

# 11月ワインキャンペーン！

UMBRIA



---

CANTINA ROCCAFIORE

# TOSCANA



ウンブリアとトスカーナの二つの名門ワイナリーが  
誇るサンジョヴェーゼとアンフォラ熟成ワインを  
特別価格で！！

タイプ	ワイナリー名	ワイン名	ヴィンテージ	ぶどう品集	格付け	製造	上代価格	通常納品価格	バラ12本(混載)納品価格	卸6本単位納品価格
白	Roccafiore	Bianco Fiordaliso	2024	グレケット・ディ・トゥーティ 100%	IGT	ステンレスタンク6か月 +瓶内1か月	¥2,600	¥1,820	¥1,690	¥1,560
白	Roccafiore	Fiorfiore	2022	グレケット・ディ・トゥーティ 100%	IGT	スラヴォニア産オークの大樽(一部アンフォラ) 12か月 +瓶内4か月	¥4,000	¥2,800	¥2,600	¥2,400
赤	Roccafiore	Rosso Melograno	2022	サンジョヴェーゼ 100%	IGT	ステンレスタンク12か月 +瓶内2か月	¥2,600	¥1,820	¥1,690	¥1,560
赤	Roccafiore	Il Roccafiore	2019	サンジョヴェーゼ 100%	IGT	スラヴォニア産オークの大樽で24か月 +瓶内6か月	¥4,000	¥2,800	¥2,600	¥2,400
赤	Roccafiore	Prova d'Autore	2020	サンジョヴェーゼ 40% サグラントイーノ 30% モンテブルチアーノ 30%	IGT	スラヴォニア産オークの大樽とフランス産バリックで24か月 +瓶内6か月以上	¥4,400	¥3,080	¥2,860	¥2,640
白	La Lupinella	Lupinella Bianca	2020/2022	トレッピアーノ 100%	IGT	アンフォラでシュール・リー 6か月以上 +瓶内3か月以上	¥4,000	¥2,800	¥2,600	¥2,400
ロゼ	La Lupinella	Lupinella Rosa	2022/2024	サンジョヴェーゼ 100%	IGT	アンフォラにて約5か月	¥3,800	¥2,660	¥2,470	¥2,280
赤	La Lupinella	Lupinella Rossa	2021	サンジョヴェーゼ 100%	DOCG	コンクリートタンクの600Lのトノー、30hlの大樽にて10か月 +瓶内6か月	¥3,800	¥2,660	¥2,470	¥2,280

\* 上記の値段は全て税抜となっております

### \* 特価適応特別条件：

- ・有効期限：11月30日納品まで
  - ・最短ロット：12本

\* 送料：沖縄・北海道以外 無料

ワインの詳細は次のページをご覧ください

↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓

## BIANCO FIORDALISO

ビアンコ・フィオルダリゾ



金色を帯びた麦わら黄色。白い花やビンクグレーブフルーツ、青リンゴなどの生き生きとした香り。辛口で爽やかな飲み口。豊かなミネラル感と余韻の長い優しい味わいが魅力。前菜や地中海伝統のブリモ・ピアット、サフラン風味の海老とズッキーニのリゾットと。

上代 ¥2,600

特価：バラ混載 ¥1,690

6本単位 ¥1,560

タイプ	
白／辛口	
ぶどう品種	
グレケット・ディ・トーディ	
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	
ステンレスタンク6か月+瓶内1か月	

## ROSSO MELOGRANO

ロッソ・メログラーノ



輝きのあるルビー色。ベリーやハーブから熟したブルーンへと続くはっきりとした香りが広がり、見事な余韻へと続く。心地よい酸と柔らかなタンニンのバランスが取れた、風味豊かな味わい。サラミや肉のラグーソースのブリモ・ピアット、セミハードのチーズと。

上代 ¥2,600

特価：バラ混載 ¥1,690

6本単位 ¥1,560

タイプ	
赤／ミディアムボディ	
ぶどう品種	
サンジョヴェーゼ	
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	
ステンレスタンク12か月+瓶内2か月	

## FIORFIORE

フィオルフィオーレ



金色を帯びた黄色。パイナップルや黄リンゴ、小さい黄色い花、甘いスパイスのほのかな香り。味わいは豊かで柔らかく上品で複雑。野菜メインのブリモ・ピアット、白身肉、ソフトまたはセミハードのチーズと最適で、ウサギの鞍下肉のローストとも好相性。

上代 ¥4,000

特価：バラ混載 ¥2,600

6本単位 ¥2,400

タイプ	
白／辛口	
ぶどう品種	
グレケット・ディ・トーディ	
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	
スラヴォニア産オークの大樽（一部アンフォラ）で12か月+瓶内4か月	

## IL ROCCAFIORE

イル・ロッカフィオーレ



美しいルビー色。プラムや赤フサグリ、サクランボの果実香に続いてタバコや甘草の香りが感じられる。洗練されたタンニン、素晴らしい骨格とボディ。サラミ系の前菜や赤身肉の料理、ローストやグリルの肉料理に最適。

上代 ¥4,000

特価：バラ混載 ¥2,600

6本単位 ¥2,400

タイプ	
赤／ミディアムボディ	
ぶどう品種	
サンジョヴェーゼ	
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	
スラヴォニア産オークの大樽で24か月+瓶内6か月	

## PROVA D'AUTORE

プローヴァ・ダウトレ



ルビー色の明るい輝きを持つガーネット色。熟したプラムや甘いスパイス、小さい赤い果実、タバコ、リコリスなどの複雑なアロマ。しっかりとした骨格で、力強く柔らかな滑らかな味わいで、長く調和の取れた余韻を楽しめる。

上代 ¥4,400

特価：バラ混載 ¥2,860

6本単位 ¥2,640

タイプ	
赤／ミディアムボディ	
ぶどう品種	
サンジョヴェーゼ 40%	
サグランティーノ 30%	
モンテブルチアーノ 30%	
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	
スロヴェニア産オークの大樽とフランス産バリックにて24か月+瓶内6か月以上	

## LUPINELLA BIANCA

ルピネッラ・ビアンカ



黄金の輝きを持つ麦わら黄色。桃の花の香り。果実味溢れるアロマとしっかりとした骨格のバランスが取れた、生き生きとしたフレッシュな味わい。アーモンドへと続くコクのあるふくよかな余韻を楽しめる。

上代 ¥4,000

特価：バラ混載 ¥2,600

6本単位 ¥2,400

タイプ	
白／辛口	
ぶどう品種	
トレッビアーノ	
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	
アンフォラにてシュールリー6か月以上+瓶内3か月以上	

## LUPINELLA ROSA

ルピネッラ・ローザ



レ・マンドリエ（モンテスペルトーリ）の畠。トスカーナの伝統的な手法に習い、マストは一部アンフォラにて発酵。淡いピンク色。白い花や柑橘系の繊細な香り。酸味と風味のバランスが取れた芳しくフレッシュな味わい。

上代 ¥3,800

特価：バラ混載 ¥2,470

6本単位 ¥2,280

タイプ	
ロゼ／辛口	
ぶどう品種	
サンジョヴェーゼ	
原産地呼称	
I.G.T.	
熟成	
アンフォラにて約5か月	

## LUPINELLA ROSSA CHIANTI

ルピネッラ・ロッサ・キアンティ



ルビー色。スミレや軽いスパイスのアロマ。味わいはフレッシュ。バランスの取れたタンニンが口当たりの良さと長い余韻を与えている。

上代 ¥3,800

特価：バラ混載 ¥2,470

6本単位 ¥2,280

タイプ	
赤／ミディアムボディ	
ぶどう品種	
サンジョヴェーゼ	
原産地呼称	
D.O.C.G.	
熟成	
コンクリートタンク、600Lのトノー、30hlの大樽にて10か月+瓶内6か月	