

レヴァンテシリーズ

[白] レヴァンテ マルヴァジーア ビアンカ

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：マルヴァジーア・ビアンカ
産地：フランコ
土壤：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 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
土壤：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

[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
土壤：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



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



独特的エレガントさとミネラル感はそのままに、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
土壤：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 ブリミティーヴォ

304072

8018978890068

750ml×6本

Versante Primitivo

上代価格：¥2,500



プーリア州で最も流行る品種。紫がかった紺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、特にモレロチェリーとプラムの香り。繊細でエレガントなタンニンの質感、フレッシュでソフト、バランスが良い。

格付：Salento Rosso IGT
品種：ブリミティーヴォ
産地：サン・パンクラツィオ・サレンティーノ他
土壤：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 ビアンコ

304062

8018978821062

750ml×6本

Castel Serranova Bianco



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 : カロヴィーエニョ
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



鮮烈なルビー色。熟したチェリー、ブラックベリー、スパイク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 : カロヴィーエニョ
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ト 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・パンクラツィオ・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° ディチオット グラーディ

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・パンクラツィオ・サレンティーノ他
土壌 : 石灰質・粘土質
収穫 : 10月初旬
ブドウ房の軸をベンチで潰し、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] グラティッチャイア

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・パンクラツィオ・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

