

3月ワインキャンペーン！

イタリアの名人を巡るセレクション！

Piemonte

Trentino Alto Adige

Campania



ALBERTO BALLARIN

J. Hoffstätter



CANTINE ANTONIO CAGGIANO
TAURASI - ITALIA

ワイナリー名	ワイン名	ヴィン テージ	タイプ	容量	ぶどう品種	格付け	製造	上代価格	通常 納品価格	特別納品 価格
Alberto Ballarin	ランゲ・ネッビオーロ	2022	赤	750ml	ネッビオーロ100%	DOC	ステンレスタンク＋ 瓶内6ヶ月	¥4,000	¥2,800	¥2,400
Alberto Ballarin	バローロ	2020	赤	750ml	ネッビオーロ100%	DOCG	フランス産の古樽とス ラヴォニア大樽24ヶ月 ＋瓶内6ヶ月	¥7,000	¥4,900	¥4,200
J. Hoffstätter	ミュラー・トゥルガウ	2023	白	750ml	ミュラー・トゥルガウ 100%	IGT	ステンレスタンク5ヶ月	¥3,800	¥2,660	¥2,280
J. Hoffstätter	シャルドネ	2023	白	750ml	シャルドネ100%	DOC	ステンレスタンク6ヶ月	¥3,800	¥2,660	¥2,280
J. Hoffstätter	メクザン・ピノ・ネロ	2023	赤	750ml	ピノ・ネロ100%	IGT	セメントタンクと大樽 (古樽) 8ヶ月	¥4,100	¥2,870	¥2,460
Antonio Caggiano	フィアグレ・ カンパーニャ・ピアンコ	2023	白	750ml	フィアーノ・ディ・ アヴェリーノ70% グレコ・ディ・トゥーフォ30%	IGT	ステンレスタンク＋ 瓶内3ヶ月	¥3,500	¥2,450	¥2,100
Antonio Caggiano	タウリ・ イルピニア・アリアニコ	2022/ 2023	赤	750ml	アリアニコ・ディ・ タウラージ100%	DOC	バリック 4～6ヶ月	¥3,500	¥2,450	¥2,100
Antonio Caggiano	タウラージ・ ヴィーニャ・マッキア・ ディ・ゴーティ	2018/ 2020	赤	750ml	アリアニコ・ディ・ タウラージ100%	DOCG	フランス産バリック 12～18ヶ月＋ 瓶内18ヶ月	¥8,500	¥5,950	¥5,100

- * 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：3月31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

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



Langhe Nebbiolo

ランゲ・ネッピオーロ

タイプ:赤/ミディアムボディ
品種:ネッピオーロ
原産地呼称: D.O.C.
熟成:ステンスタンク+瓶内 6 か月

ルビーからガーネット色。バラヤスマレ などフローラルなノートのリッチでフルーティーでエレガントな香り。酸とタンニンのバランスが良く、しっかりした骨格の芳醇な味わいで、フレッシュで甘い余韻。グリルやロースト料理、パスタ、鶏肉、熟成チーズと。

上代 ¥4,000 通常納価 ¥2,800
特価 ¥2,400



Müller Thurgau

ミュラー・トゥルガーウ

タイプ:白 / 辛口
品種:ミュラー・トゥルガウ
原産地呼称: I.G.T.
熟成:ステンスタンク5か月

緑色を帯びた淡黄色。エレガントで繊細なフローラルのアロマに、心地よい柑橘類やマスカット、しっかりした酸味が調和したクリスピーな味わい。アペリティフや前菜に最適。また第一の皿、白身肉、サラダやグリルした野菜とも。

上代 ¥3,800 通常納価 ¥2,660
特価 ¥2,280



Chardonnay

シャルドネ

タイプ:白 / 辛口
品種:シャルドネ
原産地呼称: D.O.C.
熟成:ステンスタンク6か月

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。ゴールドデンデリシャス（リンゴの一種）の繊細でフルーティー、芳醇で温かみのある香りが広がる。生き生きとした酸味と果実味を感じる、ストラクチャーのあるワイン。アペリティフやパスタ、魚料理と最適。

上代 ¥3,800 通常納価 ¥2,660
特価 ¥2,280



Meczan Pinot Nero

メクザン・ピノ・ネロ

タイプ:赤/ミディアムボディ
品種:ピノ・ネロ
原産地呼称: I.G.T.
熟成:セメントタンクと大L（古L）で8か月

ガーネットの輝きを持つ明るいルビー色。野生のベリーやチェリーなどフレッシュで魅力的な芳しい香り。口の中で果実味が図れるこくのあるリッチな味わい。狩猟肉、ロースト、ミートソースの Pasta、チロールの地方料理である大麦のスープ「ボーヴェロ」と。

上代 ¥4,100 通常納価 ¥2,870
特価 ¥2,460



Barolo

パローロ

タイプ:赤 / フルボディ
品種:ネッピオーロ
原産地呼称: D.O.C.G.
熟成:フランス産の古Lとスラヴォニア産の大樽（古樽）で24か月 + 瓶内 6か月

ブッシア、ブリッコ・ロッカ、パネローレの3つの畑のブドウを使用。オレンジがかったルビー色。バラヤスマレのリッチでエレガントな香りとスパイシーな味わいのバランスが絶妙。肉全般料理、熟成チーズとの相性抜群。

上代 ¥7,000 通常納価 ¥4,900
特価 ¥4,200



Fiagre Campania Bianco

フィアグレ・カンパーニャ・ビアンコ

タイプ:白 / 辛口
品種:フィアーノ・ディ・アヴェリーノ70%,
グレコ・ディ・トゥーフォ30%
原産地呼称: I.G.T.
熟成:ステンスタンク+瓶内3か月

麦わら黄色。白い花や熟した果物の芳しい香りに、ミネラルのニュアンスを感じる。柔らかに繊細な味わいで、スパイスやタバコなどのアロマの長い余韻を楽しめる。繊細な味付けの魚料理やフレッシュチーズと相性が良い。

上代 ¥3,500 通常納価 ¥2,450
特価 ¥2,100



Tauri' Irpinia Aglianico

タウリ・イルピニア・アリアニコ

タイプ:赤/ミディアムボディ
品種:アリアニコ・ディ・タウラージ
原産地呼称: D.O.C.
熟成:バリックにて4~6か月

濃いルビー色。ブラックプラムや赤いベリーなどの森の果実の香りが、黒コショウやピーマンなどの長い余韻へと繋がる。口当たりは温かくソフトでフレッシュ、しっかりとしたタンニンでバランスの取れた味わい。狩猟肉を使ったブリモ・ピアット、肉料理、ほどよく熟成させたチーズなどと。

上代 ¥3,500 通常納価 ¥2,450
特価 ¥2,100



Taurasi Vigna Macchia dei Goti

タウラージ/ヴィーニャ・マッキア・ディ・ゴータ

タイプ:赤/フルボディ
品種:アリアニコ・ディ・タウラージ
原産地呼称: D.O.C.G.
熟成:フランス産バリックにて12~18か月 + 瓶内18か月

濃いルビー色。森の黒い果実や赤いベリー系の果実に、リコリスやバニラが混ざり合う複雑で芳醇な香り。力強くエレガント、まろやかな口当たりで、甘いタンニン、フレッシュ、余韻は長く心地良い。

上代 ¥8,500 通常納価 ¥5,950
特価 ¥5,100