

10月ワインキャンペーン！

Trentino Alto Adige

Campania

Sardegna

Sicilia



イタリアの様々な地方から
豊富なバリエーションのワインをお手頃価格！
どんなシーンにも合わせやすいセレクション！

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	バラ12本 (混載) 納品価格	卸6本単位 納品価格	卸12本単位 納品価格
白	Donnachiara	Fiano di Avellino	2021	フィアーノ・ディ・ アヴェッリーノ100%	DOCG	ステンレスタンク 5ヶ月、瓶2ヶ月	¥3,200	¥1,920	¥1,760	¥1,725
白	Assuli	Fiordiligi	2023	グリッロ100%	DOC	ステンレスタンク 4~5ヶ月、 瓶内2~3ヶ月	¥2,800	¥1,680		
白	Steinhaus	Winduhund	2020	シャルドネ60%、 ケルナー25%、 ピノビアンコ 15%	IGT	ステンレスタンク後、 シュールリー数ヶ月	¥3,400	¥2,040	¥1,870	¥1,700
赤	Assuli	Villa Carumè SERA	2021	シラー種(やや陰干し)	IGT	ステンレスタンク 4~5ヶ月	¥2,400	¥1,440	¥1,320	¥1,250
赤	Tenuta Soletta	Sardo Cannonau	2020	カンノナウ100%	DOC	ステンレスタンク12ヶ月、 バリック6ヶ月、 瓶2ヶ月	¥3,200	¥1,920	¥1,760	¥1,725
赤	Donnachiara	Campania Aglianico	2022	アリアニコ100%	IGT	バリック3ヶ月、 瓶3か月	¥3,200	¥1,920	¥1,760	¥1,725

* 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：10月31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

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





Donnachiara Fiano di Avellino DOCG

フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ

品類：フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ100%
産地呼称:Fiano Avellino DOCG
ボディ：フルボディ
熟成：ステンレスタンク5ヶ月、瓶2ヶ月
料理：魚介類のお料理、特に生やソテーした甲殻類。キノコ類、トリュフを使ったパスタ料理や青かびチーズ

ステンレスタンクで14-16°C、15日間アルコール発酵させる。濃い目の麦わら色がかかった黄色に縁は緑がかっている。優しい香り、ヘーゼルナッツも上品に混ざって感じられる。ドライ、アルコール感が強い、まろやか、なめらか、大変心地よい。

上代 ¥3,200

特価：

バラ混載 ¥1,920

6本単位 ¥1,760

12本単位 ¥1,725



Assuli- Fiordiligi DOC

フォルディリジ

品類：グリッロ100%
産地呼称: Sicilia Grillo DOC
ボディ：ミディアムボディ
熟成：ステンレスタンク4～5ヶ月、瓶内2～3ヶ月
料理：魚介の前菜、魚介料理、魚介のフリット、リゾット、アサリのスパゲッティ。

緑色がかかった麦わら黄色で柑橘花のような香りのワインです。さわやかで豊かなミネラルの味わい。

上代 ¥2,800

特価：

バラ混載 ¥1,680



Steinhaus- Windhund IGT

ウィンドフンド

品類：シャルドネ60%、ケルナー25%、ピノビアンコ 15%
産地呼称:Vigneti delle Dolomiti IGT
ボディ：ミディアムボディ
熟成：ステンレスタンク後、シュールリー数ヶ月
料理：このワインはどんなお料理にも合わせられます。特にチーズがお勧めです。

金色の明るい縁を伴う黄色。質はとても明確で上質、白果実、続いて魅力的なフローラルな香り、刈ったばかりの干し草を感じます。口を含むと、アーモンドの風味が広がり、芳しいフレッシュさと生き生きとした酸が持続します。最後に余韻の長い、きれいなミネラルが感じられます。

上代 ¥3,400

特価：

バラ混載 ¥2,040

6本単位 ¥1,870

12本単位 ¥1,700



Assuli- Villa Carrume SERA IGT

ヴィッラ・カッルメ セーラ

品類：やや陰干しされたシラー種
産地呼称:Terre Siciliane IGT
ボディ：ミディアムボディ
熟成：ステンレスタンクで4～5ヶ月
料理：煮込み肉料理やローストミートに最適

紫がかった深い赤色、オリエンタルスパイスの濃厚な香りとキャラメルニュアンス。熟した赤い果実とプラム、バランス良くスパイシーで、酸味との調和が取れた持続的な味わい。

上代 ¥2,400

特価：

バラ混載 ¥1,440

6本単位 ¥1,320

12本単位 ¥1,250



Tenuta Soletta- Sardo Cannonau DOC

サルド カンノウ

品類：カンノウ100%
産地呼称:Cannonau di Sardegna DOC
ボディ：フルボディ
熟成：ステンレスタンク12ヶ月、バリック6ヶ月、瓶2ヶ月
料理：ペコリーノチーズ熟成タイプ。ジビエ肉の煮込みやグリル。子羊肉の串焼き。

濃いルビー色。コヒーと魅力的なチェリーやブルーンの香りと仄かなスパイス香、直ぐに独特の強い味わいを感じる、バランスのよさと柔らかさが特徴。

上代 ¥3,200

特価：

バラ混載 ¥1,920

6本単位 ¥1,760

12本単位 ¥1,725



Donnachiara Campania Aglianico IGT

カンパーニア・アリアニコ

品類：アリアニコ 100%
産地呼称:Campania Aglianico IGT
ボディ：フルボディ
熟成：バリック3ヶ月、瓶3か月
料理：チーズ類、ラグーなどのお肉ベース

樽入れ（フォットラトゥーラ、果帽を液体に漬け込む作業）の回数を少なくする。ルビー色、フルーティな香り、酸と心地よさのあるワイン。まろやかエレガント。

上代 ¥3,200

特価：

バラ混載 ¥1,920

6本単位 ¥1,760

12本単位 ¥1,725