

WINE シチリア州 カニカッティ社

[泡] スプマンテ チンクワンタ

100091

8032749180431

750ml×6本

Spumante 50°

上代価格：¥4,300



土着品種グリッコの華やかな芳香にカタラットが加わり、果実味がありながら厚みもあるボディ。
ドライでミネラル感に富んだ飲み心地のよい味わい。
シャンパーニュ並みの5気圧があり、クリーミィで持続性の高い泡立ちが特徴です。

品種：グリッコ80%、カタラット20%
産地：カニカッティ
土壌：アルカリ性の砂質ローム土壌
標高：400m～600m 樹齢：15年
合う料理：前菜全般、魚のフリット、カルパッチョ



[白] フエルラ インツオリア

100060

8032749180318

750ml×6本

La Ferla Inzolia

スクリューキャップ

上代価格：¥2,000



オレンジや柑橘系を想わせる香りが印象的。まろやかな果実味を感じ、細やかな酸味が心地よい味わい。
インツオリアらしい芳醇な風味と際立ったミネラル感が特徴です。

格付：Terre Siciliane IGP
品種：インツオリア
産地：アグリジェント・パレルモ
土壌：石灰岩を含むやや粘土性砂質シルト土壤
標高：400m～600m 樹齢：約12～15年
熟成：コンクリートタンクで3ヶ月、瓶内熟成1ヶ月
合う料理：魚類のフライ、スカンビ、タコのマリネ

[白] アクイレ グリッロ

100062

8032749180516

750ml×6本

Aquilæ Grillo

上代価格：¥3,200



シチリア土着品種グリッロの特徴を明確に表現したワイン。桃やピワの華やかで芳醇な香り、穏やかな酸味、フルーティで柔軟なボディを感じます。

格付：Sicilia DOC
品種：グリッロ
産地：アグリジェント
土壌：石灰岩を含むやや粘土性砂質シルト土壤
標高：400m～500m 樹齢：約15年
収量：10トン/ha
熟成：ステンレスタンクで3ヶ月、瓶内熟成2ヶ月
合う料理：魚介フライ、ウニのパスタ、オイルサーディン

[白] 1934 - ルイジ ピランデッロ

100064

8032749180585

750ml×6本

1934 - Luigi Pirandello

上代価格：¥5,900



柑橘系やパッションフルーツの果実味あふれる香りと、白い花のブーケ。味わいは柔らかくフルーティー、マジョラムやタイムなどハーブのアロマを感じ、はつきりとしたミネラル感が広がります。

格付：Sicilia DOC
品種：グリッロ50%、シャルドネ50%
産地：アグリジェント
土壌：粘土質ローム構造
標高：300m～400m 樹齢：25-30年
収量：8トン/ha
熟成：グリッロ：ステンレスタンク内で約15日間その後酵母で8ヶ月間
シャルドネ：フレンチオーク樽で8ヶ月間リリース前に瓶内熟成9ヶ月
合う料理：シーフード、ウニのパスタ

[白] アリコ ビアンコ

100061

8032749185054

750ml×6本

Alico bianco

上代価格：¥3,000



アカシアやオレンジの花を思わせるクリアーナアロマ、熟した果物の香り。テロワール由来のしっかりとしたミネラルも感じます。フレッシュかつ優雅な味わいです。

格付：Terre Siciliane IGP
品種：インツオリア50%、シャルドネ50%
産地：アグリジェント
土壌：石灰岩を含むやや粘土性砂質シルト土壤
標高：200m～600m 樹齢：約12～15年
収量：10トン/ha
熟成：コンクリートタンクで6ヶ月、瓶内熟成1ヶ月
合う料理：シーフード、貝類、イワシフライ

[白] アクイレ シャルドネ

100063

8032749180134

750ml×6本

Aquilæ Chardonnay

上代価格：¥3,200



緑がかった輝きのある淡い麦わら色。アカシアやミモザのブーケ。バナナ、パパイヤ、熟したパイナップルのニュアンスがあり、果実味、程よい酸とミネラルのバランスが心地よい贅沢な味わいのワイン。

格付：Terre Siciliane IGP
品種：シャルドネ
産地：アグリジェント
土壌：石灰岩を含むやや粘土性砂質シルト土壤
標高：200m～600m 樹齢：約20年
収量：8トン/ha
熟成：ステンレスタンクで3ヶ月、瓶内熟成2ヶ月
合う料理：ムール貝のパスタ、カジキマグロのグリル



WINE シチリア州 カニカッティ社

[赤] フエルラ ネーロ ダーヴォラ

100070

8032749180325

750ml×6本

La Ferla Nero d'Avola

[スクリューキャップ]

上代価格：¥2,000



プラムやチェリーの華やかな香り、ブラックペッパー
やハーブのブーケが豊かに広がります。
しっかりとした果実味、柔らかなタンニンを感じる
バランスのとれた味わいです。

格付：Sicilia DOC

品種：ネーロ ダーヴォラ

産地：アグリジェント、パレルモ、カルタニセッタ

土壌：石灰岩を含むやや粘土性砂質シルト土壌

標高：200m～600m 樹齢：約12年

熟成：マロラクティック発酵後コンクリートタンクで
8ヶ月、瓶内熟成3ヶ月

合う料理：肉の煮込み、グリルした赤身肉、チキンカレー



[赤] チエントゥーノ

100071

8032749185023

750ml×6本

Centuno

上代価格：¥3,800



優雅でエレガントなタンニンを含みモダンで魅力的な
ワイン。華やかな赤い果実の香り、バジルサミコやスパ
イスのニュアンスを感じます。

格付：Sicilia DOC

品種：ネーロ ダーヴォラ

産地：アグリジェント

土壌：石灰岩を含むやや粘土性砂質シルト土壌

標高：200m～600m

樹齢：約20年 収量：8.5トン/ha

収穫：9月中旬～10月中旬

熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月、瓶内熟成6ヶ月

年間生産量：30,000本

合う料理：黒胡椒をきかせた赤身肉ステーキ、
トマトソースパスタ、ペコリーノチーズ

[赤] チエントゥーノ1.5L（木箱付き）

100072

8032749180424

1500ml×1本

Centuno

上代価格：¥13,000

限定販売

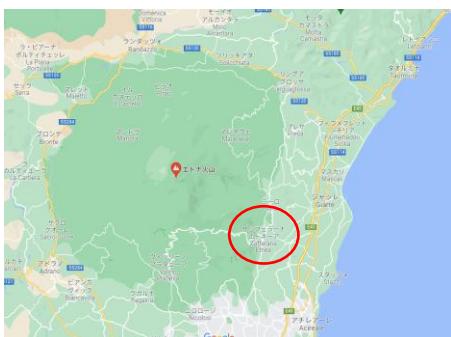


チエントゥーノの1.5Lサイズ、
木箱付きです。

パーティや贈答品などに最適。

エトナワイン

世界的に注目を浴びているシチリア州、標高700mのエトナ地区。ミネラルが豊富に含まれる溶岩土の畑で、
厳選されたブドウのみを夜明けとともに手摘み収穫しています。カニカッティ社の熱い想いを込めて作られた逸品。



ザッフェラーナ エトナエア アリア

[赤] ヴェルサンテ700 エトナ ロッソ

100073

8032749184453

750ml×6本

VERSANTE 700 - Etna Rosso

上代価格：¥5,400

色はガーネットレッドでドライフラワーのブーケ。
果実味が強く、バジルサミコやスパイスのニュアンス
があり複雑な味わい。豊かなミネラル感と、しっか
りとしたタンニンのバランスが良く、エレガントな
仕上がりです。



格付：Etna DOC

品種：ネレッロ・マスカレーゼ

産地：エトナ東部ザッフェラーナ・エトナア

土壌：砂質の溶岩土壌

標高：600m～700m

樹齢：約15年 収量：7トン/ha

収穫：9月中旬～10月中旬

熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月、瓶内熟成6ヶ月

年間生産量：3,000本

合う料理：肉のローストやステーキ、チーズ

