

WINE トレンティーノ・アルト・アディジェ州 ヴァルドグリース社

[白] ミュラ ソーヴィニヨン

206060

8055002830201

750ml×6本

Myra Sauvignon

上代価格：¥6,500



緑色を帯びた明るい麦わら色。火打石、エルダーフラワー、グレープフルーツ、エキゾチックフルーツの熟した香り。酸にキレがあり、ミネラリーで塩味がありエレガントな味わいです。

格付：Alto Adige DOC
品種：ソーヴィニヨン
産地：アッピアーノ
土壌：石灰質ローム土壌
標高：550m
醸造：20%はトノー樽、
80%はステンレスタンクで8ヵ月間熟成
合う料理：アスパラガス、甲殻類、生魚、軽い肉類
生産本数：8000本

[白] ヴンダー ブラン・ド・ノワール

206061

8055002830409

750ml×6本

Wunder Blanc de Noir

上代価格：¥7,000



明るい麦わら色。赤いベリー、赤スグリ、白桃、成熟した洋ナシ、柑橘類、ヘーゼルナッツを思わせるスパイシーで複雑な香り。味わいは力強く複雑で、アルプスに由来するフレッシュなミネラル感じます。

格付：Mitterberg Bianco IGT
品種：ピノ・ノワール
産地：ボルツァーノ、サンタマッダレーナ、
コスタ・ディ・ソブラ
土壌：斑岩由来の砂利
標高：500m
醸造：40%はトノー樽、
60%はステンレスタンクで8ヵ月間熟成
合う料理：魚介類や鶏肉を使った軽めの料理
生産本数：3,000本

[白] イトス ピノ・ブラン リゼルヴァ

206062

8055002830102

750ml×6本

Itos Pinot Blanc Riserva

上代価格：¥7,200



濃い麦わら色。熟した洋ナシのような繊細なアロマ、ゴールドенリシャス、パイナップルなどのエキゾチックな香り。味わいはエレガントながら力強くしっかりと骨格があり、フィニッシュに塩味と強い酸を感じます。

格付：Alto Adige DOC
品種：ピノ・ブラン
産地：アッピアーノ、シュヴァルツハウス
土壌：石灰岩とロームが堆積したモレーン土壌
標高：500m
醸造：50%はトノー樽、50%はステンレスタンクで
24ヵ月間熟成（シュールリー）
合う料理：風味豊かなパスタ料理、魚介類のグリル
生産本数：5,500本

[白] サカリス ソーヴィニヨン リゼルヴァ

206063

8055002830300

750ml×6本

Sacalis Sauvignon Riserva

上代価格：¥10,500



僅か0.7Haの畑、優良年でのみのリリース。
緑色を帯びた明るい麦わら色。マンゴー、パパイアなどのエキゾチックなフルーツとハーブの香りに加え、木樽熟成によるトースト香が溶け込んでいます。非常にミネラリーで土壌に由来する緻密な骨格。長く印象的なフィニッシュ。ストラクチャーと力強さ、エレガンスとフィネスが完璧に調和しています。

格付：Alto Adige DOC
品種：ソーヴィニヨン
産地：アッピアーノ
土壌：石灰質ローム土壌
標高：550m
醸造：トノー樽で30ヵ月熟成
合う料理：魚介類、リゾット、白身の肉料理
生産本数：3,500本



[赤] アンテオス サンダ マッダレーナ クラッシコ

206070

8055002831109

750ml×6本

Antheos Santa Maddalena Classico

NEW：2026年販売開始



鮮やかなルビーレッド。熟したベリー、上質なハーブの品のある香り。
濃厚なテクスチャー、長く続くエレガントな酸、きめ細やかなタンニンとエレガントな果実味が調和した豊かな味わいです。

格付：Alto Adige DOC
品種：様々なスクアヴァ、ラグレイン
産地：サンタマッダレーナ
土壌：氷河堆積物等を含む砂質土壌
醸造：ステンレスタンクと大型の木樽で熟成
合う料理：地中海風の前菜、ラム肉、ジビエなど

