

4月ワインキャンペーン！

シチリアのパッションが詰まったワインセレクション！

Sicilia
TENUTA
GORGHI TONDI
VINI PER NATURA



ワイナリー名	ワイン名	ヴィンテージ	タイプ	容量	ぶどう品集	格付け	製造	上代価格	通常納品価格	特別納品価格
Gorghi Tondi	パルマレス ピアンコ	NV	泡	750ml	グリッロ100%	—	ステンレスタンク二次発酵、その後、タンク内で50日、瓶内数ヶ月	¥3,300	¥2,310	¥2,000
Gorghi Tondi	バッピーオ ロザート	2022	微泡 ロゼ	750ml	フラッパート、 ネレッロマスカラーゼ、 ネロダーヴォラ	IGT	ステンレスタンクで 40日間かけて微発泡化	¥2,800	¥1,960	¥1,700
Gorghi Tondi	コステ・ア・プレオラ グリッロ	2023	白	750ml	グリッロ100%	IGP	ステンレスタンク＋ 瓶内2ヶ月	¥2,800	¥1,960	¥1,700
Gorghi Tondi	マレメオ	2022	白	750ml	ソービニョンブラン60%、 カタラット30%、トラミ ネール・アロマティコ10%	IGP	ステンレスタンク＋ 澱と共に5ヶ月	¥3,400	¥2,380	¥2,100
Gorghi Tondi	ケイレ グリッロ	2022	白	750ml	グリッロ100%	DOC	ステンレスタンク6ヶ月	¥4,800	¥3,360	¥2,980
Gorghi Tondi	ドゥメ フラッパート	2022	赤	750ml	フラッパート100%	DOC	ステンレスタンク＋ シュールリー6ヶ月	¥3,500	¥2,450	¥2,200
Gorghi Tondi	スパッソーゾ	2022	赤	750ml	ネロダーヴォラ50%、 シラー35%、 ペリコーネ15%	IGP	ステンレスタンク5ヶ月	¥3,600	¥2,520	¥2,200
Gorghi Tondi	ソレッレ・サーラ ロッソ リゼルヴァ	2020	赤	750ml	ネロダーヴォラ主体、 シラー、 カベルネソーヴィニヨン	DOC	フレンチオークの バリック14ヶ月＋ 瓶内8ヶ月	¥6,000	¥4,200	¥3,700

- * 上記の値段は全て税抜となっております
- * 特別条件有効期限：4月30日納品まで
- * 最短ロット：混載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

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



Palmares Bianco

パルマレス・ビアンコ

タイプ:泡

品種:グリッロ100%

原産地呼称: NV

熟成:ステンレスタンク二次発酵、その後、
タンク内で50日、瓶内数ヶ月

海の潮を思わせる心地よいミネラルが軽い
アクセントとなり、細かな泡が口の中を
さっぱりさせる、「春夏をモロに意識した」
ワイン。新鮮な海の幸と一緒に楽しむのが
シチリア・マザラ流！

上代 ¥3,300 通常納価 ¥2,310

特価 ¥2,000



Babbio Rosato

バッピーオ ロザート

タイプ:微泡/ロゼ

品種:フラッパート、ネレッロマスカレーゼ、
ネロダーヴォラ

原産地呼称: I.G.T.

熟成:ステンレスタンクで40日間かけて微発泡化

濃色(梅色)のロザート。サラリとした口当たり。
サクランボやイチゴ等の程よく凝縮した果実味と
心地よい酸味を細かな泡がいっそう引き立てま
す！

上代 ¥2,800 通常納価 ¥1,960

特価 ¥1,700



Coste a Preola Grillo

コステ・ア・プレオラ グリッロ

タイプ:白/辛口

品種:グリッロ100%

原産地呼称: I.G.P.

熟成:ステンレスタンク+瓶内2ヶ月

レモングラスの爽快さとパインやバナナの
トロピカルな香り。口に含むと刺激の少な
いスムーズなタッチ、黄色のフルーツの果
実味と心地よい酸味がバランスよく感じら
れ、歯切れの良い仕上がり。凛としたミネ
ラルも。

上代 ¥2,800 通常納価 ¥1,960

特価 ¥1,700



Dumè Frappato

ドゥメ フラッパート

タイプ:赤/メディアムボーディ

品種:フラッパート100%

原産地呼称: D.O.C.

熟成:ステンレスタン+シュールリー6ヶ月

白い花の様なフローラルな香りと、ホワイッ
パーの様なスパイス香が感じられます。
穏やかな果実味はしなやかさを帯びており、太く
ないものの芯のある内容であり、心地よい酸が好
印象。4日後でもテンションの全く落ちないポ
テンシャルの高いワインです。

上代 ¥3,500 通常納価 ¥2,450

特価 ¥2,200

冷やしても
ウマシ！



Maremeo

マレメオ

タイプ:白/辛口

品種:ソービニョンブラン60%、カタラット30%、
トラミネール・アロマティコ10%

原産地呼称: I.G.P.

熟成:ステンレスタンク+澱と共に5ヶ月

地中海をモチーフにした、清たしさとアロマ
豊による力作。ソーヴィニョンが放ちがちな
青さは見事に抑えられながら、爽快さを
きちんと醸し出しており、カタラットの元気
な澆刺感がワインに活力を与えている。
時間と共にトラミネールのアロマが膨張感
を保ちながら広がる。

上代 ¥3,400 通常納価 ¥2,380

特価 ¥2,100



Spassoso

スパッソーゾ

タイプ:赤/メディアムボーディ

品種:ネロダーヴォラ50%、シラー35%、
ペリコーネ15%

原産地呼称: I.G.P.

熟成:ステンレスタンク5カ月

凝縮したしっかりした果実味、陰干しのから来る
アクセントのある風味、ややビターなニュアンス
とタンニンを持つ、バランスの良いシチリア土着
品種によるワインです。

上代 ¥3,600 通常納価 ¥2,520

特価 ¥2,200



Kheire Grillo

ケイレ グリッロ

タイプ:白/辛口

品種:グリッロ100%

原産地呼称:D.O.C.

熟成:ステンレスタンク6ヶ月

オレンジを彷彿する丸みのある果実味が感じ
られ、程よい酸味によりバランスがきちんと
保たれている。密度の濃さを感じながらも、
タフネスに走らずにあくまでダレの無い完成
度を感じる内容。
グリッロ自体の質の高さとワイン造りの技術
がきちんと合わさって出来た事を感じずには
いられない。

上代 ¥4,800 通常納価 ¥3,360

特価 ¥2,980



Sorelle Sala Rosso Riserva

ソレッレ・サーラ ロッソ リゼルヴァ

タイプ:赤/フルボーディ

品種:ネロダーヴォラ主体、シラー、
カベルネソーヴィニョン

原産地呼称: D.O.C.

熟成:フレンチオークのバリック14カ月+
瓶内8ヶ月

紫色を軽く帯びた濃厚なルビー色。
トースト、ヴァニラの香り、熟れた赤い果実を
煮詰めた様な密度の濃い果実味。
バルサミコや黒胡椒のアクセントも感じ、重心の
低いリッチな仕上がりとなっている。

上代 ¥6,000 通常納価 ¥4,200

特価 ¥3,700