の取れたタンニンと丸みのあるコクに、最終章を飾るような少し間を置いて来るわずかな酸がバランスよくまとまっています。素晴らしく凝縮された味わいとボリュームのあるアフターテイストが心地よく長い余韻へと続きます。

＃バルベーラ ダスティー “ブリッコ デッルゥッチェッローネ”-Astiano-
バルベーラ100％をバリックで12ヶ月間の熟成をされます。ミネラリーな香りを中心に桑の実の砂糖菓子、ラズベリー、チョコレート、完熟したチェリーの香りはがっしりとスクラムを組んでいるようです。なよやかで後味の清楚な酸とシルキーなタンニン、濃密な果実味は個性的で素質の豊かさと揺るぎのない構成力があります。リッチで立体的な味わい、後口にスパイシーなアフターテイストと心地よい長い余韻が続きます。

＃ニッツァ リゼルヴァ “ラ コルテ”(Vigna Vaja)
バルベーラ100％をオークの開放樽でアルコール発酵の後、オークのバッリクで30ヶ月間、一部50％を12ヶ月間大樽で熟成をされます。プラム、ブラック チェリー、桑の実、カシスの香りにチョコレートのようなコーヒーのような香りが包み込み、微妙にヴァニラやクローブが漂っています。明るく溌剌としたピリッとした酸に淑やかで細やかなタンニン、ぽってりした果実味は、強く完全に丸い味わいがあります。爽快なアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃バルベーラ デル モンフェッラート スペリオーレ “ブリッコ バッティスタ”
バルベーラ100％をステンレス タンクで発酵の後、フレンチ オークのトノー（500ℓ）（新樽80％）で18ヶ月間の熟成をされます。マラスキーノ チェリー、ラズベリー、カシス、桑の実の華やかな香りに、スパイス（甘草、クローブ、ユーカリ）、モカ、タバコの輪郭がきりっとした鮮やかな香り。美しく磨かれた柔らかな酸と滑らかなタンニン、明るく暖かな印象の果実味は芯のしっかりした深い味わいがあり。ナッティーなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃ドルチェット ダルバ “ラ レプレ”
ドルチェット100％を80％は破砕し20％は粒の状態で発酵させた後に、アリエ産のバリック（1年目）で4～5ヶ月間の熟成をされます。サクランボと香草の上品で繊細な香り。凝縮された果実味は厚みとコクがあり、フレッシュな酸味と柔らかく心地よいタンニンの渋みはバランスがよく余韻も十分に楽しめます。

＃ドリアーニ スペリオーレ “ブリッコ ボッティ”
単一畑「ブリッコ ボッティ」のドルチェット100％を2500ℓの大樽で24ヶ月間の熟成をされます。ココア、ユーカリ、甘草、スミレ、プラム、桑の実、マラスキーノ チェリーの複雑でエレガントが溢れだすような香り。軽やかで透明感のある酸と緻密でゆったりした滑らかなタンニン、構成のしっかりしたしなやかな果実味は、整然とバランスよく綺麗に仕上がった味わいがあり。心地よいフルーティーなアフターテイストに長過ぎない適度な余韻に快さがあります。

＃ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート `カッシーナ タヴィン
ルケ100％をステンレス タンクとコンクリート タンクで発酵させた後、ステンレス タンクで熟成をされます。スミレと白いバラの軽やかに鼻先を素通りする香りを追い越すようにドライフラワー、クローブ、黒コショウの香りが上品に漂ってきます。稀に見る純真な柔らかい酸におっとりした和らいだタンニンは素直でしっかりした味わいがあり、フローラルでスパイシーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃グリニョリーノ デル モンフェッラート カザレーゼ“ブリッコ デル ボスコ ヴィーニェ ヴェッキエ”
グリニョリーノ100％を60日間のマセラシオンを済ませ、ステンレス タンクでアルコール発酵の後、オークのトノー（新樽約60％）で30ヶ月間の熟成をされます。ココアの甘い香りに誘われるようにスパイス（甘草、ナツメグ、ブラックペッパー）の湧き上がるような薫り、連なるようにローズヒップ、カシス、ラズベリー、オレンジピール、火打石のキリリと洗練された素朴な香り。柔らかく清楚な酸に熱く賑々しく滑らかなタンニン、丸っと豊かな果実味は軽妙洒脱で均衡を保たれた質朴な味わいがあり。穏やかなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃カルメネーロ
カルメネール100％をバリック（新樽65％）でマロラクティック発酵、および18ヶ月間の熟成がされます。ブルーベリーのジャムと熟したクランベリーを思わせる香りにカカオ、甘草、八角、鉛筆の凝縮された香りは力強く複雑に揺れ動いているようです。強くバランスのよいタンニンと張りのある上品な酸には押し広がるようなボリュームのある味わいがあり、スパイシーなアフターテイストと長く持続性のある余韻があります。
2009よりI.G.P へ移行

＃カルメネール
カルメネール100％をコンクリート タンク（50～80hℓ）で自然に自発的なマセラシオンの後、フレンチ バリック（新樽、2回目、3回目）で24ヶ月間の熟成をされます。黒胡椒風味が漂う、山椒の芽、ビター チョコレート、桑の実、ラズベリー、グラファイトにバルサミコのニュアンスの爽やかで鮮烈な香り。柔らかく穏当な酸とタンニン、暖かくクリーミーな果実味は複雑で凝縮感のある味わいがあり。スパイシーなアフターテイストに非常に長い余韻が続きます。

＃コッリ ベーリチ カルメネール リゼルヴァ“オラトリオ ディ サン ロレンツォ”
カルメネール100％をステンレス タンクでアルコール発酵を済ませ、マロラクティック発酵の後、フレンチ バリック（新樽50％、2回目50％）で18ヶ月間の熟成をされます。桑の実、ダークチェリー、プラムのワイルドな香りに支えられた、甘草、ブラックペッパー、ココアの深い香りと杉のニュアンスの香りは端整で力強さがあります。ソフトでシルキーな酸とタンニン、フレッシュで端正な果実味は、洗練され大胆に展開する味わいがあり。スパイシーなアフターテイストに心地よい長い余韻が続きます。

＃アルト アディジェ ラグレイン“グリエス”
ラグレイン100％を木樽（5000ℓ）で熟成をされます。八角、クローブ、カシスの個性的でリッチな香り。柔らかく引き締まった酸とタンニン、粘るような豊かで力強い果実味は、とても個性的な味わいに、ゆったりとしたスパイシーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃アルト アディジェ ラグレイン スクーロ リゼルヴァ“タベール”
ラグライン100％をアリエ産のバリック（新樽30％）で12ヶ月間の熟成をされます。ローストしたナッツ、クランベリーや桑の実の馨しい香り、ヴァニラやミントの清々しい香りとスパイシー香りは表現力がとても豊かです。バランスのよいふくよかな酸と張りのあるふかふかのタンニン、しっかりと凝縮感のあるエキゾチックでチャーミングな果実味は濃厚で複雑な味わいに、スパイシーなアフターテイストと長い余韻があります。

＃シュトゥティロール ラグライン ドゥンケル リゼルヴァ〝ジョセフス マイヤー
ラグライン100％をバリックで15～18ヶ月間の熟成をされます。ブルーベリーとカシスのしっかりした特徴的な香り、スパイスとミントの表情がゆったりした香りに、コーヒーとココアの絡み付くような香り。ふつふつと湧き出すようなアロマティックでチャーミングな凝縮された果実味、卓越した穏やかで細密な酸とタンニンが複雑でバランスのよい味わいは、後口に奥床しいスパイシーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃ラマレイン
陰干しを3ヶ月間された、ラグライン100％をコンクリート タンクで発酵の後、新樽のバリックでマロラクティック発酵を終了させ、バリックで12ヶ月間の後、一部を木樽（700ℓ）へ移し合計17ヶ月間の熟成をされます。完熟した桑の実と黒スグリ、干したブルーベリー、スパイス、ハチミツの繊細に柔らかく優しく迫ってくる香り。リッチで格調が高く凝縮された果実味、引き締まった細密な酸とタンニンは冷静なリードで踊る官能のステップを披露してくれます。果実味の時めくような優雅なアフターテイストに長い余韻が際限なく続きます。

＃テロルデゴ ロタリアーノ“フォラドリ”
テロルデゴ100％を、ステンレス タンクと大樽、バリックを併用して8ヶ月間の熟成をされます。特徴的なスパイス、スミレ、ヨードの香りには魅惑的でくっきりとした輪郭があり。固めの酸に個性的な果実味は構成が複雑でいながら、心地よいものがあり、中庸なタンニンと共に後口に長く続きます。

＃グラナート
テロルデゴ100％を30％は除梗せずに房ごと大きなオークの解放桶で発酵の後に、オークのフスト樽（か大樽）で18ヶ月間の熟成をされます。森の黒い果実、たばこの香りに夕立のように降り注ぐスパイシーな香りと、徐々に開く（胡桃、コーヒー、ココアなどの）芳ばしい香りに最後はお楽しみ袋に忍ばせたミネラリーな香りが取り出されます。優しく丸みのあるタンニンと酸、アクセントの効いた上品な果実味は、壮麗な味わいがあり、心地よいアフターテイストと長い余韻が続きます。

＃バルドリーノ クラッシコ
コルヴィーナ ヴェロネーゼ種を主体にロンディネッラ、わずかなモリナーラを混醸しステンレスタンクで12ヶ月間の熟成をされます。繊細で底にフルーティーさのある花の香りとアーモンドの香り。フレッシュな果実味、軽く柔らかな酸と一滴のタンニンを落としたような味わいがあります。ボデイはライト。

＃カンポフィオリン
古来のリパッソ製法「ダブルファーメンテーション（二重発酵）」で一次発酵（75％）させたワインに、約6週間半乾燥させたブドウ（25％）に注ぎ入れ二次発酵（18～20℃で5日間）を済ませ、マロラクティック発酵の後に、2/3はスラヴォニア オークの大樽（9000ℓ）と1/3を新樽のアリエとスラヴォニア オークのフスト（600ℓ）で18ヶ月間の熟成をされます。イチジク、マラスキーノ チェリー、甘草、アニスの香り。するりと柔らかさがすり抜けるような酸とタンニン、リッチで温もりを感じる果実味に、アーモンドのような芳ばしいアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃ヴァルポリチェッラ スペリオーレ “ラ バンディーナ”
350ℓ（フランス産70％、スラヴォニア産30％）の木樽（新樽70％）で24ヶ月間の熟成をされます。サクランボ、アイリス、リコリスとアーモンドのゆったりした豊潤な香り。心地よいタンニンと柔らかくねっとりした酸、芳醇な果実味には、快くバランスのよい味わいがあり、フルーティーなアフターテイストと長い余韻が続きます。
2012年～新樽のフレンチオークのトノー（500ℓ）で24ヶ月間の熟成。

＃ヴァルポリチェッラ ヴァルパンテーナ スペリオーレ リパッソ “アチニ アメニ”
ヴァルパンテーナ地区の単一畑（アルタロール）のブドウを50hℓのステンレスの桶でアルコール発酵を済ませ、アマローネの搾り滓が残ったタンクに移し替え、8日間の再発酵の後に、バリック（新樽25％）で18ヶ月間の熟成をされます。カシス、サクランボ、桑の実、プラム、スミレのほんのりとした香り。滑らかで清楚なタンニンと酸、円やかで滑らかな果実味は調和とバランスの良いゆったりした味わいがあり。ミントやサクランボの酸の快いアフターテイストを伴う心地よい余韻が残ります。

＃ヴァルポリチェッラ クラッシコ スペリオーレ アッパッシメント “モンテ サントゥルバーノ”
単一畑（サントゥルバーノ）のブドウを、おおよそ3週間アッパッシメント（陰干し）しステンレスタンクでマセラシオンを済ませ、コンクリートタンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵の後に、アリエオークのトノー（500ℓ）で18ヶ月間の熟成をされます。桑の実、完熟した苺、アイリスの香りに八角やクローブのようなスパイシーなの香りとアーモンドのようなナッティーな香り。清楚な酸と心地よい滑らかなタンニン、マーシュマローのような柔らかく円熟した果実味は芳醇でとてもバランスのよい味わいがあり。フルーティーなアフターテイストに心地よい余韻を残します。

＊アマローネの品種構成は、コルヴィーナ ヴェロネーゼ（コルヴィノーネは50％まで）45～95％、ロンディネッラ5～30％（この二種類でも可能）とモリナーラ、オゼレータ、ディンダレッラ、ロッシニョーラ、クロアティーナなどの許可された品種が25％以下です。収穫されたブドウは3ヶ月間もしくは、翌年の2月末まで陰干（ほぼ30％の水分が蒸発）にされ、糖度が凝縮されます。浸漬とアルコール発酵は低温（15℃前後、中には10℃以下でスタートさせるワイナリーもあり）で1ヶ月から1ヶ月半行われ、更に低温でマロラクティック発酵が行われます。＊

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ “カンポ デイ ジーリ” -Colognola ai Colli-
オークの桶（500ℓ）で60～70日間のアルコール発酵の後に、オークの樽（500ℓ）でマロラクティック発酵を済ませ、新樽のフレンチ オークのトノー（500ℓ）で36ヶ月間の熟成をされます。フルーティーでハーブとスパイスの潔い曲線が複雑に交じり合う香り。滑らかさと柔らかさだけを惹き付けたような酸とタンニン、エレガントさが湧き上がりこぼれ落ちるような果実味、魅惑的で心を揺り動かす味わいに、快いアフターテイストに余韻が執拗に長く続きます。
（白い石灰岩）

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ ヴァルパンテーナ “ヴィッラ アルヴェーディ” -Grezzana-
コンクリートタンクでほぼ1ヶ月かけて4℃～25℃まで温度を上げながらアルコール発酵の後に、スラヴォニア産の大樽（2500ℓ）と一部をフレンチ バリックで36ヶ月間の熟成をされます。ラズベリー、プルーンの柔らかい香りにスパイス、チョコレートの鼻をくすぐるような奥床しくも端麗な香り。ふっくらした涼しげな酸に滑らかなタンニンは若々しいが構えのしっかりした味わいがあり、スパイシーでリッチなアフターテイストに快く長い余韻があります。

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ ヴァルパンテーナ“グッラル”-Quinto-
5000ℓのステンレス製の桶で18～20℃にコントロールされてアルコール発酵の後、オーク樽（1000ℓ）とバリック（微細な柾目のセレクトされたオーク樽）で30ヶ月間の熟成をされます。スパイシー（シナモン、黒胡椒、クローブ）でフルーティー（マラスキーノ チェリー、桑の実、カシス）、ココア、タバコの湧き上がるような香り。マーシュマローのような弾力のある円らな酸とベルベットを静やかに撫でられる滑らかなタンニン、輪郭のくっきりした膨らみのある果実味は精緻に構成された暖かな味わいがあります。鮮烈でエレガントなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ“コスタセラ”-Denominazione : Valpolicella Classico-
コルヴィーナには45%以上の貴腐菌の影響を受け。スラヴォニア産オークの大樽もしくはステンレス タンクで自然低温浸漬を48日間済ませ、大樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵の後、80%はスラヴォニア産オークの大樽（4000～8000ℓ）、20%はアリエ産とスラヴォニア産オークのフスティ ヴェロネーゼ（600ℓ）（新樽40%、2年目30%、3年目30%）樽で24ヶ月間の熟成をされます。優雅で揺らめくような香り。ゆったりした滑らかな酸とタンニン、輪郭のしっかりした陰影の深い味わいには、両手で包み込まれるような温かさをアフターテイストに感じます。

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ“ヴァイオ アルマロン”-Sant'Ambrogio di Valpolicella-
コルヴィーナには45%以上の貴腐菌の影響を受け。48日間の自然低温浸漬を済ませ、スラヴォニア オークの大樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵の後、スラヴォニア オークの大樽（700～2000ℓ）で36ヶ月間に、更に桜の樽（600ℓ）で6ヶ月間の熟成をされます。スパイスの芳醇でいながら繊細な香りに柔らかく弾力のあるフルーティーな香りがあります。綿菓子のようなふわりとした酸とたっぷりした豊潤なタンニンには、めりはりの効いた力強い味わいに、熱くわだかまるような長い余韻が続きます。（石灰粘土質の始新世層）Gargagnago

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ〝アッレグリーニ -Denominazione : Valpolicella Classico-
ステンレスタンクで8～22℃へ温度を上げながら25日間のアルコール発酵の後、フレンチ オークの新樽で18ヶ月間の熟成を経てから、更にステンレスタンクにすべて移し替え7ヶ月間の洗練をされます。艶めかしくも凛とした清々しい香り。ツツと辷り落ちる滑らかなタンニンと熱気を帯びた柔らかな酸、馨しい果実味はふわりと精緻に撚られたような扇情的な味わいに、ゆったりと抱きかかえられるような余韻が長く続きます。

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ“ヴィニェート モンテ サントゥルバーノ”-Fumane-
ステンレス タンクでマセラシオンを済ませ、大樽（5000ℓ）でアルコール発酵とマロラクティック発酵の後に、アリエオークのトノー（500ℓ）で24ヶ月間、更にスラヴォニア オークの大樽（2000～4000ℓ）で12～18ヶ月間の熟成をされます。マーシュマローのオブラートで優しく包み込む上品な香り。きらきらした透明な酸と滑らかさを包み込んだようなタンニン、優雅で重量感のある果実味は、極上な存在感のある味わいに、いつ果てることのない長い余韻が続きます。　（石灰を多く含む火山性土壌）

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ“カピテル デロアリ”-Denominazione : Valpolicella Cla.-
150日間の陰干しを済ませ、ステンレス タンクで天然酵母を用いアルコール発酵の後に、バリック（50%）と大樽（50%）で18～20ヶ月間の熟成をされます。マラスキーノ チェリー、ココア、シナモンの艶やかな香りに黒い森の果実の濃厚な香りはしなやかで円熟さがあります。チャーミングな酸と繊細なタンニン、優美でうららかな果実味は味わいが穏やかで、スパイシーなアフターテイストにゆったりした長い余韻が続きます。

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ“ヴィニェーティ ディ ラヴァッツォル” -Marano-
SO2 無添加でステンレス タンクを用いてアルコール発酵を行い、木桶でマロラクティック発酵の後、新しいオークの大樽（3000ℓ）で36ヶ月間の熟成をされます。徐々に開く繊細でクリアーな香り。煌めきと翳りがある淡く柔らかい酸とタンニン、リズムよく小刻みに駆け上がる優美な果実味は、刹那に手のひらで溶ける淡雪のような味わいに、ハーブやミネラルのアフターテイストにしなやかで長い余韻が続きます。　（主に石灰質シルト）

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ〝ベルターニ -Negrar ・ Arbizzano-
120日間の陰干しを済ませ、コンクリート タンクで1ヶ月間かけて4℃～18℃までゆっくりと温度を上げながらアルコール発酵を行い、マロラクティック発酵の後に、スラヴォニア オークの大樽（800ℓ～6000ℓ）（新樽50%、2回目50%）で72ヶ月間の熟成をされます。芳醇な香りは澄明な諧和と統一があり。白玉のような柔らかな酸とタンニン、曇りのない清純な果実味は、必要最小限でこれ以上ない豊かな味わいがあり、心が溶かされるような心地よいアフターテイストにゆったりした長い余韻が続きます。　（粘土質の泥灰質土壌、鉄分が豊富なブレシオリンと玄武岩）
2004～：新樽50%と2回目50%のトノー（600～800ℓ）
2006～新樽のトノー（600ℓ）
2012年よりスラヴォニア オーク樽（60hℓ）で84ヶ月間の熟成
2013年よりスラヴォニア オーク樽（50～100hℓ）で96ヶ月間の熟成

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ“カンポロンゴ ディトルベ”-Negrar ・ Torbe-
コルヴィーナには45%以上の貴腐菌の影響を受け。スラヴォニア オークの大樽で40日間の自然低温浸漬を済ませ、大樽で50日間のアルコール発酵とマロラクティック発酵の後、60%はスラヴォニア産の大樽(3000～4000ℓ)と40%は600ℓのフスティ ヴェロネーゼ(新樽1/3、2回目1/3、残り3～4回目)で42ヶ月間の熟成をされます。繊細でありながら威風堂々とした香り。上品で滑らかな酸と華麗で濃密なタンニンは、官能の煮凝りを一つ一つ象嵌したような味わいに、エレガントで濃密な後口と余韻が執拗に長く続きます。(始新世層のエオセニック石灰岩)

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ“マッツァーノ”-Negrar ・ Mazzano-
コルヴィーナには45%以上の貴腐菌の影響を受け。スラヴォニア オークの大樽で45日間の自然低温浸漬を済ませ、4ヶ月間のアルコール発酵とマロラクティック発酵の後に、アリエ産とスラヴォニア産の600ℓのフスティ ヴェロネーゼ(新樽1/3、2回目1/3、残り3～4回目)で36ヶ月間の熟成をされます。優雅に揺らめくゆったりした妖艶な香り。上品で滑らかな酸と濃密で極まりなく豊潤なタンニン、重層的で上品な果実味は、胸の高まりを抑えきれなくなるような味わいに、鷲掴みにされ放たれることのない長い余韻が続きます。(玄武岩を多く含む石灰質土壌)

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ“カーサ デイ ベーピ”-Negrar ・ Mazzano-
木桶でアルコール発酵の後、マロラクティック発酵を済ませ、新樽のフレンチ バリックで36ヶ月間の熟成をされます。資質の高さは他に類を見ないほど優美にたたずむ香り。素質の良さが滲み出る滑らかさが緻密で優雅なタンニンと酸、ふわりと優しさが染み入るような果実味は冷然と澄んだ味わいに、心地よさが湧き上がるようなアフターテイストにしみじみと浸ってゆくような長い余韻に包まれます。 (玄武岩を含む石灰岩)
’09～: 5ヶ月間の陰干しを行い、コンクリート タンクで40日間の浸漬(その間に発酵は自然に始まる)の後、様々な大きさ(350～2000ℓ)のオークの樽(スラヴォニア、フレンチ)で36～40ヶ月間の熟成をされます。

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ“ TB ”-Negrar ・ San Vito-
木箱で120日間の陰干しを済ませ、ステンレス タンクで60日間のマセラシオンと発酵の後に、新樽のトノー(アリエとアメリカン)で53ヶ月間の熟成をされます。絢爛豪華な無限ループの複雑な香り。旺盛に湧き上がり溢れるまろやかな酸と繊細なタンニン、エレガントな果実味は大胆不敵に構成された味わいがあり。モカ マタリのアフターテイストに長い余韻が続きます。 (トアールという火山性玄武岩土壌)
2010年までは、トノー(アメリカンオーク)36ヶ月の後、大樽12ヶ月間の熟成。

＃アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ ”カピテル モンテ オルミ”-San Pietro in Cariano-
15℃でおおよそ2ヶ月間のアルコール発酵の後、スラヴォニアオークの大樽で36ヶ月間の熟成をされます。清純でエレガントな香りにゆっくり広がるアロマ。繊細で幽かに上気する柔らかい酸とタンニン、緻密な陰影を描く果実味は気品すら凡庸に感じられる味わいがあり、軽妙で心地よく長い余韻が続きます。(氷堆石由来の粘土と石灰石)
リゼルヴァ(Riserva)に伴い、48ヶ月間の熟成へ変更。

＃フリウリ コッリ オリエンターリ レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ“ズック ディ ヴォルペ”
レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ100％をバリックで12ヶ月間の熟成をされます。ブルーベリー、カリンズ、桑の実などの潅木の複雑にまとまった香りにカカオ、ヴァニラの香りが絡み付きます。オブラートに包まれたような柔らかな酸と細身で端正なタンニンは質朴な野性を感じさせ、チョコレートや果実の砂糖菓子の舌に絡み付くような味わいに、心地よいアフターテイストと長い余韻が続きます。

＃フリウリ コッリ オリエンターリ レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ“イル レフォスコ”
レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ100％を20％は陰干しにされ、80％は500ℓの開放桶でアルコール発酵の後、バリック（新樽）でマロラクティック発酵を終了、そのまま12ヶ月間の熟成をさせ、陰干しされた分とブレンドした後に、更に熟成をされます。マラスキーノチェリー、朝露をまとったブルーベリー、桑の実、ヴァニラ、カカオのしっとりした香りの中に薫るように上品な香り。沈黙に包まれた柔らかな酸と清楚で精緻なタンニン、細身の骨格でしっかりした豊潤な果実味は調和がよく、スパイシーなアフターテイストにゆるりと長い余韻が続きます。

＃“スコダヴァッカ”レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ
スコダヴァッカの区画のレフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ100％は全房を使い木製の開放発酵桶を用い、自然発酵で35日間のマセラシオン、アルコール発酵を施した後に、ハンガリー産のオーク樽（500ℓ）で36ヶ月間の熟成をされます。マラスキーノチェリー、プラムに浮かび上がるようにスミレの香り、それに寄り添うようにタバコ、カルダモン、甘草、カカオの香り。静かに穏やかな酸と清々しくゆったりとした柔らかなタンニンは精緻に整えられた味わいがあり。ミネラリーな湧き上がるようなアフターテイストに余韻が長く続きます。

＃ピニャコルッセ
ピニョーロ100％をバリックで18～24ヶ月間の熟成をされます。野イチゴ、カシス、桑の実の控え目な香りは、しかし、上品なインパクトと共に心地よい安堵感が後から深く印象に残ります。端正で滑らかなタンニンとシットリした抜けのよい酸、懐の深い果実味は類稀な複雑な味わいに、無駄な贅肉をすべて削り落とした清楚で無頼の美しさが具わり、果実の清々しいアフターテイストに心地よく長い余韻が続く。

＃フリウリ コッリ オリエンターリ -ピニョーロ ディ ロサッツォ- ｀レ ヴィーニェ ディ ザーモ
ピニョーロ100％を木桶と大樽でマセラシオンを済ませ、新樽のバリックで24ヶ月間の熟成の後に、更に大樽で2ヶ月間の熟成をされます。炎のように清浄で白無垢な香り。狂ったように精密に組み立てられた儚く静かな酸とタンニン、身じろぎをしない清楚な果実味は生チョコレートが舌の上で滑らかに溶けるような味わいがあり、美しいアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃フリウリ コッリオ オリエンターリ ピニョーロ ディ ブットリオ“ヴィニェート ロンク ディ ユーリ”
ピニョーロ100％を木桶（2500ℓ）でアルコール発酵の後、新樽のフレンチバリックで30ヶ月間の熟成をされます。精緻に組み立てられた曇りのない清純な香り（きりりとした木イチゴ、カカオ、花束、タバコ）。構えの大きな滑らかなタンニンと摘みたてのフレッシュな酸、慈愛に満ちた豊かな果実味は卓越してバランスのよい味わいに、フローラルでスパイシーなアフターテイストとゆったりした長い余韻が続きます。

＃モンテファルコ サグランティーノ ｀パルディ
サグランティーノ100％をフレンチ バリック（新樽50％）で18ヶ月間の後、更にステンレス タンクで12ヶ月間の熟成をされます。フローラルな香りと桑の実、マラスキーノ チェリー、プラムの引き寄せられるような香りに黒胡椒やクローブのスパイシーな香り。透き通るように上品な酸と力強いタンニンは綺麗なハーモニーを湛え、たっぷりとして調和のよい味わいに、スパイシーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃モンテファルコ サグランティーノ“コッレアッロドーレ”
サグランティーノ100％をコンクリート タンクで自然酵母によるアルコール発酵の後、スラヴォニアオークのフストで熟成をされます。桑の実、木イチゴ、ダーク チェリーを基調に黒胡椒、クローブ、甘草の香りが悠然と鼻腔で優雅に広がり。曲がりのない素直な酸と野太いタンニン、寡黙に押し寄せるたっぷりした果実味は、ゆったりした調和のよい味わいに、スパイシーなアフターテイストと長く心地よい余韻が続きます。

＃モンテファルコ サグランティーノ ｀コルペトローネ
サグランティーノ100％をフレンチオークのフスト（中樽）で18～20ヶ月間の熟成をされます。チェリー、桑の実を感じさせる完熟した赤いベリー系の果実の香りにシナモン、クローブの甘い香辛料の香りが複雑に束ねられているようです。際だってバランスのよい細密で豊かなタンニンと張りのある柔らかな酸、素質の良さを感じさせる生き生きとした果実味には上品に包み込まれるような味わいはたっぷりとゆったりとした余韻へと続きます。
01～フレンチバリックで12ヶ月間の熟成。

＃モンテファルコ　サグランティーノ “コッレピアーノ”
サグランティーノ100％を26～28日間のマセラシオンとアルコール発酵の後に、フレンチ　バリック（新樽50％、1年樽50％）で22ヶ月の熟成をされます。見事にほとばしるような森の果実（桑の実、木イチゴ、マラスキーノ チェリー）にとても爽やかな（オリエンタルなスパイス、ローリエ、クローブ、甘草）香りとチョコレートのわくわくするような香り。一徹で歪みのない立方体なタンニンと孤独なソリストのような酸、エレガントで複雑な果実味は他に類を見ない卓越してバランスがよく、思わず振り返る美しい味わいがあり、ゆったりと引きの長い余韻があります。

＃チェザネーゼ デル ピーリオ “サン マーニョ”
チェザネーゼ ダッフィーレ100％をステンレスタンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵の後に、バリック（新樽30％）で12ヶ月間の熟成をされます。ラズベリーやブルーベリーのリキュールのような華やかな香りの前を澄まして通り過ぎるマラスキーノ チェリー、クローブ、タバコの香り。柔らかく素直な酸と柔らかく実直なタンニン、濃厚な果実味は美しいハーモニーと心地よい余韻が楽しめます。

＃ラクリマ ディ モッロ ダルバ “フォンテ デル レ”
ラクリマ100％をステンレスタンクで数ヶ月の熟成をされます。インク、砂糖菓子、キノコ、野バラの戸惑うような独特で個性的な香り、個性的なハーブの味わいにバナナチップスのような果実味に弾力のある酸には独自な個性があります。

＃ラクリマ ディ モッロ ダルバ “ルイジーノ”
ラクリマ100％をスラヴォニアオークの大樽で発酵の後に、下部の澱に近い部分をバリック(新樽100％)で15ヶ月間の熟成をされます。青インク、ライラックの香りをまとったジャスミンティー、桑の実、ラズベリーの砂糖菓子の個性的で複雑な香り。角の取れた柔らかな酸と滑らかなタンニン、重量感のある果実味はハフォハフォするような熱い味わいに質朴な野性を感じます。スパイシーなアフターテイストに心地よく爽快な余韻を残します。

＃ロッソ コーネロ “サン ロレンツォ”
サン ロレンツォ畑のモンテプルチアーノ100％を80％は大樽と20％は3年目のバリックで16～18ヶ月間の熟成をされます。マラスカ チェリー、プルーンの際だった香りは伸びやかに広がります。まろやかなタンニンと豊かな酸、ドライで味わい深くバランスのよい果実味に特有なプラムの味わいがあります。

＃コーネロ リゼルヴァ “クマロ”
サン ロレンツォ畑の選り抜きのモンテプルチアーノ種100％をアリエとトロンセ産のバリック（新樽33％）で16ヶ月間の熟成をされます。プラム、チョコレートの上品な香りとスパイシーで凝縮感のある香りには、年と共にミネラリーな香りが付け加えられ、より複雑さを増します。フルーティーな酸とボリュームのある円やかなタンニン、滑らかで柔らかさの中に深いコクのあるバランスの取れた味わいに、ベリー系や果実のアフターテイストと長い余韻が続きます。

＃クルニ
超低収量（1100ℓ/ha）のモンテプルチアーノ100％を低温で長めのマセラシオンと発酵の後、新樽のバリックで9ヶ月間の後、別の新樽バリックで9ヶ月間に渡る2段階の熟成をされます。輪郭のはっきりとした強く覆い尽くすような香り。どこまでも円やかな酸、強く密に引き締まった滑らかなタンニンと豊潤な果実味には他に類のない強い凝縮感があります。

＃モンテプルチアーノ ダブルッツォ “ヨーリオ”
単一畑（ヨーリオ）のモンテプルチアーノ100％をスラヴォニアオークの大樽で11ヶ月間の熟成をされます。マラスカ チェリー、桑の実のかぐわしい香り。滑らかな酸とハツラツしたタンニン、充分に厚みのある果実味は味わいの構成がしっかりしています。

＃モンテプルチアーノ ダブルッツォ コッリーネ テラマーネ “コスタモッロ”
モンテプルチアーノ100％をバリック（新樽と2年目と3年目）で12ヶ月間の熟成をされます。プルーンやチェリーの凝縮された香りとミネラリーでねっとりした香りに甘草やスパイスの香りが複雑に絡みながらも快い香りがあります。ふくよかなボディ、芳醇な果実味、たっぷりとして滑らかなタンニンとその中に埋め込まれたような柔らかな酸、その味わいの構成はバランスがよくエレガントでスパイシーなアフターテイストに心地よい長い余韻が続きます。

＃モンテプルチアーノ ダブルッツォ“ヴィッラ ジェンマ”
キエティ地区のコッレ カーヴェ畑のモンテプルチアーノ100％を木桶(5000、4000、3000ℓ)で発酵の後に、36ヶ月間の熟成期間中、新樽のバリックで18～24ヶ月間の熟成をされます。スパイシーで桑の実とココアの豊かで厚みのある上品な香りはまとわり付くような持続性があります。濃密なタンニンと豊かでふっくらした酸、完熟した赤い果実のたっぷりした豊かな果実味は、エレガントで複雑で陰影の深い印象的な味わいがあり、甘草やコーヒーのアフターテイストに重厚長大な長い余韻が続きます。

＃ティンティリア デル モリーゼ“カタッボ”
ティンティリア100％をステンレス タンクと一部木樽でアルコール発酵の後、フレンチ バリックで6ヶ月間の熟成をされます。桑の実、マラスカチェリーのしっとりした香りにクローブ、黒胡椒のゆったりした馨しい香り。悠々とした優しい酸とゆったりした滑らかなタンニン、のびのびとした広がりのある果実味は、ほのぼのとしたディテールがくっきりと描写された味わいに、フルーティーなアフターテイストと心地よい余韻が続きます。

＃アリアニコ デル モリーゼ リゼルヴァ“コンタード”
アリアニコ100％を70％は木樽[大樽（2000ℓ）50％、3年目のバリック50％]、30％はステンレス タンクで別々に7ヶ月間の熟成の後に、アサンブラージュされ瓶熟をされます。完熟したプルーンとココアの香り。しなやかなタンニンと絡み付くようなチョコレートの味わいに、たっぷりとした果実味があり、熱くパワフルな味わいをアフターテイストに感じさせてくれます。

＃アリアニコ ディ ロッカモンフィーナ
バローロの長兄とも呼ばれるほど長い歴史を持つアリアニコ100％をステンレスタンクで熟成されます。スパイスや桑の実のエレガントな香り。軽快で垢抜けした酸とタンニン、完熟したサクランボのふっくらとした味わいに心地よいアフターテイストと比較的に長い余韻が続きます。

＃タウラージ “セルヴェ ディ ルオーティ”
アリアニコ100％を新樽のアリエ産のバリックで18ヶ月間の熟成をされます。香辛料やヴァニラを思わせるエレガントな香りと完熟したプラム、ベリー系の個性的で芳醇な香りがバランスよく展開します。囁くような可憐な酸と上質で滑らかなタンニン、マラスキーノ チェリーとプルーンの風味が濃密に絡み合う味わいがあり、心地よいサワー クリームやココアのアフターテイストと長い余韻が続きます。

＃タウラージ リゼルヴァ“ラディーチ”
アリアニコ100％を70％はバリック（新樽20％）と30％は4700ℓの大樽（新樽20％）で30ヶ月間の熟成の後に、合わされ瓶熟を最低18ヶ月間されます。スパイシーでスモーキーな鮮やかな香り、チェリーやプラムのアルコール漬けとなめし革の心が高鳴るような香りはバランスがとてもよく。繊細な酸とたくましいタンニンは芯の奥に秘められた強い信念が感じ、開放的で包み込まれるような果実味には、構成のバランスに優れた味わいがあり、心地よいアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃イルピニア アリアニコ“セルピコ”
アリアニコ100％（樹齢100年以上の葡萄がほぼ半分）を新樽のアリエ産バリックで18ヶ月間の熟成をされます。サクランボのアルコール漬けとプルーンのジャムのずばぬけた香りを奥底に甘草などの香辛料とチョコレートの複雑な香りは屈強に洗練された構成をしています。繊細でノーブルなタンニンと屈託のないストレートな酸、優雅に洗練された果実味は完璧に調和が取れ、タバコやコーヒーのアフターテイストと長く逃れられない余韻が続きます。

＃ファレルノ デル マッシコ ロッソ“ヴィーニャ カマラート”
単一畑（カマラート）のアリアニコ80％とピエディ ロッソ20％をバリックで12ヶ月間の熟成をされます。ヴァニラと胡椒の曇りのない優雅な香りにシナモンとクローブの上品で輪郭のはっきりした香り、更に桑の実、潅木の香りへと多彩に繰り広げます。チョコレート、ベリー系の果実の風味、豊潤で滑らかな酸と端正に整ったタンニンはバランスがよく、緻密で凝縮感のある味わいを斬新に展開し、心地よいアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃カステル デル モンテ アリアニコ“カッペッラッチョ”リゼルヴァ
アリアニコ100％をフレンチバリックで12ヶ月間熟成をされます。完熟したダークチェリーに摘みたての木苺とバルサミコの上品な香り。ゆったりと滑らかなタンニンと酸、飲み口が滑らかでバランスがよく存在感がある味わいは後口にもゆったりと展開しながら長く余韻が続きます。

＃カステル デル モンテ アリアニコ“ボッカ ディ ルポ”
アリアニコ100％をフランス産（大部分）とハンガリー産のバリックで15ヶ月間の熟成をされます。フローラル（スミレ、ラベンダー）でフルーティー（スグリ、サクランボ、桑の実）、スパイシーな香りは濃厚で快活、そして上品に仕立てられています。とても穏やかな酸とタンニン、溌剌とした果実味は一本筋の通った素材の良さを感じさせる味わいに、ゆったりした優雅なアフターテイストに心地よい長い余韻が続きます。

＃アリアニコ デル ヴルトゥレ“レ マンフレディ”
アリアニコ100％をフレンチバリック（新樽50％と2年目50％）で12ヶ月間の熟成をされます。桑の実やサクランボの華奢な香りに寄り添うようにスパイシーな香りとタバコ、灌木の洗練されたバランスのよい香り。凝縮感のある果実味、膨らみのある優雅な酸と滑らかなタンニンは、厚みのある均整の取れた味わいがあり、力強くエレガントなアフターテイストと長い余韻が続きます。

＃アリアニコ デル ヴルトゥレ“セルパーラ”
樹齢40年以上のアリアニコ100％をバリック（新樽50％）で12ヶ月間の熟成をされます。クランベリーとタバコのゆったりした香りに完熟したプルーン、ダークチェリーの繊細で優雅な香り。繊細でエレガントなタンニンと酸、凝縮された果実味は口蓋の四隅に優艶に広がる味わいがあります。華やかで心地よい果実味とスパイシーなアフターテイストに長い余韻が続きます。（ヴェノーザ村、高地で粘土が混じる豊かな土壌、親しみやすい味わい）

＃アリアニコ デル ヴルトゥレ リゼルヴァ“ドン アンセルモ”
アリアニコ100％をスラヴォニア産の2500ℓの大樽（50％）とフレンチ バリック（50％）で18ヶ月間の熟成をされます。たばこ、スパイス（カルダモン、コリアンダー）、ココア、桑の実のしなやかで端正な香りは、呆れるほど豊かです。輪郭のくっきりしたメリハリのある酸と張りがあり厳格で豊かなタンニン、スレンダーな果実味は立体的で、素朴に振る舞うも優雅で几帳面に構成された味わいと。スパイシーでフルーティーなアフターテイストに身震いを誘うような長い余韻が続きます。（バリーレ村、標高が高く冷涼、細かい溶岩、厳しい味わい）

＃ラクリマ クリスティ デル ヴェスヴィオ ロッソ
ピエディ ロッソ60％とアリアニコ40％から造られます。由来は天国から追放された反逆天使がナポリ周辺で悪の限りを尽くし、その事に神が涙を流したところにブドウの樹が芽を出したと伝えられている。カシス、野イチゴ、甘草等の豊かな香りと口当たりはたいへん滑らかです。

＃アンブルコ
パッラグレッロ ネロ100％をステンレスタンクでマセラシオン済ませ、フレンチバリック（新樽50％）でマロラクティック発酵の後、12ヶ月間の熟成をされます。芳ばしい（チョコレート、バルサミコ）香り、スパイシー（スターアニス、コリアンダー）な香り、黒い森の果実の香り（桑の実、ブルーベリー）、石墨の香りはダイナミックで広い空間を感じます。チャーミングな酸と滑らかなタンニン、ミルキーで濃厚な果実味は混沌とした渦に巻き込まれたような複雑な味わいがあり、フルーティーでスモーキーなニュアンスのアフターテイストに気持ち良い余韻が長く続きます。

＃プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア ｀レスタ
プリミティーヴォ100％をオークの大樽で12ヶ月間の熟成をされます。タバコ、ココアと干しプラム、ブラック ベリーのふくよかな香りにクローブ、甘草の鮮烈な香り。快活で柔らかな酸と洗練された滑らかなタンニン、柔らかく溢れるような果実味は口蓋が温められるような味わいに、スパイシーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア“エス”
樹齢60～90年のプリミティーヴォ100％を温度管理された7000ℓのステンレスタンクにてマセラシオンとアルコール発酵の後、フレンチ バリック(新樽50％)で9ヶ月間の熟成をされます。レーザー、コーヒー、タバコ、完熟した赤い果実や幾種もの花、そしてスパイスの豊かで優雅な香り。綺麗な酸と円くふかふかで官能的なタンニン、口当たりはビロードのように滑らかで、口蓋で豊かな果実味が爆発します。16.5％もあるアルコール度数を感じさせないほど柔らかい味わいがあり。しっとりしたミネラリーなアフターテイストに心地よく長い余韻が続きます。

＃カステル デル モンテ ネロ ディ トロイア“プエル アプリエ”
ネロ ディ トロイア100％を新樽のバリックで14ヶ月間の熟成をされます。完熟した朝摘みのサクランボ、クランベリーとプラムの香りにタバコ、ミネラル、シナモンの香りは可愛らしく行儀よく清楚。柔らかさだけを摘み取ったような爽やかな酸と円熟したタンニン、可憐な果実味はバランスよく隙間なく幅広の柔らかな木綿のリボンで束ねられているようです。味わいの構成の豊かさと奥深さには無垢な素朴さが感じられ、スパイシーなアフターテイストに、愛らしく円らな余韻が長く続きます。

＃チロ ロッソ クラッシコ スペリオーレ リゼルヴァ“ドゥーカ サンフェリーチェ”
ガリオッポ100％をステンレスタンクでアルコール発酵の後に、ステンレスタンクで3年間の熟成をされます。リコリスとジュニパーベリーの香りにプルーンとクランベリーの香りはとてもエレガントです。均整の取れた穏やかなタンニンと酸、ふくよかな果実味には素直で余計なニュアンスが付いていない直線的な味わいとスパイシーなアフターテイストがあります。

＃ネロ ダーヴォラ
カラブレーゼ（ネロ ダーヴォラ）100％をアリエ産のバリックで4ヶ月間の熟成をされます。ブラック カーランツのジャムの圧倒されるような香りの中に生き生きとしたブラック ベリーの香り。濃厚な果実味に重量感のあるスパイシーな味わいは後口に華やかに残ります。

＃“サガナ” ネロ ダーヴォラ
カラブレーゼ（ネロ ダーヴォラ）100％をステンレスタンクでアルコール発酵の後に、オークの大樽（2000ℓ）でマロラティック発酵を行い、そのまま12ヶ月間の熟成をされます。桑の実、プラム、ブルーベリーの成熟した香りに鉛筆、黒胡椒、カカオの香り。リッチでベルベッティーなタンニンに鮮やかでふっくりした酸、輪郭のくっきりした果実味は心柱の頼もしいバランスのよい味わいがあり。フルーティーなアフターテイストに心地よい長い余韻が続きます。

＃エトナ ロッソ ヽテッレ ネレ
ネレッロ マスカレーゼ98％とネレッロ カップッチョ2％をステンレスタンクで6ヶ月間の後、木樽で6ヶ月間の熟成をされます。ミネラリーな香りと苺、ラズベリー、オレンジ ピールの膨らみのある上品な香り。優しい酸とさらりとした滑らかなタンニン、ほんのりとした柔らかな果実味は心地よいミネラリーなアフターテイストに長い余韻が続きます。

＃エトナ ロッソ“フェウド ディ メッツォ”-イル クアドロ デッレ ローゼ-
カスティリオーネ ディ シチリア地区のネレッロ マスカレーゼ98％とネレッロ カップッチョ2％をフレンチバリック（新樽25％）でマロラクティック発酵と熟成を18ヶ月間されます。ミネラル、白いバラ、オレンジの砂糖菓子の優雅な香りにレッドカラント、ダークチェリー、シナモンの香りを幾重にも塗り重ねた香りは爽快な華やかさがあります。十方に広がる凝縮した果実味、その奥に骨格のしっかりした清楚な酸と張りのあるシルキーなタンニンがあり、スパイシーなアフターテイストに熱く長い余韻が続きます。（果実味が豊かで繊細）

＃エトナ ロッソ“クオータ 600”
パッソピシャーロ地区の単一畑（アルクリア）のネレッロ マスカレーゼ100％をトロンコニック（オークの開放樽）で自然酵母によるアルコール発酵の後、大樽で14ヶ月間の熟成を行います。ラズベリー、マラスキーノ チェリー、ザクロの柔らかくクリアーな香りと一直線に伸びるミネラリーな香り。プッリとした柔らかい酸に極細で繊細なタンニン、輪郭がしっかりしたマーシュマローのような弾力のある果実味に呆れるほどにしっかりしたミネラリーな味わいには、ほんのりと徐々に現われるフルーティーでミネラリーなアフターテイストに心地よく長い余韻が続きます。（上品な香り）

＃エトナ ロッソ“フェウド”
ランダッツォ地区のネレッロ マスカレーゼ98％とネレッロ カップッチョ2％をフレンチバリック（新樽30％）でマロラクティック発酵と熟成を20ヶ月間されます。キナや大黄のような漢方薬のたっぷりした香りにラズベリー、タバコ、バルサミコのエレガントでグラデーションのくっきりした香り。しなやかで可愛い酸と固さから解放されたような緩やかなタンニン、ゆったりした快活な果実味は見事に調和した緊張が張り詰めた味わいがあり、ミネラリーなアフターテイストにゆったりと長い余韻が続きます。（肉感的でパワフル）

＃ファーロ“クワットロ エンネ”
ネレッロ マスカレーゼ55％、ネレッロ カップッチョ25％、ノチェラ10％、ネロ ダーヴォラ10％をステンレス タンクで発酵の後、フレンチ バリック（新樽率100％）にて12ヶ月熟成をされます。さくらんぼや桑の実、ブルー ベリーの芳醇な香りに、ヴァニラ、黒コショウ、ナツメグなどのスパイシーな香り。綺麗な酸味と繊細で滑らかなタンニン、とても豊かな果実味が絶妙なバランスで調和をしています。

＃ファーロ“パラリ”
ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カップッチョを主体にノチェラ、アチターナ、ガラテーナ、ティニョリーノを混醸し新樽のバリックで熟成をされます。軽く漂うヴァニラと燻製の香りをスグリ、木苺とダークチェリーのフレッシュで繊細な香りが包み込んでいるようです。力強く柔軟性のある酸と穏やかなタンニン、リッチな果実味は控え目でおっとりした上品さがあり、調和のよい程よく構成された味わいは飛びぬけたバランス感覚があります。ゆったりと引き付けられるようなアフターテイストに心地よい余韻が続きます。

＃カンノナウ ディ サルデーニャ リゼルヴァ“ドゥーレ”
カンノナウ100％をフレンチ
（新樽30％）で12ヶ月間の熟成をされます。マラスキーノ チェリー、スグリ、桑の実、エニシダ、スパイスのほのかでのびのびとした香り。あくびが出るような優しい酸とタンニン、はちきれそうな馨しい果実味には曖昧に包み込まれるようなエレガントな味わいがあり、ミネラリーなアフターテイストに心地よい余韻を残します。

＊ 店内でワインをお楽しみください＊

＊＊ 席料 500円 ＊＊

＊＊ グラス チャージ 1000円 ＊＊