



 JFK Y'NS  
WINE CATALOG VOL.4

JFKワイズ株式会社は、イタリア在住スタッフによる長年のリサーチと経験のもと選び抜かれた現地の良品を、直輸入し卸・小売販売にてご紹介しております。

北イタリア ロンバルディア州ミラノ南部「オルトレポー・パヴェーゼ」という食と大自然の恵みを受けたワイン生産地を拠点にしております。

長年この地域で生活をし、イタリア全土を巡りながら生産者と日本企業を結ぶワイン・食品輸入関連業務に携わってまいりました。

イタリアの人々、風土、伝統、気候、美しさに感謝と愛情を込め、現地の目線で選ぶ、本物で、良質、楽しく、美味しいもの、特に生産者や職人の方々の技、情熱と愛情のこもった商品にスポットをあてております。

他では手に入らないものを、より最高の形で日本の皆さまにご紹介していく為に輸送法にもこだわり、現地と変わらぬ品質、味わいでお届けできるよう配慮しております。

どうぞよろしくお申し上げます。

代表 地福芳子



神からブドウ栽培の使命を受けたかのように  
"ブドウの房の形をしている"  
オルトレポー・パヴェーゼ地区

## 取り扱い商品について *Prodotto & Servizio*

### ～ワイン *Vino*～

イタリアにて厳選をいたしました生産者より、合計約40種類のワインを常時直輸入にて取り扱っております。

輸送は、ワイナリーより全過程リーファー(冷蔵機能付)コンテナを使用、日本到着後は定温ワイン倉庫にて保管、そしてお客様のお手元まで徹底した品質管理にこだわっております。

拠点にしております地元オルトレポー・パヴェーゼ産のワインには、特に力を入れております。日本ではまだ知られていない物でも、現地で愛される商品を自信をもってご紹介してまいります。オルトレポー・パヴェーゼは大都市ミラノに近いことから、現地で消費されるものが多く海外には出なくともミラネーゼ(ミラノ住民)に愛されているホットな商品がございます。

- ・自然派
- ・上質
- ・希少性
- ・情熱とストーリーを持った優良生産者
- ・他では手に入らない日本独占輸入



を兼ね備えた、現地在住スタッフが愛情を込めておくりするワインシリーズです。

### ～食材 *Alimentare*～

季節限定やスポット商品として、イタリアにて厳選をいたしました他では手に入らない本物の味をお取り扱いしております。



**ペルチヴァツレ社**

JFKワインズの本拠地オルトレポー・パヴェーゼ（ロンバルディア州ミラノの南）より  
 大自然をリスペクトした、実力派BIOLOGICO(オーガニック)スパークリング&土着ワインです。  
 全商品ヴィーガン（ベジタリアン）の方にも対応し、栽培醸造過程において  
 化学的・動物的な物をいっさい使用していません。  
 多くのミラネーゼ（ミラノ住民）が訪れる、現地でもとても愛されているワイナリーです。



**アニェス社**

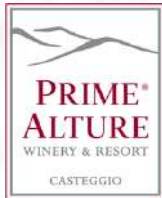
JFKワインズの本拠地オルトレポー・パヴェーゼ（ロンバルディア州ミラノの南）より、  
 代々ご兄弟でボナルタというブドウ品種のワインを手掛けるアニェスご兄弟。  
 その彼らの土地”ロヴェスカーラ”という街にしか育たない特別なクローン  
 ”ボナルダ・ピニョーロ”種から造られる大変個性的な 赤ワインです。  
 大昔から「最高のワイン」と謳われミラノの王様や領主に献上され、  
 現在でもミラネーゼの間で大人気の赤ワインです。  
 収穫の際に健康なブドウの房のみを厳選し、ブドウの持つ天然酵母のみを使用し  
 醸造させた自然派イタリア土着品種ワインです。



AZIENDA AGRICOLA  
**BISI**

**ビーズ社**

JFKワインズの本拠地オルトレポー・パヴェーゼ（ロンバルディア州ミラノの南）より。  
 造り手の素晴らしいお人柄がワインに反映され、とても素晴らしいワインを手掛けておられます。  
 先祖代々受け継いできたブドウ畑を大切に育み、最高の状態で子孫に受け継いでいく為  
 努力を惜みず畑や土着品種、ワイナリーの隅々にまで心を配っている  
 素晴らしいバルベラ種の所有畑から、近年、究極のワインを生み出すことにも力を注いでいます。



**プリメ・アルトゥーレ社**

JFKワインズの本拠地オルトレポー・パヴェーゼ（ロンバルディア州ミラノの南）の中心  
 ”カステッジョ”という街にて、ブドウ畑と大自然に囲まれた宿泊施設ワインリゾートを  
 ご家族で経営されています。  
 ご自身の所有地で育んだブドウからワインを造り、  
 併設のレストランで心温まるおもてなしをして世界中から訪れるファンを魅了しています。



La  
**Manèga**

VINI FRANCIACORTA D.O.C.G.

**ラ・マネガ社**

イタリアの大都市ミラノの東”奇跡のフランチャコルタ”と呼ばれる、  
 イタリアを誇るスパークリングワインの生産地域より、  
 日本初上陸の造り手「ラ・マネガ社」が生み出す情熱のワインです。  
 ラ・マネガ社は家族経営の小規模生産者、自宅を取り囲む3ヘクタールのブドウ畑のみより、  
 毎年良いブドウの房のみを厳選して手作業で収穫、醸造しています。

CONTE  
 D'ATTIMIS-MANIAGO



**コンテ・ダッティミス社**

400年以上の歴史を持つ、ダッティミス伯爵のワイナリーです。  
 「白ワインの聖地」と呼ばれるフリウリ=ヴェネツィア・ジューリア州にて  
 ダッティミス伯爵が手掛けるワインは、イギリス女王陛下の晩餐会でも振舞われるほど  
 由緒のある素晴らしいワインです。  
 土着品種をリスペクトした多数のワインを手掛けておられます。



**アルマ・ワインズ社**

イタリアの美味しさ・品質・地域性・新風の9ブランドです！  
 イタリアへのあふれる愛が感じられるラインナップを揃えております。



## ペルチヴァツレ

～ ミラネーゼに愛される自然派BIO・ヴィーガンワイン ～

ミラネーゼ（ミラノ住民）に絶大な支持を得るペルチヴァツレ家のピオロジコ（オーガニック）ワインです。伝統製法によってご家族で一本一本丁寧に仕上げられている上質のワインです。



### ブラン・ド・ブラン - BLANC DE BLANC - BRUT - BIO

木樽熟成によるしっかりとしたコク、トーストの程良い風味、ピロードのような口当たりの上質スパマンテです。

ブドウ品種：シャルドネ 100%  
タイプ：スパマンテ（スパークリングワイン）  
分類：VSQメソッド・クラッシコ(BIOLOGICOオーガニック認定)  
生産地：ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ  
樹齢：30年  
醸造：メソッド・クラッシコ（シャンパーニュ方式）。  
バリック（新樽ではないもの）内で醗酵。マロラティック醗酵を行う。  
栽培・醸造過程では化学的・動物的なものは一切使用しない。  
瓶内第二次発酵、24ヶ月間以上シュールリー熟成。残留糖分8g/ℓ  
アルコール度数：13%  
サービング温度：5～6°C



Unione  
Europea  
per il  
Biologico



### ピノ・ネーロ・ブリュット・ロゼ - PINOT NERO ROSE' - BRUT - BIO

しっかりとした酸味ながらも細かい泡立ちとまろやかな味わい、黒ブドウの皮から自然抽出した淡いサーモンピンクの色合いがロマンティックを演出します。

ブドウ品種：ピノ・ネーロ 100%  
タイプ：スパマンテ（スパークリングワイン）  
分類：VSQメソッド・クラッシコ(BIOLOGICOオーガニック認定)  
生産地：ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ  
樹齢：30年  
醸造：メソッド・クラッシコ（シャンパーニュ方式）。  
低温でマセラシオン、温度管理のもと醗酵。  
栽培・醸造過程では化学的・動物的なものは一切使用しない。  
瓶内第二次発酵、24ヶ月間以上シュールリー熟成。  
アルコール度数：12.5%  
サービング温度：5～6°C



Unione  
Europea  
per il  
Biologico





ヴィーガン(ビーガン)対応、  
栽培・醸造過程で  
化学的・動物的なものは  
一切使用していません。



ユーロリーフ(EU産有機農産物マーク)は、  
食品の原産地と生産方法がEUの有機農産物の  
規定に準拠していることを証明するマークです。



### シャルドネ - CHARDONNAY - BIO

シャルドネの持ち味たっぷりバナナや熟れたリンゴの香り、  
フレッシュながらもドライで深みのある口当たりです。

ブドウ品種：シャルドネ 100%  
タイプ：白ワイン  
分類：I.G.T.  
生産地：ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ  
樹齢：30年  
醸造：温度管理のもと白ワインへ醸造、  
化学的・動物的な物は一切使用しない。  
3ヶ月間のステンタンク熟成、ボトリング後最低2か月間瓶内熟成。  
アルコール度数：14%  
サービング温度：10° C



Unione  
Europea  
per il  
Biologico



### メルロー「セツtembre」- MERLOT "SETTEMBRE" - BIO

フレッシュなメルローの豊潤で濃厚なチェリーの香り、程好い酸味と渋みのバランスが良く、  
マッシュルームや蜂蜜のほのかな

ブドウ品種：メルロー 100%  
タイプ：赤ワイン  
分類：I.G.T.  
生産地：ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ  
樹齢：20年  
醸造：温度管理のもと8日間のマセラシオンと発酵、  
発酵は天然酵母でのみ、化学的・動物的な物は一切使用しない。  
3ヶ月間のステンタンク熟成、ボトリング後最低2ヶ月間瓶内熟成。  
アルコール度数：14%  
サービング温度：15~17° C



Unione  
Europea  
per il  
Biologico



### バルベラ「カステッジョ DOC」- BARBERA "CASTEGGIO D.O.C." - BIO

年間輸入本数60本の希少な赤ワインです。土着ぶどう品種のバルベラ種をフランス産オークの  
小樽にて12ヶ月間熟成。濃いルビー色は輝き、深みある力強い香りとはぶどう本来の味わいを  
しっかりと持ったフルボディ赤ワインです。

ブドウ品種：バルベラ&クロアティーナ  
タイプ：赤ワイン  
分類：D.O.C.  
生産地：ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ  
樹齢：30年  
醸造：温度管理のもとマセラシオンと発酵、  
発酵は天然酵母でのみ、化学的・動物的な物は一切使用しない。  
フランス産オークの小樽で12ヶ月間熟成、  
ボトリング後最低6ヶ月間瓶内熟成。  
アルコール度数：15%  
サービング温度：15~17° C



Unione  
Europea  
per il  
Biologico





## アニエス

～ ボナルダ・ピニョーロの伝道師 ～

オルトレポー・パヴェーゼに住み、この地域のワインに深く関わりだすと同時に、地元生産者達の間から“ボナルダ造りのエキスパート”と大変評判の高い生産者の噂を耳にするようになりました。それがこのアニエス兄弟です。オルトレポー・パヴェーゼの東部 ロヴェスカーラという“素晴らしいボナルダが生まれる地”と言い伝えられる町において、先祖代々フラテッリ（兄弟）で ボナルダの生産に力を注ぎ、大変エレガンスなボナルダのワインを生み出している生産者です。



## クレスタ・デル・ギッフィ BONARDA VIVACE

この地にのみ現存する  
ボナルダ・ピニョーロ種

ミラノで大人気の美（微）発泡赤ワイン「ギッフィ」。

大昔から「最高のワイン」と謳われミラノの王様や領主に献上され、現在でもミラネーゼ（ミラノ住民）の間で大人気の赤ワインです。収穫の際に健康なブドウ（ボナルダ・ピニョーロ種）の房のみを厳選し、ブドウの持つ天然酵母のみを使用し醸造させた自然派イタリア土着品種ワインです。

グラスに注ぐ際に濃いルビーレッド色のとても美しい泡が一瞬グラスに広がり、心を奪われます。そしてブドウが本来持つ濃厚な香りと味わいに、これまで感じたことのない感動を覚えます。

サラミ、ミラノ風カツレツ等肉料理全般、魚介料理、揚げ物、スパイスを利かせた料理、カレー・すき焼き・焼き鳥、焼き魚等の和食、味わいのあるチーズ、苺のマチエドニアやチョコレートと、食前から食後まで幅広いお料理と合わせられます。

もちろんそのままワインだけでもお楽しみだけ、白ワインぐらいよく冷やして飲むスタイルも大人気です。

18年間イタリア在住のインポーターが現地にてリサーチし選び抜いた、他では手に入らないとっておきの1本です。

※微炭酸が抜けないように密封力の高いシリコンコルクを使用しております。抜栓の際はしっかりとしたオープナーのご使用をお勧めいたします。

※白ワインくらい、しっかりお冷やしになってお飲みになるスタイルも人気です！冷やしすぎると抜栓が困難なことがあります。お気を付けください。



*Crappolo di Bonarda "Pignolo", spargoli, ristretti e verrati, da cui si ottiene vino destinato all'invecchiamento.*



# プリメ・アルトウーレ

～ オルトレポーの憩いの場 ～



*Il miglior fertilizzante per la vigna è l'ombra del proprietario*



「ブドウ畑に囲まれた美しい景色の中で家族、友人や知人が集い、世界中から訪れる人々を、美味しいワインとお食事でおもてなしをする」その姿を実現するために、オーナーのロベルト氏のご家族と共に作り上げた夢と情熱があふれた宿泊施設付きワインリゾートです。オルトレポー・パヴェーゼ地区の中心”カステッジョ”という街の小高い丘の上、所有地のブドウ畑から手摘みで収穫したブドウからワインを造り、イタリアの魅力いっぱいの併設のレストランで心温まるおもてなしをして世界中から訪れるファンを魅了しています。



## ピノ・ネーロ Pinot Nero

世界第3位のピノ・ノワールの生産地であるオルトレポー・パヴェーゼよりお送りするピノ・ノワール（イタリア語でピノ・ネーロ）100%のリゼルヴァタイプ赤ワインです。

偉大なピノ・ノワールの赤ワインを造りあげるプロジェクトによって手掛けられている瓶内長期熟成による成長が楽しみなワインで、初期の3ヴィンテージを揃えております。

ブドウの出来の良い年にのみ仕上げられるワインです。

- ・ 2012年
- ・ 2014年
- ・ 2015年

それぞれ60本ずつのみの限定輸入となっております。





## ビージ

～ サン・ダミアーノ・アル・コッレの番人 ～

造り手クラウディオ・ビージは、自身をコンタディーノ(農業者)であり、オルトレポー・パヴェーゼのクストーデ(門番、番人)だと言います。先祖代々ずっと受け継いできたブドウ畑を守り、子供や孫たちに最高の状態でまた受け継いでいく為に、大切にブドウ畑を育み、土着品種を伝えていくことを使命としています。美味しいワインとは？ 自分にしか作れないワインとは？ と突き詰めた時…クラウディオ・ビージは、こう答えを出しました。自分の畑の条件に合ったブドウを植え、そのブドウが本来持っている個性や持ち味を最大限に惹き出すよう栽培し、醸造すること。イタリアワインの本当の美味しさ、そして職人魂が感じられる、品質の高いワインです。私がイタリアに渡って出会った、最高の造り手とワインの一つです。



### リースリング「ラ・グラ」RIESLING - La Grà-

リースリング種の中でもリースリング・レナーノ種という栽培量の少ないながらも芳醇なアロマを持ち、デリケートな品種のみ100%から造られる白ワインです。フルーティーな中にサルビアのニュアンスがあり、フレッシュでキレのある味わいです。

ブドウ品種:リースリング・レナーノ 100%  
タイプ:白ワイン  
分類:I.G.T.  
生産地:ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ  
樹齢:11年  
醸造:ソフトプレス後、ステンレスタンクにて発酵、醸造  
アルコール度数:14%  
サービング温度:5~6°C



### バルベーラ「ペッツァ・ピアンカ」BARBERA -Pezza Bianca-

バルベーラ特有の深みと透明感のある赤色、フレッシュでフルーティーな香りが持続します。温かみのあるしっかりとした味わいがお口の中に広がり、赤い実の果実、チェリー、桑の実、スパイシーさがバランス良く感じられます。

ブドウ品種:バルベーラ 100%  
タイプ:赤ワイン  
分類:I.G.T.  
生産地:ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ  
樹齢:13-15年  
醸造:27-29°Cに温度管理のもと15-20日間の発酵  
アルコール度数:14.5%  
サービング温度:15~17 °C





### センツァユート SENZAIUTO

究極のワイン。  
何も足さない、何も抜き取らない。  
ブドウ本体の特性を最大限に惹き出したピージ社の愛情とパッションが込められたワインです。

ブドウ品種:バルベラ 100%  
タイプ:赤ワイン 分類:I.G.T. 生産地:ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ 樹齢:30年  
醸造:収穫したブドウは除梗後60日間ブドウの皮と共にマセラシオン。  
醗酵はブドウ自身に備る自然酵母によってのみ自然に行われる。毎日手作業にて軽く攪拌する。  
熟成:ワインはステンタンク内にて自身の備え持つ酵母と共に安置され、熟成され、自然に澱が沈められる。  
醸造過程においては一切手がかえられない。  
「何も取り除かれない。」フィルターもかけず、澄清作業も行われず、静かに安置される。  
「何も追加されない。」醗酵には、SO<sub>2</sub>(亜硫酸塩)や培養酵母の追加が行われず、  
ブドウ自身の持つ酵母のみによって自然醗酵される。  
アルコール度数:14% サービング温度:15~17°C

☞このワインの持ち味を惹き立てる為に、お飲みになる際には数時間前の抜栓をお薦め致します。



### バルベラ「ロンコロongo」 BARBERA -Roncolongo-

ピージ社のトップクリュ「ロンコロongo」です。  
濃いルビーレッド色、赤い実の果実、シガーやカンゾウのアロマティックさを感じる  
力強く複雑実のある香り(ブーケ)。力強い骨格とまろやかさが口の中に広がります。  
アロマティックな余韻が長く続きます。

ブドウ品種:バルベラ 100%  
タイプ:赤ワイン  
分類:I.G.T.  
生産地:ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ  
樹齢:17年  
醸造:手摘みにて良い房のみを収穫後、皮や種と共に長いマセラシオン、  
発酵は天然酵母でのみ、化学的・動物的な物は一切使用しない。  
その後バリック(新樽、アリエール)にて約15ヶ月間発酵  
アルコール度数:15%  
サービング温度:15~17°C

☞このワインの持ち味を惹き立てる為に、お飲みになる際には数時間前の抜栓をお薦め致します。



### ピノ・ネーロ「カロンガ」 PINOT NERO -Calonga-

世界第3位のピノ・ネーロの生産地より、現地でセレクトをした実力の一品です。  
やや透明感のあるルビーロソツの色合い、エレガントで繊細な香り、  
好く熟れたカシス、ブラックベリーやラズベリーの様な森の果物のハーモニーがあり心地好い味わいです。

ブドウ品種:ピノ・ネーロ  
タイプ:赤ワイン  
分類:D.O.C.  
生産地:ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ  
樹齢:15年  
醸造:手摘みにて良い房のみを収穫後、皮や種と共にマセラシオンと発酵、  
バリック内にて15ヶ月間の熟成  
アルコール度数:13.5%  
サービング温度:15~17°C

☞このワインの持ち味を惹き立てる為に、お飲みになる際には数時間前の抜栓をお薦め致します。



### パッシート「ヴィツラ・マローネ」 BIANCO PASSITO -Villa Marone-

黄金色の素晴らしい輝き、香りと味わいがいっばいに広がり余韻が続きます。  
エキゾチックなフルーツやドライアプリコットの様な魅惑的な味わい。  
そのままでも深みのある濃厚な味わいをお楽しみいただけますが  
ブルーチーズやデザートとの相性が大変良いので是非お試しください。

ブドウ品種:マルヴァジア・ディ・カンディア・アロマーティカ 100%  
タイプ:白甘口 (デザートワイン)  
分類:I.G.T.  
生産地:ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ  
樹齢:50年  
醸造:ブドウを自然にアパッシメント、ソフトプレス後ブドウの絞り汁の澱を沈めて  
バリック内にて発酵、自然のまま見任せ、12ヶ月間熟成。  
アルコール度数:13.5%  
サービング温度:6~14°C

日本初上陸！

大都市ミラノの東”奇跡のフランチャコルタ”と呼ばれる、  
イタリアが誇る高級スパークリングワインの生産地より。  
上質の日本初上陸の造り手ラ・マネガ社による「フランチャコルタ」です。

ラ・マネガ社は家族経営の小規模生産者です。  
自宅を取り囲む3ヘクタールの自社所有ブドウ畑より、  
毎年良い出来のブドウの房のみを厳選して手摘みで収穫し醸造しています。



**フランチャコルタ・ブリュット**  
**Franciacorta Brut D.O.C.G.**

シャルドネ種90%、ピノ・ピアンコ種10%を 伝統方式（シャンパーニュ方式）による瓶内二次発酵にて  
2年間以上熟成させた後、丁寧に1本1本手作業で澱引きをして仕上げていく実力の上質スパークリングワインです。

輝きのある麦わら色、しっかりと美しい泡立ち、トースト感のある心地よい酵母の香りと  
ベースのワインの風味が調和し、旨味とハーモニーが持続します。

お祝いの席を彩ることはもちろん、食前から食後までどんなお食事とも合わせてお楽しみいただける素敵な1本です。

アルコール度数12.5%、6～8℃に冷やしてお召し上がりください。



**フランチャコルタ・パ・ドゼ・リゼルヴァ 2011**  
**Franciacorta Pas Dose' Riserva D.O.C.G.**

最高にブドウの出来が大変良い年のみ、最高の房を選び抜いて造られる特別に造られる最上級の1本です。

2011年物は、シャルドネ種70%、ピノ・ピアンコ種30%を 伝統方式（シャンパーニュ方式）による瓶内二次発酵にて  
5年間以上熟成させています。  
熟成後丁寧に一本一本手作業にて澱引きをして仕上げていき、その後更に3年間地下貯蔵庫にて寝かした  
大変希少な最上級スパークリングワインです。

黄金色を帯びた輝く麦わら色、繊細で美しい泡立ち、熟した果実味とトースト感のある酵母の風味はハーモニーを生み出し、  
驚くほど深みと温かみのある旨味と感動が長時間持続します。

お祝いの席を彩ることはもちろん、食前から食後までどんなお食事とも合わせてお楽しみいただける最高の1本です。

アルコール度数12.5%、パ・ドゼ（ノン・ドサーージュ）は糖分を追加しない最もドライ（辛口）なタイプです。  
10～12℃に冷やしてお召し上がりください。

# コンテ・ダッティミス -マニアーゴ



400年以上の歴史を持つ、ダッティミス伯爵のワイナリーです。  
「白ワインの聖地」と呼ばれるフリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州にて  
ダッティミス伯爵が手掛けるワインは、イギリス女王陛下の晩餐会でも  
振舞われるほどとても由緒のある素晴らしいワインです。  
土着品種をリスペクトした多数のワインラインナップの中より  
厳選された2種類のワインです。

「SQNPI」という、消費者の健康や環境への影響に配慮した、  
サステナブル（持続可能な）農業生産を行っている生産者として  
国より正式な認証を受けています。



## マルヴァジア *Malvasia*



何世紀もフリウリに伝わる土着品種のマルヴァジア・イストリアーナ種は  
ジャスミンや熟れた果実の芳醇な香りに、ほのかに感じるアロマティックさが  
特徴的、年月を経ても増していくエレガンスさが、魅力的な  
素晴らしいワインです。

ブドウ品種：マルヴァジア・イストリアーナ 100%  
タイプ：白ワイン  
分類：D. O. C.  
生産地：ウーディネ県ブットゥーリオ  
醸造：手摘みで収穫し良い房のみを選んだ後、  
低温で短いマセラシオとソフトプレスを行うことで  
ブドウを酸化から守り高品質に保ちます。発酵を低温にて行い  
ワインの持ち味と風味を最大限に惹き出しています。  
サービング温度：12° C

♥マリアージュ〜相性の良いお料理〜♥  
野菜や魚介をベースとしたパスタやリゾット、  
魚介のメイン料理、バカラ、アペリティーヴォとしても最適です。

「SQNPI」という、  
消費者の健康や環境への影響に配慮した、  
サステナブル(持続可能な)農業生産  
を行っている生産者として国より  
正式な認証を受けています。

## ロンコ・ブロイロ *Ronco Broilo*



1800年代植樹の歴史のある畑より。  
黄金色を帯びた濃い小麦色、ヘーゼルナッツ、ナツメヤシ、  
ドライフルーツ、バニラの香り、まろやかな酸味とバランスの取れた  
豊潤な味わいの余韻が長く深く続きます。

ブドウ品種：ピノ・ビアンコ&トーカイ・フリウラーノ  
タイプ：白ワイン  
分類：D. O. C.  
生産地：ウーディネ県ブットゥーリオ  
醸造：収穫後ケースに入れてアパッシメント(日陰干し)、  
オークのトノー(中樽)とバリック(小樽)にて熟成後、  
6ヶ月間の瓶内熟成  
サービング温度：12° C

♥マリアージュ〜相性の良いお料理〜♥  
メイン料理、燻製や手の込んだ魚料理、キノコやトリュフ料理、  
スパイスや風味の強いチーズ



SQNPI

Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata  
(国家統合生産品質システム)



ALESSANDRO BERSELLI  
Signature Collection

## ベルセッリ

イタリアで最高の単一ブドウ品種ワイン（リゼルヴァタイプ）を生み出す  
アルマ・ワインズ社の「アレッサンドロ・ベルセッリ」シグニチャー・コレクション。  
特別な形状の全ボトルは一本一本ナンバリングされ、  
オーナーのお墨付きサインが入ったシグニチャー・コレクションです。



### シャルドネ〈ベルセッリ〉 Chardonnay -Alto Adige D.O.C.

ブドウ品種：シャルドネ 100%  
生産地：アルト・アーディジェ  
樹齢：15～20年  
土壌：マール  
収穫：9月上旬  
醸造：ソフトプレス後、一部はバリック内で  
バトナーージュしながら発酵を行い、  
それ以外は温度管理をされた  
ステンレスタンク内で発酵。  
翌年の春にボトリング。  
アルコール度数：13.5%  
残糖：3g/l  
色：輝きのある黄色  
香り：フレッシュでフルーティー、  
バナナや熟した梨、芳醇で個性的  
味わい：とてもバランスが取れている、  
コクがありミネラル感のなかに  
わずかにトーストを感じるエレガントな味わい  
サービス温度：10° C



♥マリアージュ～相性の良いお料理～♥  
シーフード、幅広い前菜やパスタ、グリルした鶏肉や魚介類

### ピノ・グリージョ〈ベルセッリ〉 pinot grigio -Collio D.O.C.-

ブドウ品種：ピノ・グリージョ 100%  
生産地：コッリオ  
フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州  
樹齢：20年  
土壌：地元で「ポンカ」と呼ばれている  
粘土質マール(始新世の土壌)と  
砂岩の層からなる土壌  
収穫：9月上旬  
醸造：ソフトプレス後、低温にて安置、  
ステンレスタンクにて20℃を超えないよう  
温度管理をしながらゆっくりと発酵させる。  
アルコール度数：13%  
残糖：2g/l  
色：輝きのある麦わら色  
香り：深みとキレがあり、  
フルーティーでアカシアの花のような  
フローラルな香りが広がる。  
味わい：エレガントで洗練されている、  
余韻が長く深みのある味わい。  
サービス温度：10° C



♥マリアージュ～相性の良いお料理～♥  
キノコ料理、魚介のフリット、魚介類のグリル、  
繊細な和食食材や料理、中華料理



**カベルネ・ソーヴィニヨン<ベルセッリ>  
Cabernet Sauvignon -Toscana I.G.T.**

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%  
生産地：トスカーナ州  
樹齢：25年  
土壌：粘土質とシルト  
収穫：9月下旬  
醸造：ソフトプレス後、ステンレスタンク内で毎日攪拌しながら伝統的な発酵方法を行う。フレンチオークのバリック（小樽）とトノー（中樽）にて12か月間熟成。  
アルコール度数：14%  
残留糖分：4g/ℓ  
色：紫を帯びた深いルビーレッド  
香り：赤い果実、コーヒー、ビターチョコレート、バニラの香り  
味わい：フルボディ、タンニンはややドライ、豊潤でなめらか  
サービス温度：16° C



♥マリァージュ〜相性の良いお料理〜♥  
ラグー、肉の煮込みやグリル、ジビエ料理、うなぎ



**メルロー <ベルセッリ>  
Merlot -Toscana I.G.T.**

ブドウ品種：メルロー 100%  
生産地：トスカーナ州  
樹齢：20年  
土壌：石灰質および粘土質  
収穫：9月前半  
醸造：ソフトプレス後、ステンレスタンク内で毎日攪拌しながら伝統的な発酵方法を行う。フレンチオークのバリック（小樽）とトノー（中樽）にて12か月間熟成。  
アルコール度数：13.5%  
残留糖分：4g/ℓ  
色：スミレ色を帯びた輝くルビーレッド  
香り：森の果実、リクイリーツィア（カンゾウ）、スパイス  
味わい：やわらかいタンニン、ポテンシャル、複雑性があり、ベルベットの様な舌触りで余韻が長い  
サービス温度：16° C



♥マリァージュ〜相性の良いお料理〜♥  
肉のロースト、鴨料理、手の込んだソースを加えた家鴨肉や鶏肉料理、カラスミ



**プレミアム・プリミティーヴォ<ベルセッリ>  
Premium Primitivo -Salento I.G.T.-**

ブドウ品種：プリミティーヴォ 100%  
生産地：プーリア州ターラント県  
サーヴァにてアルベレッロ式伝統栽培  
樹齢：30~40年  
土壌：石灰粘土  
収穫：手摘みにて慎重にセレクトしながら、9月の最初の10日間  
醸造：最高30℃の温度のもと最低20日間醗酵とマセラシオン。  
リモンタージュ（攪拌）を毎日行う。  
樽内でマロラクティック発酵。  
アメリカンオーク樽で18ヶ月間熟成  
アルコール度数：14.5%  
残糖：7 ℓ/g  
色：濃いルビーレッド  
香り：熟したプラム、ビターチョコレート、ココナッツ  
味わい：しっかりとしたタンニン、ブドウのエキースと濃縮感が素晴らしいハーモニー、丸みがあり長く持続する余韻  
サービス温度：16° C



♥マリァージュ〜相性の良いお料理〜♥  
肉のグリル、ジビエ料理、熟成チーズ、赤身の魚料理





# AMBOW™

## アンボ

「アンボ」は、ボトルの内も外もポップでモダンなイタリアンワインシリーズです。

↓ イタリアから届いた素敵なイメージビデオをご覧ください☆

<https://ambowines.com/>

イタリアで最高の単一ブドウ品種ワイン（フレッシュタイプ）を生産する

「アンボ」プロジェクトのもと生み出されたワインです。

数種のクローンを数か所の畑にて試験的に栽培しながら、

4年間のリサーチ期間を経て厳選し生み出された、

ブドウ品種本来の個性を最大限に惹き出し、品質にこだわりを持ったワインです。

### アンボ・グリージョ

#### Ambo Grigio -Friuli D.O.C. Pinot Grigio

ブドウ品種：ピノ・グリージョ100%

生産地：フリウリ=ヴェネツィア・ジューリア州

樹齢：15年

土壌：マール、石、砂岩

収穫：9月下旬

醸造：ソフトプレス後温度管理のもと発酵

アルコール度数：12.5%

残糖：4g/l

色：明るい麦わら色

香り：繊細で余韻の残る、洋ナシ、

リンゴ、柑橘類、花の特徴がある

快いフルーティな香り

味わい：心地よく、さわやかで軽く、

ドライでありながら滑らかで、

長いフィニッシュ

サービス温度：12°C

♥マリアージュ〜相性の良いお料理〜♥

軽めの豆スープ、甲殻類の Pasta、前菜、

詰め物入りの Pasta、刺身、寿司

フレッシュ・チーズ、家禽類、あっさりとしたピザ



### アンボ・ジャッロ

#### Ambo Giallo -Chardonnay

ブドウ品種：シャルドネ 100%

生産地：フリウリ=ヴェネツィア・ジューリア州

& ロンバルディア州

樹齢：25年

土壌：泥灰土と砂岩優勢、下層は岩石

収穫：8月下旬

醸造：ソフトプレス後、温度管理のもと発酵することで

色と香りを最高に引き出します。

その後4ヶ月間ステンレスタンク内での

シュールリー熟成を経て複雑さが息を吹きます。

アルコール度数：12.5%

残糖：5g/l

色：緑がかった鮮やかな麦わら色

香り：濃厚なフルーティなブーケ（バナナと熟したリンゴ）

味わい：このシャルドネというブドウ品種の持ち味が際立ち、

余韻が長く続く

サービス温度：12°C

♥マリアージュ〜相性の良いお料理〜♥

魚料理、甲殻類、野菜ベースのピュレとソース



## アンボ・ピアンコ Ambo Bianco

ブドウ品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%  
生産地：フリウリ=ヴェネツィア・ジューリア州  
樹齢：10年  
土壌：泥灰土、石、砂岩  
収穫：9月初旬  
醸造：ソフトプレス後、温度管理のもと発酵  
アルコール度数：12.5%  
残糖：3g/ℓ  
色：緑色を帯びた濃い麦わら色  
香り：白桃など白い果実やサンブーコの花の香り  
洗練されており芳醇  
味わい：ドライ、バランスが取れておりエレガント  
サービス温度：12° C

♥マリージュ〜相性の良いお料理〜♥  
白身の肉、魚、イカ、シーフード、繊細な料理  
天ぷら、寿司



## アンボ・ブルー Ambo Blu

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン 100%  
生産地：ピエモンテ、ロンバルディア、ヴェネト州  
樹齢：20年  
土壌：泥灰土、石、砂岩  
収穫：9月後半  
醸造：タンニンを程よく抽出するために、毎日攪拌しながら  
約8〜10日間のマセラシオン、  
アルコール度数：13.5%  
残糖：2g/ℓ  
色：スマイル色を帯びたルビーレッド  
香り：芳醇、スパイシーでほのかに草本植物の香りが広がる  
味わい：豊潤、バランスが取れており程好いタンニンを感じる  
サービス温度：17° C

♥マリージュ〜相性の良いお料理〜♥  
赤身の肉、ロースト、熟成チーズ



## アンボ・ネーロ Ambo Nero -Pinot Noir Provincia di Pavia I.G.T.

ブドウ品種：ピノ・ネーロ (ノワール) 100%  
生産地：ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ地区  
樹齢：10〜20年  
土壌：石灰質  
収穫：9月上旬  
醸造：ソフトプレス後、ピノ・ネーロ独特のフルーティーな  
ニュアンスを引き出す為48時間のマセラシオン。  
その後7〜8日間発酵。フレッシュさを保つ為春にボトリング。  
アルコール度数：12.5%  
残糖：3g/ℓ  
色：ほんのりオレンジ色を帯びたルビーレッド  
香り：ピノ・ノワールの典型的な森の小さな果実や  
ブラックチェリーの香り  
味わい：とてもアロマティック、デリケートで繊細なタンニン、  
ベルベットのような滑らかさとエレガントな余韻  
サービス温度：17° C

♥マリージュ〜相性の良いお料理〜♥  
ソフトで若いチーズ、ラム肉、パスタの詰め物、  
魚 (特にマグロ)





世界遺産のピエモンテ州ランゲの丘に広がるテヌータ・アルベータの畑にて醸造家ロベルト・ジェルビーノが生み出すエレガントでプレミアムな仕上がりの赤ワインです。

88  
WINE ENTHUSIAST  
POINTS



### バローロ

#### Barolo D.O.C.G.

イタリアワインの王様として有名なバローロ。  
フランス産オークの木樽にて最低2年間熟成、  
その後6ヶ月間以上の瓶内熟成を経てリリースされる偉大なワインです。

ブドウ品種：100% ネッピオーロ（ミケ&ランピア）  
生産地：ピエモンテ州ランゲ、カスティリオーネ・ファレット、  
モンフォルテ・ダルバ/ランゲ  
樹齢：25年  
土壌：粘土、石灰質  
収穫：10月下旬  
醸造：最高温度30°Cのもと約20日間の発酵とマセラシオン。  
フレンチオークの樽で最低24ヶ月間熟成  
アルコール度数：14.5%  
残留砂糖：2g/l  
色：オレンジ色がかったガーネット色  
香り：ベリーとスマイルの強い香り、スパイス、バニラ  
味わい：豊で芳醇、スパイシーでバニラの風味のあるフィニッシュ  
サービス温度：17°C

👁️このワインの持ち味を惹き立てる為に、  
お飲みになる際には数時間前の抜栓をお薦め致します。

♥マリアージュ〜相性の良いお料理〜♥  
有名なアルパ産白トリュフ、ハーブを使ったお肉料理、  
ボリュームのあるシチュー、  
熟成チーズ、栗とヘーゼルナッツのタルト



### バルバレスコ

#### Barbaresco D.O.C.G.

イタリアワインの女王として有名なバルバレスコ。  
フランス産オークの大樽（30hl）にて最低18ヶ月間熟成を経てリリースされる偉大なワインで

ブドウ品種：100% ネッピオーロ（ランピア）  
生産地：ネイヴェ/バルバレスコ・エリア/西ピエモンテ  
樹齢：20-25年  
土壌：石灰質、粘土  
収穫：10月1〜10日  
醸造：最高28°Cで12日間の発酵とマセラシオン。  
11月下旬までにステンレスタンクでのマロラクティック発酵。  
フレンチオークの大樽（30 hl）にて18ヶ月間熟成。  
アルコール度数：14%  
残留砂糖：2g/l  
色：ガーネット色  
香り：ローズとバイオレットのフローラルノート、ほのかなミントノート  
味わい：ミディアムボディ、フィニッシュの決定的な  
バルサミコノート、なめらかなタンニン  
サービス温度：16-18°C

👁️このワインの持ち味を惹き立てる為に、  
お飲みになる際には数時間前の抜栓をお薦め致します。

♥マリアージュ〜相性の良いお料理〜♥  
パスタ・リビエーナ（詰め物パスタ）、煮込み肉、熟成チーズ



88  
WINE ENTHUSIAST  
POINTS







# ASTORRE NOTTE™

## アストツレ・ノーティ

トスカーナ州の美しい丘の上の古都”モンタルチーノ”と”モンテプルチアーノ”よりイタリアを代表する偉大な伝統的赤ワインです。

88  
WINE ENTHUSIAST  
POINTS



### ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

#### Brunello di Montalcino D.O.C.G.

希少なサンジョヴェーゼ・グロッソ100%で手掛けられる、イタリアを代表する偉大な赤ワインです。ブルネッロと名乗るには、厳格な規定の元に市場にリリースできるのが収穫から5年目の1月1日以降です。

ブドウ品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%  
生産地：トスカーナ州、モンタルチーノ（標高の高い地区）  
樹齢：25年 土壌：砂質、石英および鮮新世粘土が豊富 収穫時期：9月下旬  
醸造：温度管理のもと20日間以上のマセラシオン・発酵。  
バリック（アリエール）内で最低12ヶ月間熟成後、  
スラヴォニア産オークの大樽内で18ヶ月間熟成。  
瓶内熟成最低1年間。  
アルコール度数：13%  
残留砂糖：2g/ℓ  
色：ガーネットエッジのある深みのある赤色  
香り：ブラックベリー、カシス、チェリー  
味わい：程好いタンニンがソフトさと心地よさを生み出している  
サービス温度：17° C

👁️このワインの持ち味を惹き立てる為に、お飲みになる際には数時間前の抜栓をお勧め致します。

♥️マリアージュ〜相性の良いお料理〜♥️  
ジビエや伝統的な調理法でローストした肉料理、ペコリーノやパルミジャーノのような熟成チーズ



### ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ

#### Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

トスカーナ州の古都”モンテプルチアーノ”で造られる、大変歴史のある「高貴（ノービレ）」な赤ワインです。クラシックで大変エレガントな味わいのワインです。

ブドウ品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 90%、カナイオーロ、マンモーロ  
生産地：トスカーナ州、モンテプルチアーノ  
樹齢：15年 土壌：石灰質 収穫：9月下旬  
醸造：28~30° Cに温度管理のもと最低20日間のマセラシオン・醗酵。  
フレンチオーク樽（アリエ）とスラヴォニアオーク樽で24ヶ月熟成。  
ボトルで少なくとも1年間熟成させる。  
アルコール度数：13%  
残糖：4g/ℓ  
色：スミレ色を帯びたルビーレッド  
香り：驚くほど赤い実のフレッシュなアロマと、木樽熟成独特の風味（革やタバコ）やビター・チョコレートのエレガントな香り  
味わい：しっかりとしたタンニンから骨格が築かれていて、余韻が長い  
サービス温度：17° C

👁️このワインの持ち味を惹き立てる為に、お飲みになる際には数時間前の抜栓をお勧め致します。

♥️マリアージュ〜相性の良いお料理〜♥️  
ローストした肉や熟成チーズ  
（特にペコリーノやパルミジャーノ）にパーフェクトな相性





**キャンティ・クラッシコ**  
**Chianti Classico D.O.C.G.**

サンジョベーゼ・グロッソ100%のキャンティ・クラッシコです。  
キャンティ・クラシコ生産地の最南端にあたるカステルヌオーヴォ・ベラルデンガに位置し、この土地由来の際立つフルーティーさが特徴的です。  
ガッロ・ネロ（黒い雄鶏）生産者組合に加盟しています。

ブドウ品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%  
生産地：シエナ近く、カステルヌオーヴォ・ベラルデンガ自治体ルッピアーノ  
樹齢：25～40年 土壌：マール入り石灰質 収穫：9月25日～10月10日、手摘み  
醸造：ブドウを低温にて48時間マセレーション後、ステンレスタンク内にて毎日ルモンタージュしながら10日間の発酵。マロラティック醗酵後、バリックとオークの木樽内にて9ヶ月間熟成。  
アルコール度数：13-13.5%  
残糖：3g/ℓ  
色：輝きのある深いルビー色  
香り：フローラル（ドライフラワーやスマイル）、フルーティー（ブルーベリーやプルーン）  
後味にバニラやスパイスの香り  
味わい：フルボディ、程好いたンニン、ワイン自身が秘めるエキス分が長くハーモニーを生みだす  
サービス温度：17° C

☞このワインの持ち味を惹き立てる為に、お飲みになる際には数時間前の抜栓をお薦め致します。

♥マリアージュ～相性の良いお料理～♥  
ジビエのラグーソースを使った生パスタ、煮込み肉、中程度熟成させたチーズ



**スーパータスカン「セラークス」**  
**Selachus -Toscana I.G.T.**

スーパータスカン（従来の格付け基準の枠にとらわれない自由な発想で造られる、美味しさや造り手独自のスタイルを追求した、トスカーナ州の上質ワインです。）  
ワイナリーを取り囲む13ヘクタールのぶどう畑は、古代サメ（セラークス）の歯をはじめとする化石が見つかるほどミネラル分が豊富な土壌で古い樹齢のサンジョベーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンから上質のワインが生み出されています。

ブドウ品種：サンジョヴェーゼ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%  
ブドウ畑：シエナ近く、カステルヌオーヴォベラルデンガ自治体ルッピアーノ  
樹齢：25年 土壌：砂を含む粘土・石灰 収穫：9月末、手摘み  
醸造：最大28° Cで15日間発酵、マセレーション。マロラティック醗酵の後、バリック（約10%が新樽）にワインを移します。  
アルコール度数：13%  
残糖：5g/ℓ  
色：ルビーレッド  
香り：熟した果実、バニラ、甘草  
味わい：シルキーなたンニン、上品な仕上がりのしっかりとした構造  
サービス温度：17° C

☞このワインの持ち味を惹き立てる為に、お飲みになる際には数時間前の抜栓をお薦め致します。

♥マリアージュ～相性の良いお料理～♥  
サラミ、きのこのタリアテッレ、ジビエ料理





# NURAGICO™

## ヌラーゴ



サルデーニャ島で愛される土着白ワインのヴェルメンティーノ。  
 イタリア半島西方、地中海に浮かぶ神秘的な島サルデーニャは、いまだに多くの謎に包まれ神秘に満ち溢れています。  
 ヴェルメンティーノ種は、現地で最も愛飲されている歴史のある白ワインです。  
 現在も多くの謎を残しながら点在する”ヌラーゴ”と言う大昔の建造物をモチーフとしたラベルが美しい  
 アルマ・ワインズ社「ヌラーゴ」ワインシリーズです。



### ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ「ジャストウ」 Justu -Vermentino di Sardegna D.O.C.

ブドウ品種：ヴェルメンティーノ 100%  
 生産地：サルデーニャ・丘の中腹、海拔約200メートル  
 樹齢：10～20年  
 土壌：中粘度粘土  
 収穫時期：9月上旬～中旬  
 醸造：ソフトプレス後温度管理のもとマセラシオン・発酵。  
 芳香を保つためにブドウの20%を無酸素低温マセラシオン。  
 ステンタンクのみ使用。  
 アルコール度数：12.5%  
 残糖：3 g/l  
 色：緑がかかった麦わら色  
 香り：パイナップルと青リンゴのインパクト  
 味わい：フレッシュで辛口、引き締まった、  
 長くミネラル香のある余韻  
 サービング温度：10° C

♥マリージュ〜相性の良いお料理〜♥  
 天ぷら、寿司、魚介のフリット、オイスター  
 ホワイトソースパスタ、ピザ



### カンノナウ・ディ・サルデーニャ「ジョヴァヌウ」 Giovanu -Cannonau di Sardegna D.O.C.

ブドウ品種：カンノナウ 100%  
 生産地：サルデーニャ南部  
 樹齢：20年  
 土壌：中程度の石灰岩の組成  
 収穫時期：9月25日～10月15日  
 醸造：温度管理のもと発酵。  
 デレスタージュ（液循環）しながら約7日間マセラシオンし、  
 より滑らかでタンニンの少ないワインを生み出します。  
 アルコール度数：13%  
 残糖：3g/l  
 色：輝きのあるルビーレッド  
 香り：熟れた赤い実の果物、ブルーンやベリー系果実  
 味わい：コクがあり、アーモンド風味の後味が  
 ほのかに残る  
 サービス温度：16° C

♥マリージュ〜相性の良いお料理〜♥



# AGIT OPTIMA™



## アジト・オブティマ



### ピノ・ネーロ<アジト・オブティマ>

Si agis, agit optima. 何事にもベストを尽くして臨む。  
最高のヴィンテージのみ、最高のテロワールで生み出されるピノ・ネーロのリミテッドエディションです。  
イタリア国内第1位、世界第3位のピノ・ネーロ生産地オルトレポー・パヴェーゼ地区にて、クラウディオ・ジョルジ氏が手掛ける偉大なピノ・ネーロ赤ワイン。  
彼のサイン入りラベルにて。

ブドウ品種：ピノ・ネーロ（ノワール）100%  
生産地：ロンバルディア州オルトレポー・パヴェーゼ地区ボルゴ・プリオーロ 海拔300m  
樹齢：30年  
土壌：石灰質60%、粘土30%、砂質10%  
収穫：9月上旬  
醸造：発酵前に5~10日間低温（10℃）マセラシオン後、10日間発酵。  
フレンチオーク（30%新樽）内で12か月間樽熟成、その後瓶内熟成最低6か月間。  
アルコール度数：13%  
残糖：2g/l  
色：ガーネット色の光沢があるルビーレッド  
香り：ベリー、スマイル、  
コーヒーの豊かな香りに満ちたブーケ  
味わい：エレガント、ミディアムボディ、  
長く続くスパイスの余韻  
サービス温度：18° C

♥マリアージュ〜相性の良いお料理〜♥  
ジビエ、肉のロースト、熟成したチーズ



## MASSERIA Supreno™ スプレーノ

### サンジョヴェーゼ&メルロー<スプレーノ>

この南イタリアのフルボディ赤ワインは、JFKワインズとALMAワインズが自信を持ってお勧めする数々の受賞歴を誇る、飲んで納得の美味しさと価格帯の一本です。  
美味しさの秘訣は・・・プーリア州ターラント県サーヴァという小さな町で、3世代に渡りブドウ栽培・ワイン造りを手掛けるソルフェリーノ家、彼らのワインはこれまでボトリングをされたことがありませんでした。  
そんな彼らの地元で愛されるクオリティーの高いワインが、私達だけの為にボトルに詰めて登場！！

ブドウ品種：サンジョヴェーゼ80%、メルロー20%  
生産地：プーリア州ターラント県サーヴァ  
樹齢：25年  
土壌：石灰質  
収穫：メルローは9月中旬、サンジョヴェーゼは10月の1週目  
醸造：約15~20日間のマセラシオン・発酵。  
アメリカンオークの小樽（1/3が新樽）で  
最低12ヶ月間熟成  
アルコール度数：13.8%  
残糖：8g/l  
色：濃いルビー色  
香り：レッドベリー、リコリスのバルサム香、  
ほのかなチョコレート香  
味わい：ソフトでなめらかな渋み、程良い骨格、  
長い余韻  
サービス温度：17° C

♥マリアージュ〜相性の良いお料理〜♥  
肉ベースの料理、チーズ







お問い合わせ:

HP: [www.jfk-yns.co.jp](http://www.jfk-yns.co.jp)

TEL: 03-6310-0190

FAX: 050-3153-7397

MAIL: [info-jfk@jfk-yns.co.jp](mailto:info-jfk@jfk-yns.co.jp)

オンラインショップ

<https://jfkyns.shopselect.net/>



JFKワインズ株式会社

代表 地福芳子 Yoshiko Jifuku

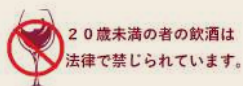
(日本)

〒170-0005東京都豊島区南大塚3-1-12-1202

(ITALIA)

JFK Y'NS Co.,Ltd.

Via del Rile 10, 27045 Casteggio (PV) Italia



20歳未満の者の飲酒は  
法律で禁じられています。

