

レヴァンテシリーズ

[白] レヴァンテ マルヴァジアア ピアンカ

304060

8018978890259

750ml×6本

Levante Malvasia Bianca

コルク / スクリューキャップ

上代価格：¥2,000



明るい麦わら色。力強く華やかでフルーティーな香り。フレッシュで風味豊かでバランスが良く、余韻が長く続く。

格付：Puglia IGT
品種：マルヴァジアア・ピアンカ
産地：フラミニオ
土壌：石灰質・粘土質
収穫：8月下旬～9月初旬
醸造：ステンレスタンクで15日間
熟成：澱と共にステンレスタンクで2ヶ月間
合う料理：魚料理や甲殻類、イカ、タコ
食前酒としても

[赤] レヴァンテ メルロー

304070

8018978890235

750ml×6本

Levante Merlot

コルク / スクリューキャップ

上代価格：¥2,000



濃厚なルビーレッド。フルーティーで柔らかな香り。バランスが良くふくよかで温かみのある味わい。余韻が長く続く。

格付：Puglia IGT
品種：メルロー
産地：サン・パンクラツィオ・サレンティーノ他
土壌：石灰質・粘土質
収穫：9月中旬
醸造：ステンレスタンクで20日間
熟成：セメントタンクと一部トノーで7ヶ月
合う料理：肉料理やジビエ料理などのクラシックなメインディッシュ、熟成したチーズ

[赤] レヴァンテ シラー

304071

8018978890242

750ml×6本

Levante Syrah

コルク / スクリューキャップ

上代価格：¥2,000



紫がかった非常に濃いルビーレッド。フルーティーでスパイシーな香り。バランスが良く、パワフルな味わい。ソフトで包み込むようなタンニン。

格付：Puglia IGT
品種：シラー
産地：サン・パンクラツィオ・サレンティーノ他
土壌：石灰質・粘土質
収穫：9月中旬
醸造：ステンレスタンクで15日間
熟成：コンクリートタンクで20日間、スラヴォニアの大樽で20日間
合う料理：肉類全般、スパイシーな料理



ヴェルサンテシリーズ

[白] ヴェルサンテ シャルドネ

304061

8018978828009

750ml×6本

Versante Chardonnay

上代価格：¥2,500



独特のエlegantさとミネラル感はそのまに、サレント半島で育まれたボディと果実味を感じることが出来る。緑がかった反射のある麦わら色のイエロー、エキゾチックフルーツ、シトラスのノートが特徴的な力強い香り。フレッシュで塩味があり、フルーティーな味わい。

格付：Salento Bianco IGT
品種：シャルドネ
産地：サン・パンクラツィオ・サレンティーノ他
土壌：石灰質・粘土質
収穫：8月下旬
醸造：ステンレスタンクで20日間
熟成：澱と共にステンレスタンクで3～5ヶ月間
合う料理：魚料理、白身肉、食前酒としても

[赤] ヴェルサンテ プリミティーヴォ

304072

8018978890068

750ml×6本

Versante Primitivo

上代価格：¥2,500



プーリア州で最も流行の品種。紫がかった紛れもない濃い赤色で、包み込むような味わいの親しみやすいワイン。赤い果実、特にモロチェリーとプラムの香り。繊細でエlegantなタンニンの質感、フレッシュでソフト、バランスが良い。

格付：Salento Rosso IGT
品種：プリミティーヴォ
産地：サン・パンクラツィオ・サレンティーノ他
土壌：石灰質・粘土質
収穫：8月下旬～9月上旬
醸造：ステンレスタンクで15日間
熟成：セメントタンク
合う料理：ミートソース、白身肉、赤身肉、中期熟成したチーズ

カステルセッラノーヴァ シリーズ

[白] カステル セッラノーヴァ ピアノ

304062

8018978821062

750ml×6本

Castel Serranova Bianco

上代価格：¥3,400



緑がかった、鮮やかな麦わら色。
白い花、トロピカルフルーツ、洋ナシ、アプリコッ
トを思わせる持続性のある複雑な香り。
調和のとれた、フレッシュで、厚みのある味わい。

格付：Salento IGP
品種：フィアーノ
産地：カロヴィーニョ
土壌：石灰質・粘土質
収穫：9月初旬
醸造：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンクで4ヶ月間。
瓶内熟成3ヶ月。

[赤]カステル セッラノーヴァ ロッソ

304076

8018978821031

750ml×6本

Castel Serranova Rosso

上代価格：¥3,400



鮮烈なルビー色。熟したチェリー、ブラックベリー、
スパイスの複雑で強烈で持続的な香り。
ボリューム感、まとまりのあるフルボディ。
力強いストラクチャーと濃厚でシルキーなタンニン。

格付：Salento IGP
品種：ススマニエッロ
産地：カロヴィーニョ
土壌：石灰質・粘土質
収穫：10月初旬
醸造：ステンレスタンク
熟成：セメントタンク。
瓶内熟成6ヶ月。

スペシャルプロダクツ シリーズ

[赤] アパッシメント ネグロアマーロ

304073

8018978000009

750ml×6本

Appassimento Negroamaro

上代価格：¥3,000



深いルビーレッド。強烈で芳醇な香り、スパイシーな
ブーケ。アパッシメントながら適度な凝縮感で、エレ
ガントな酸が全体をバランスよくまとめたフルボディ
ワインです。

格付：Salento Rosso Passito IGT
品種：ネグロアマーロ
産地：サン・パンクラッジオ・サレンティーノ他
土壌：石灰岩・粘土
収穫：9月中旬（約2週間樹上で乾燥）
醸造：ステンレスタンク
熟成：大樽で6ヶ月
合う料理：赤身の肉のロースト、ジビエ、
熟成したチーズ、サラミ

[赤] 18° ディチョット グラディ

304074

8018978890044

750ml×6本

Diciotto Gradi

上代価格：¥3,600



深いルビーレッド。熟したチェリーやブラックベリーの香
り。スパイシー、バルサミコのニュアンス。エレガントで
バランスが良く。ボリューム感がありしっかりとしたボ
ディを持つ。

格付：Salento Rosso Passito IGT
品種：ネグロアマーロ
産地：サン・パンクラッジオ・サレンティーノ他
土壌：石灰質・粘土質
収穫：10月初旬
ブドウ房の軸をペンチで潰し、水分等の流れを断ち
そのまま木の上で25日間乾燥させる
醸造：ステンレスタンク
熟成：5000Lの樽で60日
合う料理：牛肉、子羊の焼き肉やグリル、
肉料理の煮込み、熟成したチーズ料理など

[赤] グラディッチャイア

304075

8018978821017

750ml×6本

Graticciaia

上代価格：¥8,600



美しい濃いルビーレッド、ガーネットのニュアンス
がありブーケは複雑で率直。ドライフルーツや甘草
の香り、心地よいスパイシーさなど、魅力的でエス
プリの効いた味わい。口中では、エレガントでバラ
ンスのとれた風味が心地よく広がります。

格付：Salento Rosso IGT
品種：ネグロアマーロ（樹齢80年）
産地：サン・パンクラッジオ・サレンティーノ
土壌：石灰質・粘土質
収穫：9月中旬（収穫後棚で10～15日乾燥させる）
醸造：ステンレスタンク
熟成：アリエとネヴェール産のバリックで12ヶ月
5年間セラーで寝かせてからリリース
合う料理：赤身肉のロースト、肉の煮込み、ジビエ、
仔羊のグリル、フォアグラ料理

