



最新鋭の醸造技術を
確かな経験と情熱が支えるファミリーウイナリー

ロマーノ ROMANO



1890年から続くワイン作り

ロマーノ社は何世代にも渡りブドウ栽培と上質なワイン作りに専念してきたロマーノ家が、シチリア・パレルモの丘に1980年代半ばに設立しました。

ロマーノ家のワイン作りの歴史は少なくとも2世紀前に遡り、1890年に最初のブドウ畠の正式な公的取得証書が残されています。パレルモ・ボルゲッティ市の上流地域にあるささやかなブドウ畠から始まったその事業は、現在も、アルカモとモンレアーレというD.O.C.の地域にあるコントラーダ・カンブーカの畠で受け継がれています。



農学者であるアンジェロ・ロマーノが社長を務め、妻ジュージは広報を担当、息子のレナートはワイン生産プロセス全体に目を配り、娘のガイアはシチリアのテロワールの価値を国外に伝えるという使命のもと輸出に取り組んでいます。

カステッランマーレ湾の素晴らしい景色を臨むコントラーダ・ラモッタの丘に近年新たに建設した醸造施設で、最新鋭の醸造技術と歴史ある豊富な経験、専門的な農学知識を組み合わせ、高品質のワインを国際市場に送り出しています。

ブドウ栽培においても、ブドウの品質を最大限に引き出すため、1ヘクタールあたりの密植率を増やし、かつ1株あたりの収穫量を減らすという手法を用いています。

カンムーカシリーズ

ロマーノ家がその長い歴史を誇る、ブドウの産地「カンムーカ」の名前を冠したライン

[白] カンムーカ ビアンコ

101060

8057760810020

750ml×6本

Kammuka Bianco

スクリューキャップ

上代価格：¥2,000



緑がかった輝きのあるイエロー。上品でフローラルな香り。シトラスを想わせる繊細な味わいの中に、優れたミネラルが心地よく感じられ、余韻が長く続きます。

格付：Terre Siciliane IGP

品種：インツオリア

産地：シチリア西部モンレアーレ

土壌：砂質、シルト、粘土質

標高：350m

収穫：9月半ば

醸造：温度管理しながら36時間のコールド・マセレーションの後、ソフトプレス。ステンレスタンクにて14℃前後で発酵が行われ、30日間シュール・リーの状態で寝かせてから瓶詰め。

合う料理：魚貝や白身肉をベースにした前菜やパスタ料理、また食前酒として

[赤] カンムーカ ロッソ

101070

8057760810013

750ml×6本

Kammuka Rosso

スクリューキャップ

上代価格：¥2,000



輝きのあるルビーレッドの色調。エキゾチックな果実とバルサミコの香り。上品でスパイシーなヒント、きめ細かく深みがあり、バランスの取れた力強さのある味わいの赤ワインです。

格付：Terre Siciliane IGP

品種：シラー50%，メルロー50%

産地：シチリア西部モンレアーレ

土壌：砂質、シルト、粘土質

標高：350m

収穫：9月半ば

醸造：厳選したブドウをソフトプレスした後、温度管理しながら8-10日間マセレーション。

合う料理：肉をベースにしたパスタやメイン料理、チーズ